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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo "[]" son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, mayo 11 de 2026

Señor

LUIS ERNESTO BARRERA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9164113

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.9164113 del año 2026

DIDIAN SOTO TAFUR, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1067851937 de Montería, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y

TRES PESOS M/CTE ($ 42.637.473) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) nueve (9) pagos iguales por los meses de febrero a octubre 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 31 de octubre 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, en concordancia con lineamientos establecidos por la dirección del sistema nacional de formación para el trabajo.

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 la formación en las fichas: **COMPLEMENTARIA:** 3472188 - HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS- MONTERÍA 3505757-ELABORACION DE CONSERVA DE FRUTAS Y HORTALIZAS - MONTERÍA	**Anexo 1:** Guias de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo, asistencias, registro fotográfico. **Anexo 2:** Actas de inicio y uso de imagen. **Anexo 3:** Informe de apoyo a la

		3472173 -MANIPULACION DE ALIMENTOS-SAN PELAYO. 3472059-MANIPULACION DE ALIMENTOS - VALENCIA **TITULADA** 3138138-PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES	formación y captura de pantalla de diagrama del horario del instructor.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se elaboro las guías de aprendizaje, pla neación pedagógica, plan de trabajo de los programas de formación asignados y matriculados.	**Anexo 1:** Guias de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo.
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 registraron los juicios evaluativos de la ficha No. 3472188, 3472173. Se registraron las inasistencias de los aprendices en el aplicativo sofia plus.	**Anexo 4:** Reporte de juicios de evaluación. **Anexo 5:** Captura de pantalla de inasistencias de la ficha No. 3138138
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo	Se asistió a reunión convocada por e supervisor	**Anexo 6:** Registro fotográfico.

	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.	de contrato Luis Ernesto Barrera el día 21 de abril. Se asiste a jornada de alistamiento convocada por el supervisor de contrato del 22 al 25 de abril. Se apoyó la segunda oferta de formación presencial en el municipio de Buenavista. Se asiste a reunión virtual (Píldora pedagógica), con la instructora Eliana Segura el día 8 de Mayo.	
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional,	Se presentaron los documentos para	Soportes de documentos en pdf y

	publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	proceso de matrícula como formato de ficha de caracterización, listados de matrícula, guías de aprendizajes, reporte de asistencias, planes concertados etc	cargados en carpeta Drive del Instructor Link https://drive.google.com/drive/folders/146dvDfJ362LHzjuJqSxFo9U6vSkSDKl9
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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	Se publico cuenta de cobro correspondiente al mes de **MAYO** 2026 en plataforma SECOP II.	Los anexos del presente informe.

	incumplimiento contractual.		
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No aplica
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión – Terminación).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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	40326	VALENCIA	2026-04-16	2026-04-16
2	40326	SAN PELAYO	2026-04-22	2026-04-22
3	40326	VALENCIA	2026-04-23	2026-04-23
4	40326	SAN PELAYO	2026-04-29	2026-04-29
5	40326	VALENCIA	2026-04-30	2026-04-30

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. 4649357389 de **SOI** referente al mes de **Abril.**

Cordialmente,



DIDIAN SOTO TAFUR

Contratista

C.C. No. 1067851937 de Montería

LUIS ERNESTO BARRERA

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9164113 de 2026

INSTRUCTOR G20

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 9213002-V1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: manipular alimentos de acuerdo a la normativa vigente.
- Resultados de Aprendizaje: establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, normatividad vigente.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos al programa de formación complementaria higiene y manipulación de alimentos en el cual se parte de una conceptualización básica sobre qué son los alimentos y cómo estos se pueden contaminar por agentes externos.

Por esta razón en la presente actividad de aprendizaje se definen y clasifican los alimentos de acuerdo a las funciones especificando que están clasificados como constructores reguladores y energéticos además se describen algunos conceptos relacionados con los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de seleccionar manipular y conservar un alimento.

Es por esta razón que las actividades que encuentran esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y su respectiva aplicación desde el resultado de aprendizaje establecer las diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología según la normatividad vigente.

Para realizar las evidencias correspondientes de esa actividad de aprendizaje es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa explorar los materiales de apoyo y complementar si es necesario con consultas en internet.

El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje aa1 determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Nota: Esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.
Estrategias o técnicas didácticas activas:
Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.
Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.
Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: Lectura: CLASIFICACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS allí encontrará toda la información que le permitirá analizar la teoría del presente tema en estudio y le orientará en el reconocimiento de las principales características de los alimentos y su forma de contaminación; analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.

Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Desarrolle la siguiente actividad de forma grupal o individual y envíela a su instructor en un informe, puedes enviar las evidencias de fotografías vía correo electrónico o por otro medio virtual al cual disponga o tenga acceso el grupo y el instructor

Con esta actividad, se busca que a través de una situación de simulación el aprendiz seleccione los alimentos de compra, de acuerdo a una serie de especificidades dadas de los productos. Situación: Camilo está en el supermercado haciendo algunas compras para su restaurante, él siempre es muy cuidadoso al momento de elegir cada uno de los productos que necesita para su negocio, por lo cual, verifica los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de comprar los alimentos, pues él sabe la importancia de seleccionar materias primas de calidad. Ayude a Camilo a seguir dichos parámetros seleccionando el producto adecuado en cada sección y respondiendo la respectiva pregunta para que despeje las dudas que tiene sobre la clasificación y contaminación de los alimentos. Tenga en cuenta que si responde incorrectamente tres (3) veces, Camilo no tendrá claro los conceptos sobre la clasificación y contaminación de los alimentos.

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.

Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.
Duración de la actividad: 2 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Lectura: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA) Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, que le sumistra el instructor; allí encontrará toda la información que le permitirá analizar la teoría del presente tema de estudio y le orientará en el reconocimiento de las principales enfermedades transmitidas por los alimentos, analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido. Evidencia 1 (De Conocimiento) RAP2_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Enfermedades transmitidas por los alimentos"

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.
Estrategias o técnicas didácticas activas:
Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.
Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.
Duración de la actividad: 2 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

			EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".	Reconoce los tipos de contaminación en los alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.	Cuestionario de preguntas. "Clasificación y contaminación de los alimentos".
			EVIDENCIA DE PRODUCTO Evidencia: Actividad interactiva "Compra de alimentos"	Clasifica alimentos teniendo en cuenta la función que cumplen en el organismo.	Actividad "Compra de alimentos"

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abarrote: conjunto de artículos comerciales, especialmente comidas, bebidas y conservas.

Clasificar: ordenar o disponer por clases o grupos

Contaminación: alteración o degradación que sufre un alimento

Empaque: materiales que forman la envoltura y armazón de los paquetes en donde se guardan los alimentos, como papeles, cajas, cartón, frascos, etc.

Materia prima: sustancia natural o artificial que se transforma industrialmente para crear

un producto.

Proveedor: empresa que se dedica a proveer o abastecer de productos necesarios a una persona o empresa.

Temperatura: magnitud física que mide la sensación subjetiva de calor o frío de los cuerpos o del ambiente

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

1. Bravo, F. (2004) consultado el 05 de mayo de 2016. Manejo higiénico de los alimentos. México. Limusa. 2. Instituto Nacional de aprendizaje. Controles en las etapas de preparación de alimentos. Capítulo 5. Consultado el 04 de mayo de 2016, en: http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%205.pdf.

3. Villanque, B. Los Alimentos. Ciencia y ambiente. Consultado el 04 de mayo de 2016 en: http://www.actiweb.es/guanizbondy/archivo6.pdf.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	DIDIAN SOTO TAFUR	INSTRUCTOR		

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

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE:

Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Código del Programa de Formación: 96151527-1

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)

Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas y hortalizas según formulación y orden de producción con
- procesar técnicamente frutas y hortalizas utilizando buenas prácticas de manufactura según formulación y orden de producción.
- Diligenciar reportes de las novedades e inconformidades surgidas durante el procesamiento de frutas y hortalizas en los formatos establecidos por la compañía
- cotejar que los productos resultantes del procesamiento de frutas y hortalizas corresponden en calidad y cantidad a la formulación y orden de producción.

Duración de la Guía: **40 horas**

2. PRESENTACIÓN:

A través del desarrollo de las actividades planteadas tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) al finalizar este proceso el aprendiz podrá establecer los programas de limpieza, producción y desinfección aspectos fundamentales en los procesos a realizar. Estos procesos serán orientados de forma teórico – práctica con el fin de garantizar la correcta adquisición de conocimientos por parte del aprendiz; además manejara todos los temas relacionados con transformación, limpieza, desinfección e higienización de equipos, utensilios e instalaciones.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 1

Objetivo: Describir y determinar las materias primas y equipos a utilizar en la producción de alimentos de derivados de frutas y hortalizas.

Estrategia de aprendizaje

a. Reunirse en 5 grupos de trabajo, leer y analizar la guía escrita “materias primas y equipos a utilizar en la elaboración de derivados de frutas y hortalizas” entregada por el instructor que contiene los siguientes temas formativos e ilustrativos:

- Necesidades de materias primas e insumos
- Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
- Importancia de la selección de materias primas
- Métodos para lavar equipos y utensilios

b. Cada grupo debe socializar los aspectos más importantes del trabajo realizado ante sus demás compañeros.

PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS



Las frutas y verduras se llevan por un procesamiento con el fin de conservación de estas. Se aprovechan los excedentes de productos, evita pérdidas, se mantienen a lo largo del año y se utilizan técnicas que mantienen la calidad del producto. Son productos que contienen gran cantidad de vitaminas, minerales, proteínas y carbohidratos de fácil asimilación por el organismo humano. Pero como cualquier alimento están sujetas a alteraciones y modificaciones provocadas por ciertos agentes (químicos, físicos o biológicos) que son los principales responsables de su deterioro.

Los procesos de conservación y procesamiento se han desarrollado para disminuir el efecto de los agentes modificadores del producto a lo largo de su desarrollo. Algunos de los métodos de conservación más comunes son:

Calor: Los tratamientos térmicos mantienen la integridad del producto y evitan su contaminación.

Refrigeración: Se someten a bajas temperaturas, para llegar a los niveles donde los microorganismos no pueden reproducirse.

Salmueras: Las salmueras son soluciones o adición de sal en el alimento. Y se utiliza para inhibir el funcionamiento de los microorganismos.

Azúcar: La adición de azúcar en el alimento inhibe el desarrollo de microorganismos.

Acidificación: Durante la acificación se modifica el pH del alimento. Se utilizan ácidos como cítrico, acético, málico, etc.

Fermentación: Este proceso lo realizan bacterias que transforman el azúcar del alimento en ácido láctico, formando un medio ácido que impide el desarrollo de microorganismos.

Deshidratación: Durante el proceso y por la aplicación del calor se remueve el agua libre del alimento. Y eso aumenta su conservación.

La calidad de los productos depende de una serie de factores como: la calidad de la materia prima, la higiene de la preparación y las técnicas utilizadas en el procesamiento. También es importante recordar que se deben utilizarse frutas y hortalizas en buen estado, frescas y bien seleccionadas, de acuerdo con cada proceso para no afectar el sabor ni la calidad del producto final hay.

En el caso de hortalizas hay que mantenerlas turgentes hasta su procesamiento. El estado de madurez de las frutas y hortalizas es importante para obtener un producto con las características deseadas. Una recolección temprana impide la maduración de los productos durante su almacenamiento; además la fruta demasiado verde es propensa a alteraciones fisiológicas por la transpiración. El producto cosechado tardíamente tiene un tiempo de conservación menor, además de ser más sensible a la descomposición por los efectos adversos de la manipulación. La mayor parte de frutas y hortalizas contiene en promedio 85% de agua, 3% de sustancias como glucosa, fructosa y sacarosa, 2% de proteínas y el resto lo constituyen celulosa, compuestos pépticos, sales y vitaminas.

Durante el procesamiento de las frutas y hortalizas es importante monitorear que sus controles de calidad e inocuidad se mantengan. Para que sea apto para el consumidor.

Algunos análisis de laboratorio importantes que se pueden mencionar son: acidez titulable, solidos, solubles, colorimetría, índice de almidón, mediciones aromáticas, producción de etileno, microbiologías, metales pesados, plaguicidas, análisis nutricionales, entre otros.

Siempre es importante que conozcamos la composición de los alimentos que consumimos. Recordemos que el procesamiento es importante para que podamos tener alimentos menos perecederos, lo importante es que sean procesamientos responsables**.**

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 2

Objetivo: Conocer e identificar las materias primas a utilizar en cada proceso de producción según el tipo de producto a elaborar.

Estrategia de aprendizaje

a. Por grupos de trabajo se deben reunir y determinar las materias primas a utilizar.
b. Realizar carteleras, esquemas e ilustraciones con respecto al tema
c. Ejecutar la socialización ante los demás compañeros.
d. Priorizar materias primas en cosecha.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 3

Objetivo: Aprender a clasificar las materias primas por manejo post cosecha y condiciones organolépticas para la elaboración del producto.

MANEJO POSTCOSECHA

DEFINICIÓN DE FRUTA: Producto comestible de una planta constituido por la semilla y su envoltura la cual puede ser pulposa y jugosa o seca.

DEFINICIÓN DE HORTALIZA: Cualquier parte de la planta desde la raíz hasta la yema principal incluyendo hojas, tallos, yemas intermedias, flores, bubos, tubérculos, etc., que sean comestibles.

Las frutas y las hortalizas como todos los organismos vivos respiran. Estas frutas y hortalizas como ya dependen de sus propias reservas sufren un desgaste el cual sino se maneja bien causa el deterioro acelerado del producto. Estos productos al respirar consumen sus reservas (azúcares) y liberan dioxido de carbono ($CO_,$), Agua ($H20$) más energía en forma de calor.

A mayor manipulación y temperatura, mayor es el proceso de respiración; por lo tanto es muy importante conocer la velocidad de respiración para cada producto y la temperatura de conservación para determinar el tipo de manejo que se le debe dar.

Frutos climatéricos

Los **frutos climatéricos** son aquellos que **siguen madurando** aún después de haber sido recolectados, lo cual se debe a que independientemente de que ya no estén en la planta, aumentan su tasa de respiración **(crisis climatérica)** y producción endógena de etileno, es decir, por la misma planta.

Ejemplos de frutos climatéricos

- Manzana
- Pera
- Nectarina
- Plátano
- Mango
- Kiwi
- Melocotón
- Melón

Frutos no climatéricos

Los **frutos no climatéricos** son aquellos que no presentan **crisis climatérica**, es decir, se deben recolectar casi en su punto de madurez comercial porque una vez cortados de la planta, solo madurarán un poco más, siendo para muchos cultivos una maduración casi despreciable.

Ejemplos de frutos no climatéricos

- Naranja
- Limón
- Mandarina
- Pomelo
- Uva
- Piña
- Fresa

MADURACION

- Conjunto de cambios que suceden en el interior del producto (especialmente los frutos) después que ha cesado su crecimiento y adquiere la mejor calidad desde el punto de vista del consumidor en cuanto a aroma, color y sabor especial.

- Hay 3 conceptos de madurez que se utilizan en el lenguaje comercial y que es necesario conocerlos:
- 1. MADUREZ O COSECHA COMERCIAL: Es cuando un fruto se desprende del árbol y puede llegar a desarrollar madurez de consumo.
- 2. MADUREZ DE CONSUMO: En esta etapa son completas y armónicas todas las caracteristicas del producto como sabor, color, aroma, textura y consistencia. La madurez de cosecha en los no climatéricos debe ser igual o muy cercana a la madurez de consumo.
- 3. MADUREZ FISIOLÓGICA: Es la madurez en que el desarrollo fisiológico de todas las partes del fruto permite que las semillas estén maduras, aptas para su reproducción.

Color, sabor, olor ,apariencia y textura. Estas son las cuatro propiedades organolépticas principales de los alimentos



Estrategia de aprendizaje

a. Reunirse en grupos de trabajo y realizar una lista de las características que deben tener las materias al momento de ser clasificadas.
b. Realizar lista de insumos y equipos necesarios en la elaboración de productos de derivados de frutas y hortalizas.
c. Responder dudas e inquietudes por parte los aprendices.

Ambiente Requerido: ambiente de formación, mesas sillas, tableros.

Materiales: lápices, colores, esferos, marcadores, hojas de examen, pliegos de papel, etc.

- **Objetivo:**
- Ejecutar el proceso de elaboración técnica de derivados de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normas vigentes
- Inspeccionar el proceso de elaboración técnica de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 4

Objetivo: identificar la Importancia, tipos, características y usos de los equipos a utilizar.

Estrategia de aprendizaje

a. Los aprendices deben reunirse en grupos de trabajo y desarrollar los tipos de características y usos que deben tener los equipos a utilizar.
b. Los aprendices deben efectuar preguntas para ser resueltas por el instructor con respecto a dudas e inquietudes obtenidas durante el tema tratado.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 7

. **Estrategia de aprendizaje**

a. Siguiendo las indicaciones del instructor diligenciar de forma individual el Test de BPM donde se identifican los conocimientos, actitudes y hábitos del aprendiz.
b. En grupos de trabajo realizar la actividad práctica de BPM, donde se evidencie las conductas y correcto desempeño del personal en el sitio de elaboración y producción.
c. Leer y analizar el documento de buenas prácticas de manufactura Decreto 3075, al finalizar reunirse en grupos de trabajo y mediante una actividad practica o un ejemplo especifico mostrar a los demás compañeros lo idea principal del decreto estudiado.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 8

Estrategia de aprendizaje

a. Reunirse en grupos de trabajo y realizar una actividad practica (dramatizado, socialización) donde se evidencie la importancia de seguir las normas y/o reglas de seguridad dentro de una empresa.
b. En los mismos grupos realizar mínimo 15 reglas de inspección en el proceso de elaboración artesanal del producto.
c.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 9

Objetivo: Ajustar el proceso de estandarización de los derivados de frutas y hortalizas acorde con procedimientos técnico y normativa vigente

Estrategia de aprendizaje

a. En grupos de trabajo leer los procesos de estandarización artesanal de los productos de derivados de frutas y hortalizas.
b. .hacer un listado de estandarización de productos según normas vigentes.
c. Exponer la estandarización del producto ante los demás compañeros.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 10

Objetivo: aprender a elaborar lista de chequeo para ser utilizada en los procesos de estandarización del producto.

Estrategia de aprendizaje

a. Realizar lista de chequeo del proceso de estandarización artesanal estipulado.
b. Realizar una actividad práctica donde se evidencia la aplicación y correcto funcionamiento de la lista de chequeo elaborada.



Si consideramos que las frutas y hortalizas con un procesamiento mínimo son, en esencia, elementos vivos que interaccionan con su entorno, para obtener resultados de calidad es necesario conocer los efectos que su preparación pueda ejercer en este tipo de alimento, y sus implicaciones en la calidad final del mismo. Las frutas corresponden a un sistema particular de confección de productos precortados, distintas de las hortalizas porque para estas, al ser en gran medida órganos vegetativos, basta escoger un momento preciso que corresponda a un estado no senescente.

En frutas se enfrenta una estructura con características propias de sabor, color, textura y aroma, a la cual el público está acostumbrado. Por lo tanto, demandará semejantes atributos en una fruta precortada. Sin embargo, si se escoge un momento muy temprano de su desarrollo, se corre el riesgo de procesarla inmadura y, dadas las condiciones de almacenamiento a bajas temperaturas, tendrá poca oportunidad de evolucionar en forma satisfactoria. Por el contrario, si se utiliza fruta sobremadura, la calidad organoléptica (aspecto, sabor, olor, textura) estará en gran medida garantizada, pero el avanzado estado de madurez impedirá el procesamiento mínimo, o la vida de poscosecha estará comprometida (suele ocurrir en el caso del tomate). Lo último es de especial interés al enfrentarnos a una realidad de fruta climatérica (manzana y tomate), es decir que presentan un alza en la respiración, o a otras que no presentan esta alza y no experimentan un cambio marcado en sus características de calidad. Lo anterior es de gran relevancia para el desarrollo de fruta mínimamente procesada donde la selección de la variedad y el momento óptimo de procesamiento resulta fundamental.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El protocolo de limpieza y desinfección debe establecer prioridades en superficies de contacto con los alimentos o productos a procesar, así como también superficies donde no existe contacto por ejemplo paredes o superficies con las que nunca se hace contacto con los alimentos.

Con la limpieza y desinfección se debe garantizar que la planta esté debidamente limpia a la hora de comenzar a procesar, que los utensilios a utilizar estén limpios antes durante y después del procesamiento en planta, que los detergentes y desinfectantes no entren en contacto con los productos a procesar para evitar contaminación, malos olores o sabores en el producto final. Pasos que se deben cumplir para el ingreso a la planta de procesamiento:

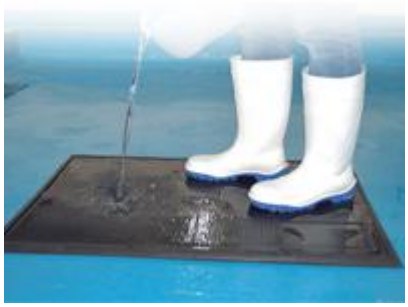
1. Despojar accesorios como reloj, aretes, cadenas, anillos, etc.

2. Portar botas blancas de hule, gabacha de preferencia blanca y manga larga, mascarilla, guantes y redecilla para evitar la caída de cabello en los alimentos.





3. Ingresar a la planta no sin antes desinfectar las botas en los tapetes sanitarios los cuales contienen una disolución desinfectante.



Pasos para la limpieza y desinfección en la planta al inicio y

final de la producción de alimentos:

Inicio.

1. Conectar la manguera y el rociador, humedecer con

abundante agua las superficies de pisos, paredes,

superficies de mesas, utensilios a utilizar.

2. Rociar detergente en las superficies anteriormente

humedecidas, posteriormente hacer uso de escobas o

esponjas para la limpieza de dichas superficies.

3. Comenzar la limpieza desde arriba, es decir, primero

paredes, luego mesas de trabajo y por último suelo.

4. Haciendo uso del rociador retirar los restos de

detergente y residuos que resultaron de la limpieza con abundante agua.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

mesas de trabajo de acero inoxidable

4. MANUAL DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

hipoclorito de sodio al 12%

5. Elaborar una solución con agua e hipoclorito de sodio al 0.2 %, para la desinfección de pisos, utensilios y paredes.

6. Elaborar una solución con hipoclorito de sodio y agua a una concentración de 15 ppm esta para frutas y hortalizas (Sumergirlas por 10 minutos).

7. Retirar los restos de la solución desinfectante enjuagando con abundante agua.

Final.

1. Remover residuos resultantes del proceso para la elaboración de alimentos.

2. Aplicar solución detergente para una efectiva limpieza de las superficies y utensilios utilizados.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5 MANUAL DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

3. Enjuagar con abundante agua los restos de

detergentes en pisos, mesas y utensilios.

4. Desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al

0.2%

5. Remover los excesos de agua en pisos con una escoba

de agua.

6. Secar mesas y utensilios con una toalla limpia y seca.

Aquí hacemos la descripción de un producto a base de frutas

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ PULPA DE FRUTAS

Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias.



MATERIALES/ EQUIPOS/ HERRAMIENTAS/ MATERIAS PRIMAS/ INSUMOS

- Olla de 5 litros
- Fogón
- Bolsa ziploc cal 4
- Benzoato
- cítrico y ascórbico
- Fruta

- Licuadora
- colador
- termómetro
- Cuchillo
- CMC
- Agua potable

PROCEDIMIENTO

1. Al iniciar el proceso se debe realizar la limpieza y desinfección para dar cumplimiento a los requisitos sanitarios mediante la L&d del personal, equipos, utensilios y áreas de proceso.

2. Recepción de la materia prima: Se hace para conocer las materias primas que van a intervenir en el proceso (Frutas y hortalizas, Azúcar, Hipoclorito, Agua).

3. Pesaje1: Permite conocer con exactitud la cantidad de materia prima que entrega el proveedor. Para los sólidos en Kilogramos (Kg) y líquidos en litros (l)

4. Selección: Se hace para separar las frutas sanas de las ya descompuestas.

5. Clasificación: Permite separar entre las frutas que pasaron la selección, aquellas que están listas para proceso, con base a su grado de madurez y las verdes o aún pintonas que deben ser almacenadas.

6. Pesaje2: Se pesa de nuevo la fruta con el fin de saber exactamente cuanta fruta entra al proceso.

7. Desinfección: se sumerge la fruta en la solución desinfectante (hipoclorito + agua) por 10 minutos dependiendo de las características de la fruta y su estado de suciedad. Por lo general un lote de solución alcanza para la desinfección de tres lotes de fruta.

8. Enjuague: A la fruta desinfectada se le debe retirar los residuos de desinfectante mediante lavado con agua potable.

9. Escaldado: Consiste en someter la fruta a un calentamiento corto en agua caliente (70°C), con el fin de ablandar la fruta y así aumentar el rendimiento de pulpa, reducir un poco la carga microbiana que aún permanece en la fruta e inactivar enzimas. El escaldado es de 3 a 5 min. (Dependiendo de la fruta), luego de esto se hace un choque térmico con agua potable fría.

10.Adecuación: Las frutas dependiendo de sus características, son sometidas a: Retirarles la cascara/ Cortarla en trozos/ Retirar las partes de la fruta que no sirven para proceso.

11.Licuado: Permite disminuir de tamaño la fruta para poderla despulpar, se utiliza una licuadora o a nivel industrial una despulpadora.

12. Tamizado: Es la operación en la que se logra la separación de la pulpa de los demás residuos como las semillas, cáscaras y otros. Se utiliza un colador o cernidor.

13. Formulación y homogenizado: Se pesa la pulpa y se hace la formulación para adicionar los químicos (Ácido cítrico (para las frutas que se oxidan: banano, tomate de árbol, fresa, piña, durazno, etc.), Benzoato y Sorbato) con agitación. Cuando se empleen mezclas de ellos, su suma no deberá exceder de 1 g/kg.

14. Pasteurización: La pulpa es sometida a un calentamiento a 75°C aproximadamente, por un tiempo de tres minutos.

15. Empacado: La pulpas deben ser aisladas del medio ambiente a fin de mantener sus características hasta el momento de su empleo. Esto se logra mediante el empaque en caliente con el mínimo de aire, si se enfría se puede someter a baño maría. Usar bolsas plásticas transparentes de calibres 4 o 5 con el nombre de la fruta utilizada.

16. Congelación: Las pulpas son sometidas a temperaturas comprendidas entre los -10 y los -30°C con el fin de prolongar su vida útil.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		diferenciar procesos de transformación de frutas y hortalizas alistar las instalaciones, maquinaria, equipo, materia prima e insumos para el proceso seleccionar los	limpieza y desinfección: conceptualización, contaminantes, métodos de limpieza, herramientas de limpieza, clases de desinfectantes, concentraciones, eficiencia y uso.	seleccionar los productos hortofrutícolas desinfectar las frutas y hortalizas adecuar las frutas y hortalizas. operar los equipos de transformación	**Socialización** **Trabajo en equipo**

		productos hortofrutícolas	frutas y hortalizas: fisiología, uso	de productos hortofrutícolas. transformar frutas y hortalizas envasar técnicamente los productos	**Taller grupal**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Limpieza: Eliminación de suciedad, tierra, residuos de alimentos y otras materias objetables de las frutas y hortalizas.

Desinfección: Proceso de eliminar o reducir la cantidad de microorganismos patógenos en frutas y hortalizas.

Cadena de frío: Serie de pasos que garantizan la conservación de los productos frescos a temperaturas adecuadas desde su producción hasta el consumo.

Almacenamiento: Guardar las frutas y hortalizas en condiciones óptimas para mantener su frescura y calidad.

Trazabilidad: Capacidad de identificar y seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Manipulación higiénica: Practicas que aseguran la higiene en la manipulación de alimentos para evitar contaminaciones.

Pelado: Eliminar la piel exterior de las frutas y hortalizas.

Troceado: Cortar las frutas y hortalizas en trozos de tamaño y forma específicos.

Escaldado: Proceso de sumergir frutas y hortalizas en agua caliente durante un corto período para inactivar enzimas y facilitar otros procesos.

Conservación: Aplicar técnicas para prolongar la vida útil de las frutas y hortalizas.

Alimentos perecederos: Productos que se descomponen rápidamente y requieren refrigeración para su almacenamiento.

Alimentos no perecederos: Productos que pueden conservarse a temperatura ambiente durante más tiempo.

Contaminación: Introducción de sustancias nocivas o microorganismos en los alimentos.

Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC): Sistema para identificar, evaluar y controlar los peligros en la producción de alimentos**.**

Alérgenos: Sustancias que pueden causar reacciones alérgicas en algunas personas.

Agua potable: Agua segura para beber y cocinar, libre de contaminantes.

Acondicionamiento: Preparación de los alimentos para la siguiente etapa del proceso, como envasado o cocción.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.google.com/search?q=manipuladores+de+alimentos%3A&rlz=1C1CHBF_esCO913CO913&oq=&aqs=chrome.2.69i59i450l8.10850567j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**DIDIAN SOTO TAFUR**	**INSTRUCTOR**	**SENA REGIONAL CORDOBA**	**11/02/2026**

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: PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES
- Código del Programa de Formación: 723107-V-100
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia:**Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente.
- **Resultados de Aprendizaje:**
- Efectuar la recepción y alistamiento de equipos, materias primas y herramientas según producto cárnico y parámetro técnico.
- Elaborar producto cárnico según procedimiento técnico y normatividad vigente.
- Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto.
- Conservar el producto según procedimiento técnico.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (160 horas):

2. PRESENTACIÓN:



La elaboración de productos cárnicos es una actividad estratégica dentro de la industria alimentaria, ya que combina técnicas de procesamiento, control de calidad y cumplimiento de normatividad sanitaria para garantizar alimentos seguros y de alta calidad. Esta guía de aprendizaje está diseñada para que los aprendices del SENA adquieran competencias en la recepción y alistamiento de equipos, materias primas y herramientas**,** en la elaboración de productos cárnicos

siguiendo procedimientos técnicos**,** como la elaboración de reportes de producción y la conservación adecuada de los productos finales**.**

A lo largo de las actividades planteadas, los aprendices desarrollarán habilidades prácticas y conocimientos teóricos esenciales, aplicando normas de higiene, seguridad y control de calidad, así como criterios técnicos que aseguran la inocuidad de los alimentos. La guía también fomenta la reflexión, la identificación de conocimientos previos, la apropiación de conceptos clave y la transferencia del aprendizaje a escenarios reales de producción.

El objetivo principal de esta guía es proporcionar un entorno de aprendizaje integral, donde la teoría y la práctica se complementen, permitiendo que los aprendices adquieran competencias confiables para desempeñarse eficazmente en la industria cárnica, respetando las normativas vigentes y promoviendo la calidad de los productos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

La normatividad vigente en Colombia para productos cárnicos se fundamenta en el **Decreto 1500 de 2007** (y sus modificaciones), que establece el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, cubriendo toda la cadena de producción primaria, beneficio, desposte, almacenamiento, transporte y expendio de carne bovina, porcina y aviar. Garantiza la inocuidad mediante el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), planes HACCP y el mantenimiento estricto de la cadena de frío.


Invima

Normatividad Clave en Colombia:

- **Decreto 1500 de 2007:** Marco principal para carne y productos cárnicos comestibles (bovinos, porcinos, aves).
- **Resoluciones 240, 242 de 2013 y 562 de 2016:** Reglamentan aspectos técnicos específicos del Decreto 1500.
- **Resolución 2674 de 2013:** Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) generales.
- **Resolución 683 de 2012:** Plan Nacional de Control de Residuos en carnes.
- **Decreto 2016 de 2023:** Regula aspectos de plantas de beneficio y transporte.

Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá +5

Aspectos Relevantes:

- **Transporte y Expendio:** Los vehículos deben tener autorización sanitaria, ser exclusivos y garantizar la cadena de frío. Los expendios necesitan autorización de la autoridad de salud local.
- **Personal:** El personal debe acreditar aptitud mediante reconocimientos médicos (coprológico, frotis).
- **Trazabilidad:** Se verifica la procedencia de los productos mediante guías que contengan lote, fecha de vencimiento y código Invima.

3.1 Actividades de reflexión inicial



Descripción de la actividad:
Los aprendices participan en una lluvia de ideas sobre la importancia de la manipulación de productos cárnicos, la seguridad alimentaria y la calidad en la producción.

Esto se socializa en clases con la orientación del instructor.

Se plantean preguntas como:

¿Qué factores influyen en la calidad del producto cárnico?

¿Por qué es importante seguir procedimientos técnicos y normatividad vigente?

Investiga y socializa con tus compañeros ,que empresas cárnicas han sido sancionadas y por que.

Ambiente requerido:
Aula teórica con espacio para discusión grupal.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Lluvia de ideas
- Discusión guiada
- Preguntas detonantes

Materiales de formación:

- Pizarrón o rotafolio
- Marcadores
- Tarjetas con preguntas

Material de apoyo:

- Normatividad vigente sobre productos cárnicos
- Guías de procedimientos de la empresa o del SENA

Duración de la actividad: 40 hora

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



Descripción de la actividad:
Se realiza una revisión teórica de los conceptos clave:

- Recepción y alistamiento de equipos, herramientas y materias primas
- Procedimientos técnicos para la elaboración de productos cárnicos
- Normatividad vigente sobre higiene y seguridad alimentaria
- Registro y reporte de producción
- Conservación y almacenamiento del producto

Posteriormente, los aprendices realizan un cuestionario diagnóstico para identificar conocimientos previos.

CUESTIONARIO DIAGNÓSTICO – PRODUCTOS CÁRNICOS

Nombre del aprendiz: _____
Fecha: _____

Instrucciones:

Responde las siguientes preguntas según tus conocimientos. No hay respuestas correctas o incorrectas absolutas; el objetivo es conocer lo que sabes antes de iniciar la formación.

Sección 1: Recepción y alistamiento de equipos, materias primas y herramientas

1. **Opción múltiple:**
   ¿Cuál de los siguientes aspectos es más importante al recibir materias primas cárnicas?
   a) La apariencia y temperatura del producto
   b) La cantidad de productos sin verificar la calidad
   c) Solo registrar en la hoja de control, sin inspección
   d) Almacenar inmediatamente sin revisar
2. **Verdadero / Falso:**
   Es necesario desinfectar las herramientas antes de iniciar cualquier proceso de elaboración de productos cárnicos.

- Verdadero ☐
- Falso ☐

3. **Pregunta abierta:**
   Menciona tres equipos o herramientas que consideres indispensables para la elaboración de productos cárnicos y por qué.

Sección 2: Elaboración de productos cárnicos según procedimiento técnico

4. **Opción múltiple:**
   ¿Cuál es el objetivo principal de seguir un procedimiento técnico en la elaboración de productos cárnicos?
   a) Cumplir con la normatividad y garantizar la inocuidad del producto
   b) Acelerar la producción sin importar la calidad
   c) Reducir el uso de materias primas
   d) Evitar que los aprendices trabajen solos

5. **Verdadero / Falso:**
   Los productos cárnicos pueden elaborarse sin respetar las cantidades indicadas en la receta, siempre que el sabor sea similar.

- Verdadero ☐
- Falso ☐

6. **Pregunta abierta:**
   Describe, con tus palabras, qué pasos crees que son importantes para elaborar un producto cárnico seguro y de calidad.

Sección 3: Reporte de producción y especificaciones del producto

7. **Opción múltiple:**
   ¿Qué información debe incluir un reporte de producción de productos cárnicos?
   a) Tipo de producto, cantidad elaborada, fecha y hora de producción
   b) Solo la cantidad elaborada
   c) Nombre del jefe de planta, pero no detalles del producto
   d) Ninguna, el reporte no es importante
8. **Pregunta abierta:**
   ¿Por qué consideras importante registrar correctamente la información en un reporte de producción?

Sección 4: Conservación del producto cárnico

9. **Verdadero / Falso:**
   Mantener la cadena de frío y la correcta manipulación de los productos cárnicos ayuda a prevenir enfermedades alimentarias.

- Verdadero ☐
- Falso ☐

10. **Pregunta abierta:**
    Menciona dos métodos que conoces para conservar productos cárnicos y explicar brevemente cómo funcionan.

Ambiente requerido:
Aula ,guía a desarrollar.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Exposición interactiva
- Lluvia de ideas
- Cuestionario diagnóstico

Materiales de formación:

- Computador con proyector
- Cuestionarios impresos

Material de apoyo:

- Manual de procedimientos técnicos
- Normatividad sanitaria (resoluciones o decretos aplicables)

Duración de la actividad: 40 horas

3.3 Actividades de apropiación



Descripción de la actividad:
Los aprendices realizan prácticas guiadas en el laboratorio o planta de procesamiento cárnico, siguiendo procedimientos paso a paso:

1. Recepción y alistamiento de equipos, herramientas y materias primas según el producto cárnico.
2. Elaboración de productos cárnicos cumpliendo la normatividad vigente y procedimientos técnicos.
3. Elaboración del reporte de producción incluyendo parámetros técnicos y especificaciones del producto.
4. Conservación del producto siguiendo los procedimientos establecidos.

Ambiente requerido:
Laboratorio o planta de procesamiento de productos cárnicos con estaciones de trabajo y equipos de seguridad.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje práctico supervisado
- Trabajo en equipos pequeños
- Observación y retroalimentación continua

Materiales de formación:

- Equipos y herramientas de procesamiento cárnico
- Materias primas (cárnicas)
- Formularios de registro de producción

Material de apoyo:

- Procedimientos técnicos
- Normatividad de seguridad e higiene

Evidencias de aprendizaje:

- Productos cárnicos elaborados siguiendo procedimientos técnicos
- Reportes de producción completos y correctos
- Registro de recepción y conservación de productos

Instrumentos de evaluación:

- Lista de cotejo de cumplimiento de procedimientos
- Revisión de reportes de producción
- Observación directa del trabajo práctico

Duración de la actividad: 40 horas

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento



Descripción de la actividad:
Los aprendices aplican lo aprendido en un escenario simulado o real:

- Preparan un producto cárnico completo desde la recepción hasta la conservación, cumpliendo con todos los parámetros técnicos y normativos.
- Presentan un informe final que incluye registro de producción, incidencias y recomendaciones.
- Reflexionan sobre las mejoras posibles en los procesos de elaboración y conservación.

Ambiente requerido:
Planta de procesamiento o laboratorio equipado con materiales y herramientas.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Práctica integral supervisada
- Presentación y defensa del informe final
- Retroalimentación grupal

Materiales de formación:

- Equipos y herramientas
- Materias primas cárnicas
- Formatos de reporte

Material de apoyo:

- Manuales de procedimientos
- Normatividad vigente

Evidencias de aprendizaje:

- Producto cárnico final de calidad conforme a especificaciones
- Reporte de producción completo y correcto
- Registro de conservación adecuado

Instrumentos de evaluación:

- Lista de cotejo de cumplimiento integral de procesos
- Evaluación del informe final
- Observación directa y retroalimentación

Duración de la actividad: 40 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
		Discusión grupal sobre la importancia de la seguridad alimentaria, la calidad del producto y la normatividad en la industria cárnica. Revisión de conceptos clave: recepción de materias primas, herramientas, elaboración, normatividad, reporte y conservación. Aplicación de **cuestionario diagnóstico** para identificar conocimientos previos. Recepción y alistamiento de materias primas y equipos según normas técnicas	Lluvia de ideas Debate guiado Exposición interactiva Cuestionario diagnóstico Preguntas detonantes Práctica supervisada Trabajo en equipos pequeños Retroalimentación en tiempo real	utiliza el manual de operaciones y fichas técnicas en la operación de equipos y utensilios (balanzas, congeladores, refrigeradores, dosificadores, recipientes y empaques de los ingredientes) empleados durante el alistamiento y dosificación prepara las materias primas e ingredientes según formulación requerida normatividad alimentaria y de salud ocupacionaL	Lista de cotejo de procedimientos Taller Socializacion grupal Trabajo en equipo de produccion

		Aplicación integral de los conocimientos: cada grupo prepara un producto cárnico completo, realiza el reporte y conserva el producto siguiendo normas técnicas.	Producto cárnico elaborado correctamente Reporte de producción completo Registro de conservación del producto		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Alistamiento:
Proceso de preparación de equipos, herramientas y materias primas antes de iniciar la elaboración de un producto cárnico, asegurando que todo esté limpio, seguro y disponible.

2. Cadena de frío:
Conjunto de procesos y controles para mantener los productos cárnicos a temperaturas adecuadas desde su recepción hasta su almacenamiento y venta, garantizando su inocuidad y conservación.

3. Conservación:
Conjunto de técnicas y procedimientos aplicados para mantener los productos cárnicos en buen estado, evitando la contaminación, deterioro y proliferación de microorganismos.

4. Elaboración de productos cárnicos:
Proceso de transformación de carne y derivados siguiendo procedimientos técnicos específicos para obtener productos como salchichas, jamones, embutidos o cortes preparados.

5. Equipos y herramientas:
Instrumentos, maquinaria y utensilios utilizados en la manipulación y elaboración de productos cárnicos, que deben mantenerse en condiciones higiénicas y operativas.

6. Higiene y seguridad alimentaria:
Conjunto de prácticas y normas para prevenir riesgos de contaminación de los alimentos, garantizando que los productos cárnicos sean seguros para el consumo humano.

7. Materias primas:
Ingredientes principales utilizados en la elaboración de productos cárnicos, como carne, grasa, sal, especias, aditivos y otros componentes necesarios para la receta.

8. Normatividad vigente:
Conjunto de leyes, decretos, resoluciones y normas técnicas que regulan la producción, manipulación, transporte, almacenamiento y comercialización de productos cárnicos.

9. Parámetros técnicos:
Especificaciones que deben cumplirse durante la elaboración de productos cárnicos, como temperatura, tiempo de cocción, mezcla de ingredientes y presentación final.

10. Procedimiento técnico:
Secuencia de pasos detallados y estandarizados para elaborar un producto cárnico de manera correcta y segura, garantizando calidad e inocuidad.

11. Producto cárnico:
Alimento elaborado a partir de carne o sus derivados, que puede incluir cortes frescos, embutidos, procesados o preparados según receta y normas técnicas.

12. Recepción de productos:
Proceso de inspección y verificación de materias primas y suministros al llegar a la planta, asegurando que cumplan con calidad, cantidad, higiene y temperatura adecuadas.

13. Reporte de producción:
Documento donde se registra la información sobre el proceso de elaboración del producto cárnico, incluyendo cantidades, fechas, parámetros técnicos, incidencias y resultados.

14. Seguridad en planta:
Conjunto de normas y prácticas aplicadas para proteger a los trabajadores durante la manipulación de productos cárnicos y el uso de maquinaria y herramientas.

15. Temperatura de conservación:
Rango de temperatura específico que debe mantenerse para garantizar que los productos cárnicos permanezcan frescos y seguros para el consumo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Aguilar, M., & Pérez, J. (2020). Procesamiento y conservación de productos cárnicos. Editorial Universitaria de Ciencias Alimentarias.

FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). Manual de higiene y seguridad en la producción de carne y productos cárnicos. Roma: FAO.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. (2023). Buenas prácticas de manufactura para productos cárnicos en Colombia. Bogotá: INVIMA.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**DIDIAN SOTO TAFUR**	**INSTRUCTOR**	**CABP**	**11-03-2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**11/02/2026**
Denominación del Programa de Formación	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**92130026**
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	**DIDIAN SOTO TAFUR** — **CEBTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**

Copia no controlada

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	
		REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES. -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	Buenas prácticas de manufactura (decreto 3075 ministerio de la protección social o legislación vigente). Elementos de protección y seguridad. Normas de higiene y seguridad industrial. Concepto de temperatura: refrigeración, congelación, medio ambiente, enfriamiento, crecimiento microbiano, destrucción microbiana. Concepto de alimento, clasificación de los alimentos	Utilizar la dotación según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial establecida por la empresa y el ministerio de la protección social. Aplicar las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Utilizar la indumentaria según las normas de manipulación de alimentos. Realizar los programas de saneamiento según normatividad vigente	Utiliza la dotación según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por la empresa y el ministerio de la protección social. Aplica las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Identifica y selecciona detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos e instalaciones con cumplimiento de la	químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención • 02- Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención • 03-Enfermedades zoonóticas: agentes causantes, tipos	40	24	DE CONOCIMIENTO carteleras DE DESEMPEÑO Exposición Técnica: Exposición DE PRODUCTO	• Actividad grupal • Talleres de socializacion	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							Detergentes: concepto, clasificación, utilización. Desinfectantes: concepto, clasificación, utilización.			DE CONOCIMIENTO Técnica: Informe Instrumento: Rubrica de Evaluacion Talleres.	Clase I • Prácticas guiadas Actividad grupal/Presencial	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							• 09-Normatividad vigente: relacionada con la manipulación de alimentos, ambiental y			DE CONOCIMIENTO: Mapa conceptual . Técnica: Mapa conceptual.	Talleres participativos, retroalimentación.	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							Una vez desarrolla los conceptos anteriores realiza con la coordinación del instructor la siguiente actividad de aprendizaje practica:			**DE CONOCIMIENTO:** socializacion	Actividades prácticas guiadas, trabajo colaborativo.exposiciones	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral	
Formato Planeación Pedagógica	
Fecha de Elaboración	**11 DE MARZO DE 2026**
Denominación del Programa de Formación	**PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**723107-V-100**
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	**DIDIAN SOTO TAFUR**

no controlada

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	AMBIENTE
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			
EJECUCIÓN	N/A	INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y ALISTAMIENTO DE EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PRODUCTO CÁRNICO Y	UNIDADES BÁSICAS DE PESO Y MEDIDAS. LEGISLACIÓN VIGENTE SANITARIA PARA ALIMENTOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.INSTALACIONES PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA: CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD. EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA (FICHAS TÉCNICAS, TIPOS DE EQUIPOS Y MANUALES DE OPERACIÓN). CONCEPTOS SOBRE: INSENSIBILIZACIÓN,	RECEPCIÓNAR, CLASIFICAR, SELECCIONAR MATERIA PRIMA. IDENTIFICAR ESPECIFICACIONES, ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO CÁRNICO. IDENTIFICAR VARIABLES Y PUNTOS CRÍTICOS EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE CÁRNICOS. REALIZAR PROCEDIMIENTO SEGÚN FORMULACIÓN: ALISTAR, PESAR, TROCEAR, MEZCLAR, EMULSIONAR,	UTILIZA EL MANUAL DE OPERACIONES Y FICHAS TÉCNICAS EN LA OPERACIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS (BALANZAS, CONGELADORES, REFRIGERADORES, DOSIFICADORES, RECIPIENTES Y EMPAQUES DE LOS INGREDIENTES) EMPLEADOS DURANTE EL ALISTAMIENTO Y DOSIFICACIÓN PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES SEGÚN FORMULACIÓN REQUERIDA NORMATIVIDAD ALIMENTARIA Y DE SALUD OCUPACIONAL.	REALIZAR PROCEDIMIENTO SEGÚN FORMULACIÓN: ALISTAR, PESAR, TROCEAR, MEZCLAR, EMULSIONAR, EMBUTIR, PRESENTAR. ALMACENAR, CONSERVAR, VERIFICAR Y EMBALAR EL PRODUCTO TERMINADO. DILIGENCIAR REGISTROS PERTINENTES AL PROCESO	168 HORAS	6 HORAS	Lluvia de ideas Debate guiado Exposición interactiva Cuestionario diagnóstico Preguntas detonantes Práctica supervisada Trabajo en equipos pequeños	Exposición interactiva Cuestionario diagnóstico Preguntas detonantesPráctica integral Presentación y defensa de informes Retroalimentación grupal	Aula teórica con espacio para trabajar productos carnicos y aula convencional

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

CORDOBA CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		OBSERVACIONES
MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
Ingredientes de alimentación Balanzas y utensilios de medición Hojas de registro y lápices	DIDIAN SOTO TAFUR	LOS APRENDICES REALIZAN LAS ACTIVIDADES CON MUCHA RESPONSABILIDAD CON AL AYUDA DEL INSTRUCTOR

Copia no controlada

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**11/02/2026**
Denominación del Programa de Formación	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**92130026**
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	**DIDIAN SOTO TAFUR** — **CEBTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**

Copia no controlada

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	
		REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES. -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	Buenas prácticas de manufactura (decreto 3075 ministerio de la protección social o legislación vigente). Elementos de protección y seguridad. Normas de higiene y seguridad industrial. Concepto de temperatura: refrigeración, congelación, medio ambiente, enfriamiento, crecimiento microbiano, destrucción microbiana. Concepto de alimento, clasificación de los alimentos.	Utilizar la dotación según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial establecida por la empresa y el ministerio de la protección social. Aplicar las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Utilizar la indumentaria según las normas de manipulación de alimentos. Realizar los programas de saneamiento según normatividad vigente.	Utiliza la dotación según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por la empresa y el ministerio de la protección social. Aplica las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Identifica y selecciona detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos e instalaciones con cumplimiento de la	químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención • 02- Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención • 03-Enfermedades zoonóticas: agentes causantes, tipos	40	24	DE CONOCIMIENTO carteleras DE DESEMPEÑO Exposición Técnica: Exposición DE PRODUCTO	• Actividad grupal • Talleres de socializacion	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							Detergentes: concepto, clasificación, utilización. Desinfectantes: concepto, clasificación, utilización.			DE CONOCIMIENTO Técnica: Informe Instrumento: Rubrica de Evaluacion Talleres.	Clase I • Prácticas guiadas Actividad grupal/Presencial	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							• 09-Normatividad vigente: relacionada con la manipulación de alimentos, ambiental y			DE CONOCIMIENTO: Mapa conceptual . Técnica: Mapa conceptual.	Talleres participativos, retroalimentación.	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							Una vez desarrolla los conceptos anteriores realiza con la coordinación del instructor la siguiente actividad de aprendizaje practica:			**DE CONOCIMIENTO:** socializacion	Actividades prácticas guiadas, trabajo colaborativo.exposiciones	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

	11/02/2025
Denominación del Programa de Formación	**Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**96151527-1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**DIDIAN SOTO TAFUR** — **Regional y Centro de formación SENA REGIONAL CORDOBA**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	1-AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE 2- EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE 3-EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE 4- REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.	MATEMÁTICAS BÁSICAS HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA, TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, TIPOS DE SUCIEDADES, FRECUENCIAS, CONTAMINANTES Y RIESGOS SOLUCIONES: CONCEPTO, SUSTANCIAS HIGIENIZANTES: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, USOS, PRESENTACIONES, MANEJO, FICHAS TÉCNICAS EQUIPOS, ELEMENTOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS NORMATIVIDAD : SANITARIA VIGENTE; SEGURIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTAL RESIDUOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, DISPOSICIÓN FORMATOS: REGISTROS , DILIGENCIAMIEN	ALISTAR LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ANTES DE INICIO DEL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DEFINIR LA TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ORDENAR EN SECUENCIA LÓGICA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESO EJECUTAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN VERIFICAR LA APLICACIÓN DE LAS SUSTANCIAS DE HIGIENIZACIÓN REPORTAR LAS NOVEDADES EN EL PROCESO ACATAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS	RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTEDESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN ENTREGA LAS CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LA FICHA TÉCNICA.	Diferenciar procesos de conservación de frutas y hortalizas alistar las instalaciones, maquinaria, equipo, materia prima e insumos para el proceso seleccionar los productos hortofrutícolas	40 HORAS	8 HORAS	ACTIVIDAD INDIVIDUAL Y GRUPAL	SOCIALIZACION EN CLASES,,TALLER,ACTIVIDADES DE EXPOSICION GRUPAL	AMBIENTE DE APRENDIZAJE SELECCIONADO POR EL INSTRUCTOR	LAPIZ, LAPICERO,LIBRETA DE APUNTES, TABLERO, MARCADORES, PAPELOGRAFOS	**ORIETA NOVA**	SE TRABAJO DE FORMA GRUPAL TENIENDO EN CUENTA LAS RECOMENDACIONES DEL INSTRUCTOR

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**11/02/2026**
Denominación del Programa de Formación	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**92130026**
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	**DIDIAN SOTO TAFUR** — **CEBTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**

Copia no controlada

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	
		REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES. -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	Buenas prácticas de manufactura (decreto 3075 ministerio de la protección social o legislación vigente). Elementos de protección y seguridad. Normas de higiene y seguridad industrial. Concepto de temperatura: refrigeración, congelación, medio ambiente, enfriamiento, crecimiento microbiano, destrucción microbiana. Concepto de alimento, clasificación de los alimentos.	Utilizar la dotación según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial establecida por la empresa y el ministerio de la protección social. Aplicar las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Utilizar la indumentaria según las normas de manipulación de alimentos. Realizar los programas de saneamiento según normatividad vigente.	Utiliza la dotación según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por la empresa y el ministerio de la protección social. Aplica las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Identifica y selecciona detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos e instalaciones con cumplimiento de la	químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención • 02- Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención • 03-Enfermedades zoonóticas: agentes causantes, tipos	40	24	DE CONOCIMIENTO carteleras DE DESEMPEÑO Exposición Técnica: Exposición DE PRODUCTO	• Actividad grupal • Talleres de socializacion	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							Detergentes: concepto, clasificación, utilización. Desinfectantes: concepto, clasificación, utilización.			DE CONOCIMIENTO Técnica: Informe Instrumento: Rubrica de Evaluacion Talleres.	Clase I • Prácticas guiadas Actividad grupal/Presencial	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							• 09-Normatividad vigente: relacionada con la manipulación de alimentos, ambiental y			DE CONOCIMIENTO: Mapa conceptual . Técnica: Mapa conceptual.	Talleres participativos, retroalimentación.	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							Una vez desarrolla los conceptos anteriores realiza con la coordinación del instructor la siguiente actividad de aprendizaje practica:			**DE CONOCIMIENTO:** socializacion	Actividades prácticas guiadas, trabajo colaborativo.exposiciones	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar

NOMBRE DEL PROGRAMA **MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMA DE FORMACIÓN	PRODUCCION DE ESPECIES MENORES
FICHA	3138138
COMPETENCIA	Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	•Efectuar la recepcion y alistamiento de equipos, materias primas y herramientas segun producto carnico y parámetro técnico. •Elaborar producto cárnico según procedimiento técnico y normatividad vigente.
INSTRUCTOR	DIDIAN SOTO TAFUR

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
OVER LUIS PESTANA	Actividad R3 :Los aprendices realizan prácticas guiadas en el laboratorio o planta de procesamiento cárnico, siguiendo procedimientos paso a paso: 1.Recepción y alistamiento de equipos, herramientas y materias primas según el producto cárnico. 2.Elaboración de productos cárnicos cumpliendo la normatividad vigente y procedimientos técnicos. 3.Elaboración del reporte de producción incluyendo parámetros técnicos y especificaciones del producto. 4.Conservación del producto siguiendo los procedimientos establecidos.			24/04/2026		
SAMUEL DAVID						
PEDRO ANDRES TERAN						
SAID ALFONSO DIAZ						
ORESTE ORTEGA						
JUAN ESTEBAN CAMACHO						
VICTOR JOSE MERCADO						
ERICK DARIO PADILLA						
LUIS FERNANDO						
JOSE DAVID MONTERROSA						
RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ						
JUAN CAMILO CARPIO RUIZ						
JOSE DAVID ROMERO						
EUSEBIO DE LOS REYES						
KELLEN SARITH ZURITA						
EIDER DAVID VILORIA						

NOMBRE DEL PROGRAMA **ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA	3505757
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOSEJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTEADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO
INSTRUCTOR	DIDIAN SOTO TAFUR

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
ALICIA ISABEL PETRO CASTRO	Actividad R2 :REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LUGAR DE TRABAJO Y ELABORAQCION DE PRODUCTOS.			25/05/2026		
ANA ROSA ROJAS BERTEL						
BEICY BEATRIZ BENITEZ PETRO						
DENIS PILAR PEREZ MESTRA						
ELENA DEL CARMEN BENITEZ DE FLOREZ						
ELENA ROSA LEON GUERRA						
FELIX GABRIEL JARABA CANOLES						
ISIDORA DEL CARMEN CORONADO DE SOLERA						
JISETH PAOLA MERCADO ROJAS						
MARIA AIRIS ALVAREZ BERRIO						
MARIA DEL CARMEN TAPIA CARDENAS						
MARIA DEL ROSARIO LEON GUERRA						
MARIA EUGENIA MONTIEL MARTINEZ						
MARIA MELBA SALAZAR PEREZ						
MARITSA SANDRA TAFUR CARRASO						
MIRIAM LUZ ATENCIO PALACIO						
NURIS BASILIA BUELVAS SIMANCA						
ORNELA ESTER CONTRERAS SOTELO						
VIANEY KARINA LOPEZ						
VISITA MARIA MEJIA DE BRUNO						
YESENIA DEL CARMEN PADRON ARIAS						
YESMITH ADRIANA MARTINEZ CLEMENTE						
YINA PAOLA VERTEL ARGUELLO						

NOMBRE DEL PROGRAMA **MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3472173
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTEADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO
INSTRUCTOR	DIDIAN SOTO TAFUR

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
AIDA INES HERNANDEZ PADILLA	Actividad R3 : realizar cuadro comparativo sobre las buenas y malas practicas higienicas y medidas de proteccion.			6/05/2026		
ALEJANDRO ALBERTO ESQUIVEL MONTIEL						
AMARA LUZ CARVAJAL HERNANDEZ						
ANA CRISTINA RAMOS GARCES						
ARLEIDIS DEL PILAR DORIA HERNANDEZ						
CLAUDINA LOPEZ COGOLLO						
DARLIS YANETH GASPAR DIAZ						
ELVIS RAFAEL NAVARRO ESCOBAR						
EVELIN LOPEZ GASPAR						
LEONIS ISABEL JULIO LOZANO						
LUISA FERNANDA GALVAN LOPEZ						
MABEL CECILIA HERNANDEZ ARGUMEDO						
MARIA CRISTINA ESPITIA HERNANDEZ						
MARIA STELLA GOMEZ PERNETH						
MARTA LUZ HOYOS CONDE						
MERIDA CECILIA GARCIA GENES						
MERLYS MYLADYS MONTIEL MADERA						
MONICA PATRICIA SUAREZ PANTOJA						
PAULA ANDREA LOPEZ VILLALBA						
SIXTA MARIA PEREZ GARCIA						
YAMILE DEL SOCORRO OSORIO CUADRADO						

NOMBRE DEL PROGRAMA **MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3472188
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTEADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO
INSTRUCTOR	DIDIAN SOTO TAFUR

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
ALEJANDRA ISABEL ORTEGA AGUILAR	Actividad R3 : realizar cuadro comparativo sobre las buenas y malas practicas higienicas y medidas de proteccion.			2/05/2026		
ANDRES FELIPE ESPITIA PEREIRA						
ANTONIA BEATRIZ CHIMA PILA						
DONAIS AURIME MARTINEZ GOYO						
EVIS ESTELA BERROCAL AYALA						
JOSE RICARDO COGOLLO ESPITIA						
KATERINE SOFIA PENATA SUAREZ						
LILIANA SOFIA LAMBERTINEZ OSPINO						
LUZ DARY GONZALEZ NIETO						
MANUEL MAURICIO MAUSSA GONZALEZ						
MARIA TERESA PACHECO VEGA						
MARLEYDIS DEL CARMEN AYALA VELAZQUEZ						
NANCY MARIA NISPERUZA PEREZ						
NOIRALY JOSHEE REVEROL OVIEDO						
OLGA ESTELA VERGARA OSPINO						
OMAR DAVID MANJARRES FLOREZ						
OVEIDA SOFIA AYALA ARGUMEDO						
ROSALBA MARIA TORRES CONTRERAS						
STRELLA COGOLLO ESPITIA						
TATIANA CRISTINA MARTINEZ RODRIGUEZ						
WENDY KATRIN MESTRA BUELVAS						
YADIANIS AYALA VELASQUEZ						
YULI PAULINE COGOLLO ESPITIA						
YURLEY DANIELA FIGUEROA MARTÍNEZ						

NOMBRE DEL PROGRAMA **MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3472059
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTEADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO
INSTRUCTOR	DIDIAN SOTO TAFUR

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
DIANA DANILSA DORIA PEREIRA	Actividad R1 : Leer y socializar el texto sobre conceptos basicos de conservacion de los alimentos .			23/05/2026		
EDITH JOHANA PINTO AVILA						
EIRA SOFIA ANGULO ZURITA						
ELSA MARY ALEAN HERRERA						
EUFELINA MARIA BRAVO SOTO						
IBET PETRONA ALTAMIRANDA ESPITIA						
LEILA DEL CARMEN GARCES BENITES						
LESKY KARINA HERNANDEZ PLAZA						
LOYRA MARGARITA NARVAEZ MARTINEZ						
LUZ ALBENI MOLINA GARCIA						
LUZ ANGELA CALDERIN PESTANA						
MARGARITA MARIA PEREZ TIRADO						
MARIA CLAUDIA SOTO NEGRETE						
MARIA LUISA CALLE BETIN						
MARITSA SANDRA TAFUR CARRASO						
NAYIBIS LUCIA ZURITA FLOREZ						
NELCY JUDITH HERNANDEZ MARMOL						
NEYLA JUDITH CARVAJAL TRECCO						
ROSALIA ALEMAN PEREZ						
SAIRA SOFIA NEGRETE ROMERO						
YESENIA JUDITH BABILONIA VILORIA						

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE 16/4/26INICIO DEL CURSO:	HORARIO: JUEVES	LUGAR: VALENCIA
N° DE FICHA:	3472059	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO: 14/5/26	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	16/04/26.	23/04/26	30/04/26	7/05/26	L4/04/26
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 50917013	DIANA DANILSA DORIA PEREIRA	Diana D	Diana Doria	Diana Doria	Diana Doria	
2	CC - 50571582	EDITH JOHANA PINTO AVILA	Edith Pinto	Edith Pinto	Edith Pinto	Edith Pinto	
3	CC - 1068808105	EIRA SOFIA ANGULO ZURITA	Eira Angulo	Eira Angulo	Eira Angulo	Eira Angulo	
4	CC - 1073808525	ELSA MARY ALEAN HERRERA	Elsa M Alean	Elsa M Alean	Elsa M Alean	Elsa M Alean	
5	CC - 50861818	EUFELINA MARIA BRAVO SOTO	Eufelina Bravo	Eufelina Bravo	Eufelina Bravo	Eufelina Bravo	
6	CC - 50908142	IBET PETRONA ALTAMIRANDA ESPITIA	Ibet A.E.	Ibet A.E.	Ibet A-E	Ibet A E.	
7	CC - 34988838	LEILA DEL CARMEN GARCES BENITES	Leila	Leila	Leila	Leila	
8	CC - 1067868466-	LESKY KARINA HERNANDEZ PLAZA	Lesky Hernandez	Lesky Hernadez	Lesky Hernadez	Lesky Hernandez	
9	CC - 64523564	LOYRA MARGARITA NARVAEZ MARTINEZ	LNarvaez	LNarvaez	LNarvaez	LNarvaez	
10	CC - 50928155	LUZ ALBENI MOLINA GARCIA	Luz. Molina	Luz. Molina	Luz albeni	luz. albeni	
11	CC - 50939390	LUZ ANGELA CALDERIN PESTANA	Luz calderin	luz calderin	luz calderin	luz calderin	
12	CC - 39302433	MARGARITA MARIA PEREZ TIRADO	Margarita Pérez	Margarita Perez	Margarita Perez	Margarita Perez	
13	CC - 1010152942	MARIA CLAUDIA SOTO NEGRETE	Maria claudia soto negrete	Maria claudia soto negrete	Maria claudia soto negrete	Maria claudia soto negrete	
14	CC - 30570079	MARIA LUISA CALLE BETIN	maria calle	Maria Calle	Maria Calle	Maria Calle	
15	CC - 34964697	MARITSA SANDRA TAFUR CARRASO		Maritza T.	Maritza T.	Maritza T.	

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Didian Soto	Didian Soto T.	Didian Soto T	Didian Soto T.	
	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

•	SIN EXCUSA		•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE 16/4/26INICIO DEL CURSO:	HORARIO: JUEVES	LUGAR: VALENCIA
N° DE FICHA:	3472059	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO: 14/5/26	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	16/04/26	23/04/26	30/04/26	7/05/26	
			• Firma aprendiz	• Firma aprendiz	• Firma aprendiz	• Firma aprendiz	• Firma aprendiz •
1	CC - 1068807493	NAYIBIS LUCIA ZURITA FLOREZ	Nayibis Zurita	Nayibis Zurita	Nayibis Zurita	Nayibis Zurita	
2	CC - 50861922	NELCY JUDITH HERNANDEZ MARMOL	Nelcy Hernandez	Nelcy Hernandez	Nelcy Hernandez	Nelcy Hernandez	
3	CC - 1133870018	NEYLA JUDITH CARVAJAL TRECCO	Neyla Carvajal	Neyla Carvajal	Neyla Carvajal	Neyla Carvajal	
4	CC - 26231265	ROSALIA ALEMAN PEREZ	Rosalia A	Rosalia A	Rosalia A	Rosalia A	
5	CC - 1068808219	SAIRA SOFIA NEGRETE ROMERO	Saira Negrete	Saira Negrete	Saira Negrete	Saira Negrete	
6	CC - 1068814153	YESENIA JUDITH BABILONIA VILORIA	Yesenia Babilonia	Yesenia Babilonia	Yesenia Babilonia	Yesenia Babilonia	
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
OBSERVACIONES:			FIRMA Didian Soto	FIRMA Didian Soto	FIRMA Didian Soto	FIRMA Didian Soto	FIRMA
			DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

•		
	SIN EXCUSA	
	CON EXCUSA	CE

•		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

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:	**PRODUCCION DE ESPECIES MENORES**		**FECHA DE INICIO DEL CURSO:** 13/03/26	**HORARIO: VIERNES**	**LUGAR: PORVENIR**	
N° DE FICHA:	3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES		**FECHA FIN DEL CURSO:**			

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	13/03/2026	20/03/2026	27/03/2026	10/04/2026	24/04/26
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1003345189	OVER LUIS PESTANA CASTILLO					
2	1048437701	SAMUEL DAVID MONTALVO SALGADO	Samuel David	Samuel	Samuel	Samuel	
3	1063719893	PEDRO ANDRES TERAN CORREA					
4	1064309564	SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE					
5	1065374158	ORESTE ORTEGA PEDROZA	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega	
6	1068421701	JUAN ESTEBAN CAMACHO CAMACHO					
7	1069463595	VICTOR JOSE MERCADO CORDERO					
8	1071352852	ERICK DARIO PADILLA ARIZA					
9	1073973422	LUIS FERNANDO MONTERROSA MOLINA	Luis M				
10	1073978115	JOSE DAVID MONTERROSA ALVAREZ					
11	1073982262	RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ SAENZ	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael
12	1100334499	JUAN CAMILO CARPIO RUIZ					
13	1138076324	JOSE DAVID ROMERO VELASQUEZ	Jose R.	Jose R.	Jose R.	Jose R.	Jose R.
14	15606575	EUSEBIO DE LOS REYES MORALES FLOREZ					
15	1071432606	KELLEN SARITH ZURITA PAYARES					
16	1148436373	EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA					
23							
24							
			DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

OBSERVACIONES:

SIN EXCUSA	
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

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:	PRODUCCION DE ESPECIES MENORES	FECHA DE INICIO DEL CURSO:	HORARIO: VIERNES	LUGAR: PORVENIR
N° DE FICHA:	3198138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES	FECHA FIN DEL CURSO:		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	8/05/26 Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*
1	1003345189	OVER LUIS PESTANA CASTILLO										
2	1048437701	SAMUEL DAVID MONTALVO SALGADO	Samuel									
3	1063719893	PEDRO ANDRES TERAN CORREA										
4	1064309564	SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE										
5	1065374158	ORESTE ORTEGA PEDROZA	Oreste Ortega									
6	1068421701	JUAN ESTEBAN CAMACHO CAMACHO										
7	1069463595	VICTOR JOSE MERCADO CORDERO										
8	1071352852	ERICK DARIO PADILLA ARIZA										
9	1073973422	LUIS FERNANDO MONTERROSA MOLINA										
10	1073978115	JOSE DAVID MONTERROSA ALVAREZ										
11	1073982262	RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ SAENZ	Rafa Ei									
12	1100334499	JUAN CAMILO CARPIO RUIZ										
13	1138076324	JOSE DAVID ROMERO VELASQUEZ	Jose R.									
14	15606575	EUSEBIO DE LOS REYES MORALES FLOREZ										
15	1071432606	KELLEN SARITH ZURITA PAYARES										
16	1148436373	EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA										
23												
24												

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

SIN EXCUSA	
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

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:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 4/5/26	HORARIO: TARDE	LUGAR: EL FARO
N° DE FICHA:	3505757	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO: 22/6/26		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	4/05/2026	11/05/2026	25/05/2026	1/06/2026	22/06/2026
			• Firma aprendiz	• Firma aprendiz	• Firma aprendiz	• Firma aprendiz	• Firma aprendiz
1	50869637	ALICIA ISABEL PETRO CASTRO					
2	43208294	ANA ROSA ROJAS BERTEL					
3	50931572	BEICY BEATRIZ BENITEZ PETRO					
4	34998121	DENIS PILAR PEREZ MESTRA					
5	50891796	EDELSI JUDITH GALINDO GOMEZ					
6	34 967763	ELENA DEL CARMEN BENITEZ DE FLOREZ					
7	34953637	ELENA ROSA LEON GUERRA					
8	34969573	ISIDORA DEL CARMEN CORONADO DE SOLERA					
9	50891796	MARIA AIRIS ALVAREZ BERRIO					
10	50925739	MARIA DEL CARMEN TAPIA CARDENAS					
11	34986670	MARIA DEL ROSARIO LEON GUERRA					
12	1007461540	MARIA EUGENIA MONTIEL MARTINEZ					
13	32783541	MIRIAM LUZ ATENCIO PALACIO					
14	25871919	NURIS BASILEA BUELVAS SIMANCA					
15	50938138	ORNELA ESTER CONTRERAS SOTELO					
16	25784884	VIANEY KARINA LOPEZ					
17	25989061	VISITA MARIA MEJIA DE BRUNO					
18	50927080	YESENIA DEL CARMEN PADRON ARIAS					
19	1067873180	YINA PAOLA VERTEL ARGUELLO					
20	1001379707	YISETH PAOLA MERCADO ROJAS					
21	92256917	FELIX GABRIEL JARABA CANOLES					
	1062426778	YESMITH ADRIANA MARTINEZ CLEMENTE					
OBSERVA	56086246	MARIA MELBA SALAZAR PEREZ	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
			DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

•	SIN EXCUSA		•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:		MANIPULACION DE ALIMENTOS						FECHA DE INICIO DEL CURSO: 4/4/26			HORARIO: TARDE		LUGAR: SINCELEJO						
N° DE FICHA:		3472188	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR					FECHA FIN DEL CURSO: 2/5/26											
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	4/04/26																
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz		•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz		•	Firma aprendiz	•				
1	CC - 1067286265	ALEJANDRA ISABEL ORTEGA AGUILAR																	
2	CC - 1067875185	ANDRES FELIPE ESPITIA PEREIRA																	
3	TI - 1067286254	ANTONIA BEATRIZ CHIMA PILA																	
4	PPT - 5070778	DONAIS AURIME MARTINEZ GOYO																	
5	CC - 1062958224	EVIS ESTELA BERROCAL AYALA																	
6	CC - 1067884457	JOSE RICARDO COGOLLO ESPITIA																	
7	CC - 1062424548	KATERINE SOFIA PENATA SUAREZ																	
8	CC - 1063650043	LILIANA SOFIA LAMBERTINEZ OSPINO																	
9	CC - 1133795711	LUZ DARY GONZALEZ NIETO																	
10	CC - 1003714521	MANUEL MAURICIO MAUSSA GONZALEZ																	
11	CC - 1133795414	MARIA TERESA PACHECO VEGA																	
12	CC - 1067955397	MARLEYDIS DEL CARMEN AYALA VELAZQUEZ																	
13	CC - 1067904878	NANCY MARIA NISPERUZA PEREZ																	
14	CC - 25790808	NOIRALY JOSHEE REVEROL OVIEDO																	
15	CC - 1133795748	OLGA ESTELA VERGARA OSPINO																	

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

•	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:		MANIPULACION DE ALIMENTOS						FECHA DE INICIO DEL CURSO: 4/4/26		HORARIO: TARDE		LUGAR: SINCELEJITO							
N° DE FICHA:		3472188	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR					FECHA FIN DEL CURSO: 2/5/26											
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	4/04/26																
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•				
1	CC - 1067280070	OMAR DAVID MANJARRES FLOREZ																	
2	CC - 50923868	OVEIDA SOFIA AYALA ARGUMEDO																	
3	CC - 50852319	ROSALBA MARIA TORRES CONTRERAS																	
4	TI - 1138080915	STRELLA COGOLLO ESPITIA																	
5	CC - 1067858002	TATIANA CRISTINA MARTINEZ RODRIGUEZ																	
6	CC - 1007709832	WENDY KATRIN MESTRA BUELVAS																	
7	CC - 1068418634	YADIANIS AYALA VELASQUEZ																	
8	CC - 1067903585	YULI PAULINE COGOLLO ESPITIA																	
9	CC - 1067869976	YURLEY DANIELA FIGUEROA MARTÍNEZ																	
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
OBSERVACIONES:			FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA								
			DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO								

•	SIN EXCUSA	
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

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:	PRODUCCION DE ESPECIES MENORES	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 13/03/26	HORARIO: VIERNES	LUGAR: PORVENIR
N° DE FICHA:	3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES	FECHA FIN DEL CURSO:		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	13/03/2026 Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•
1	1003345189	OVER LUIS PESTANA CASTILLO										
2	1048437701	SAMUEL DAVID MONTALVO SALGADO	Samuel David									
3	1063719893	PEDRO ANDRES TERAN CORREA										
4	1064309564	SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE										
5	1065374158	ORESTE ORTEGA PEDROZA	Oreste Ortega									
6	1068421701	JUAN ESTEBAN CAMACHO CAMACHO										
7	1069463595	VICTOR JOSE MERCADO CORDERO										
8	1071352852	ERICK DARIO PADILLA ARIZA										
9	1073973422	LUIS FERNANDO MONTERROSA MOLINA	Luis M									
10	1073978115	JOSE DAVID MONTERROSA ALVAREZ										
11	1073982262	RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ SAENZ	Rafael									
12	1100334499	JUAN CAMILO CARPIO RUIZ										
13	1138076324	JOSE DAVID ROMERO VELASQUEZ	Jose R.									
14	15606575	EUSEBIO DE LOS REYES MORALES FLOREZ										
15	1071432606	KELLEN SARITH ZURITA PAYARES										
16	1148436373	EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA										
23												
24												

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

SIN EXCUSA	
CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

OBLIGACION 1 ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO FICHA NO. 3472059-MANIPULACION DE ALIMENTOS -VALENCIA







3472173 -MANIPULACION DE ALIMENTOS-SAN PELAYO.







3505757-ELABORACION DE CONSERVA DE FRUTAS Y HORTALIZAS - MONTERÍA







3472188 - HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS- MONTERÍA







3138138-PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES







ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Inicios Consertacion de horario y curso complementario.			
CIUDAD Y FECHA:	Montena 8/04/2026	**HORA INICIO:** 2:00 PM.	**HORA FIN:** 6:00 PM.
LUGAR Y/O ENLACE:	Pelayito	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CABP	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentacion del Programa Campesena
2. Presentacion de los Programas de formacion.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Consertar los Programas de formacion Campesena q' se iniciara con el grupo de aprendices teniendo en cuenta el Programa, disponibilidad de ambiente y numero de personas.
2.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Presentacion de los participantes Instructora Didian Soto y Lider.
2. Se realizara presentacion programa Campesena los cursos, horario y lugar.

CONCLUSIONES

Se definio curso complementario Manipulacion de alimentos los dias Miercoles

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Entrega de documentos	8/04/2026	Lider	Sixta Perez G.
Solicitud Matricula	8/04/2026.	Instructor	Didian Soto

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE 04 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Concertación horario y Curso complementario.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yaneth Osorio	26176665						3026577882	X	Yaneth Osorio
	María Espitia	1003417395						3148551749	X	María Espitia
	Mabel Hernández	50986477.						3043032669		Mabel H3d.
	Sixto Pérez García	50985896						3135133718	X	Sixto Perez G.
	Marta Hoyos	26175011						3106114299	X	Marta HC.
	Linda L. Garcia	51.845540						3044228461		Linda Garcia
	Evelyn López	1073821543						3022688824	X	Evelyn Lopez
	Arleidis Doria	50760331						3001680486		Arleidis Doria
	Darlis Gaspar D.	7073814573						3116973254		Darlis Gaspar D.
	AMARA CAÑA							3073443	X	AMARA

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

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE 04 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Concertación de horarios, lugar y Programa de formación (Curso).

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yuli Cogollo Espitia	1067903585					paulinecogollo24@gmail.com	3126480792	X	Yuli Cogollo
	Luz Gonzalez N	1193795711						3147613326	X	Luz Gonz
	Wendy Mestra B	1007.709832					wendymestra@hotmail.com	3147089456	X	Wendy Mestra
	Nancy Esperanza	1067904878					nancyniesperanza513@gmail.com	3107424646	X	Nancy N.P.
	Maria Lopez	25790207						3213013198	X	
	Liliana Lamberting	1063650043					lambertinecliliana1411@gmail.com	3146931179	X	Liliana
	Olvido Ayala	50.923.868						3147054029	X	
	Stella Cogollo	1.133.030.915					Paulinecogollo@gmail.com	3148206247	X	Stella Cogollo
	Yadianis	1068418634						3135693153	X	Yadianis
	Tatiana Martinez	1.067.858.002					Tatismartinez85@gmail.com	3103885940	X	Tatiana M
	Mauricio M	1003744527					60@gmail.com Mauricio Mousso	3276447437	X	Mauricio

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

Powered by CamScanner

ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Cosertación de horario y programa de formación.			
CIUDAD Y FECHA:	Montena. 4/04/2026.	**HORA INICIO:** 2:00PM.	**HORA FIN:** 4:00PM.
LUGAR Y/O ENLACE:	Vereda Sicelejito	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CABP.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Presentación del Programa Campesena
2. Presentación de los Programas de formación

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Conseltar los Programas de formación Campesena q' se iniciara con el propo de aprendices teniendo en cuenta el Programa, disponibilidad de ambiente y
2. Número de personas.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Presentación de los Participantes, Instructora Didian Soto Tafur y Lider
2. Se realizara Presentación Programa Campesena los Cursos, horario y fugar.

CONCLUSIONES

Se definio Curso Complementario MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS los dias Sabados.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Entrega de Documentos	4/4/2026	lider.	~~Hoja de vida~~
Solicitud de Matricula	4/4/2026	~~Didian~~ Soto	~~Didian~~ Soto.

Powered by CamScanner

ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Consertacion de horario y Programa de formacion (curso).			
CIUDAD Y FECHA:	Montería 16/04/2026.	**HORA INICIO:** 2:00 PM	**HORA FIN:** 6:00 PM.
LUGAR Y/O ENLACE:	Valencia.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** San Nicolas.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Presentacion del Programa Campesena
2. Presentacion de los Programas de formacion.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Consertar los Programas de formacion Campesena q' se iniciara con el grupo de aprendices teniendo en cuenta el Programa, disponibilidad de
2. ambiente y numero de personas.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Presentacion de los participantes, Instructora Didian Soto y Lider
2. Se realiza Presentacion Programa Campesena los cursos, horario y lugar

CONCLUSIONES

Se definio curso complementario Manipulacion de Alimentos los dias jueves.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Entrega de documentos	16/04/2026	Lider.	Rosalba Polo.
Solicitud Matricula	16/04/2026.	Instructora.	Didian Soto T.

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE 04 DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (S): Consentacion de horario, lugar y Curso complementario

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Loyra Narvaez	64523564					Loidanarvaez26@gmail.com	3135015288	X	Loyra Narvaez
	Maria C Soto	1010152942					Mariacaudiasotongre-Te@gmail.com	3128462338	X	Maria Soto
	Nelcy Hernandez	50861922					Hernandez nelcy860@gmail.com	3025454864	X	Nelcy Hernandez
	Eira Angulo	1068808105					Eira Angulozurita@gmail.com	3249491059	X	Eira Angulo
	Rosalia Alemon	26231265					Rosaliaalemon21@gmail.com	3106154532	X	Rosalia Alemon
	Yesenia Babilonia	1.068814.153					Yesenia babilonia.doria@gmail.com	3113805388	X	Yesenia babilonia
	Luz alberi	50728755					luzm968560@gmail.com	3105790870	X	Luz. Medina
	Nayibis Zorita	1068807493					nzuritaflorez@gmail.com	3027728788	X	Nayibis Zorita
	Eufelina Bravo	50861818					eufelinabravo@gmail.com	320583 7480	X	Eufelina Bravo
	Saira Negrete	1068808219					Negretemerosaira sofia@gmail.com.	3025559159	X	Saira Negrete
	Luz Angela Calderon	50939390					Calderonluzangela2@gmail.com	3205730367	X	Luz Angela Cal
	Eloa Maria Afanador	1073809525					afanhenera1isamary@gmail.com	3147369310	X	Eloa Maria
	Diana Pinto	50917013					doniadiaqua748@gmail.com	3113800359 3-	X	Diana Pinto
	Ibet A.C.	50908142					idoles2016@gmail.com	3108206484	X	Ibet A.C.
	Edith Pinto	50571582					Johnpa05@gmail.com	3003964833	X	Edith Pinto

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

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 8/4/26	HORARIO: MIERCOLES	LUGAR: PELAYITO
N° DE FICHA:	3472173	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO: 6/5/26	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	8/04/2026	15/04/26	22/04/26	29/04/26	6/05/26
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 50985584	AIDA INES HERNANDEZ PADILLA	Aida Hdz	Aida Hdz	Aida Hdz	Aida Hdz	Aida Hdz
2	CC - 1067840952	ALEJANDRO ALBERTO ESQUIVEL MONTIEL	Alejandro	Alejandro	Alejandro	Alejandro	Alejandro
3	CC - 1073808623	AMARA LUZ CARVAJAL HERNANDEZ	AMARACA	AMARACA	AMARACA	AMARA	AMARA
4	CC - 1067911022	ANA CRISTINA RAMOS GARCES	Ana Ramos	Ana Ramos	Ana Ramos	Ana Ramos	Ana Ramos
5	CC - 50760331	ARLEIDIS DEL PILAR DORIA HERNANDEZ	Arleidis D	Arleidis Doria	Arleidis Doria	Arleidis Doria	Arleidis Doria
6	CC - 26175747	CLAUDINA LOPEZ COGOLLO	Claudina	Claudina	Claudina	Claudina	Claudina
7	CC - 1073814573	DARLIS YANETH GASPAR DIAZ	Darlis Gaspar	Darlis Gaspar	Darlis Gaspar	Darlis Gaspar	Darlis Gaspar
8	CC - 1003499680	ELVIS RAFAEL NAVARRO ESCOBAR	Elvis Navarro	Elvis Navarro	Elvis Navarro	Elvis Navarro	Elvis Navarro
9	TI - 1073821515	EVELIN LOPEZ GASPAR	Evelyn Lopez	Evelin Lopez	Evelyn Lopez	EVElyn lopez	EVElyn lopez
10	CC - 50982655	LEONIS ISABEL JULIO LOZANO	MartaHC	MartaHC	MartaHC	Leonis Julio	Leonis
11	CC - 1003713739	LUISA FERNANDA GALVAN LOPEZ	Luisa Galvan	Luisa Galvan	Luisa Galvan	Luisa Galvan	Luisa Galvan
12	CC - 50986477	MABEL CECILIA HERNANDEZ ARGUMEDO	María Espitia	María Espitia	María Espitia	Mabel Hdz	Mabel Hernandez
13	CC - 1003717395	MARIA CRISTINA ESPITIA HERNANDEZ	Mabel Hdz	Mabel Hdz	Mabel Hdz	María Espitia	María Espitia.
14	CC - 1128469600	MARIA STELLA GOMEZ PERNETH	María G	María G	María G	María G	María G.
15	CC - 26175104	MARTA LUZ HOYOS CONDE	MartaHC	Marta	MartaHC	MartaHC	MartaHC
		FIRMA	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto
			DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

OBSERVACIONES:

•	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 8/4/26	HORARIO: MIERCOLES	LUGAR: PELAYITO
N° DE FICHA:	3472173	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO: 6/5/26		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	8/04/26	15/04/26	22/04/26	29/04/26	6/05/26
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 50845540	MERIDA CECILIA GARCIA GENES	Merida Garcia	Merida Garcia	Merida Garcia	Merida Garcia	Merida Garcia
2	CC - 50982718	MERLYS MYLADYS MONTIEL MADERA	Merlys M	Merlys M	Merlys M	Merlys M	Merlys M
3	CC - 1067911394	MONICA PATRICIA SUAREZ PANTOJA	Monica	Monica	Monica	Monica	Monica
4	CC - 1003717898	PAULA ANDREA LOPEZ VILLALBA	Paula Lopez	Paula Lopez	Paula Lopez	Paula Lopez	Paula Lopez
5	CC - 50985896	SIXTA MARIA PEREZ GARCIA	Sixta Perez G	Sixta Perez G.	Sixta Perez G	Sixta Perez G	Sixta Perez G
6	CC - 26176665	YAMILE DEL SOCORRO OSORIO CUADRADO	yamile Osorio	yamile Osorio	yamile Osorio	yamile Osorio	yamile Osorio
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
OBSERVACIONES:			FIRMA DIDIAN SOTO	FIRMA DIDIAN SOTO	FIRMA DIDIAN SOTO	FIRMA DIDIAN SOTO	FIRMA DIDIAN SOTO

•	SIN EXCUSA	
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Aguas Negras el faro.			
CIUDAD Y FECHA:	Montería 4/May0/2026	**HORA INICIO:** 2:00 PM.	**HORA FIN:** 4:30 PM.
LUGAR Y/O ENLACE:	Vereda el faro	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CABP Vereda el faro.	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1 Presentación del Programa Campesena 2 Presentación de los Programas de formación.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Concertar los Programas de formación Campesena que se iniciara con el grupo de aprendices teniendo en cuenta el Programa disponibilidad de ambiente y 2 numero de personas.			

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1 Presentación de los participantes, Instructora Didian Soto Tafur y Lideres se
2 realizara Presentación Programa Campesena los cursos, horario y lugar.

CONCLUSIONES

Se definio curso complementario MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Entrega de documentos	4/May0/2026	beicy bonitez	beicy bonitez
Educación Natural.	4/May0/2026	Didian Soto T.	Didian Soto T.

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Reunión Para Conversar hacernos y Cosas Complementarios: MANIPULACION DE ALIMENTOS

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Beicy Benitez	50931572					isaiasdiazbenitez@gmail.com	3223730702	X	beicy benitez
	Visita Mujica	25959061					visitamujica@gmail.com	3216944647	X	Visita Mujica
	Elana Benitez	34967763					yasirMadrana@gmail.com	3104710657	X	Elana b.
	yasirM Hastiva	1062428778					yasirMadrana@gmail.com	3135334839	X	yasirM. M.
	[illegible]	34.986[illegible]					Yesalvi[illegible]@gmail.com	3115786[illegible]	+	[illegible]
	Alicia Petro	50868637						3122118111	X.	Alicia Petro
	Felix Jaraba	92258917						3004017172	X	Felix Jaraba
	Maria Salazar	56026246					[illegible]@gmail.com	3004194[illegible]	X	[illegible]
	Ornela Cantero	50938138					Orne-lo12@hotmail.com	3107501400	X	Ornela Cantero

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

Powered by CamScanner

ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Inicios Consertacion de horario y curso complementario.			
CIUDAD Y FECHA:	Montena 8/04/2026	**HORA INICIO:** 2:00 PM.	**HORA FIN:** 6:00 PM.
LUGAR Y/O ENLACE:	Pelayito	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CABP	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentacion del Programa Campesena
2. Presentacion de los Programas de formacion.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Consertar los Programas de formacion Campesena q' se iniciara con el grupo de aprendices teniendo en cuenta el Programa, disponibilidad de ambiente y numero de personas.
2.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Presentacion de los participantes Instructora Didian Soto y Lider.
2. Se realizara presentacion programa Campesena los cursos, horario y lugar.

CONCLUSIONES

Se definio curso complementario Manipulacion de alimentos los dias Miercoles

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Entrega de documentos	8/04/2026	Lider	Sixta Perez G.
Solicitud Matricula	8/04/2026.	Instructor	Didian Soto

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE 04 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Concertación horario y Curso complementario.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yaneth Osorio	26176665						3026577882	X	Yaneth Osorio
	María Espitia	1003417395						3148551749	X	María Espitia
	Mabel Hernández	50986477.						3043032669		Mabel H3d.
	Sixto Pérez García	50985896						3135133718	X	Sixto Perez G.
	Marta Hoyos	26175011						3106114299	X	Marta HC.
	Linda L. Garcia	51.845540						3044228461		Linda Garcia
	Evelyn López	1073821543						3022688824	X	Evelyn Lopez
	Arleidis Doria	50760331						3001680486		Arleidis Doria
	Darlis Gaspar D.	7073814573						3116973254		Darlis Gaspar D.
	AMARA CAÑA							3073443	X	AMARA

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

Powered by CamScanner

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

Nombre	Correo	Celular	Firma
beicy banitez	isaiasdiazbanitez@gmail.com	3223730702	beicy banitez.
Visita Mejia	Visitamejia@gmail.com	3216944647	Visita M. Mejia
Elana banitez	yasmithdiaz9@gmail.com	3104716657	Elana b.
yasmith martinez	yasmithdiaz9@gmail.com	3135334839	yasmith M.

Powered by CamScanner

		3115757324	
Alicia Petro	aliciapetro@gmail.com	3122118 11	Alicia Petro
Felix Jaraba		3004017172	Felix Jaraba
Maria Salez	Mlopezdez-19@gmail.com	3004194277	Maria Salez
Paola Centeno	Omc-1012@hotmail.com	3107301400	Paola Centeno

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 *"...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."*

Powered by CamScanner

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

Nombre	Correo	Celular	Firma
Yuli Cogollo Espitia	pauline.cogollo24@gmail.com	3126480992	
Liliana Lamberlina	lambertina.liliana	3146931179	
[illegible]		3215013128	
Nancy N.	nancyniseroza@gmail.com	3107424646.	

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Línea de atención a ciudadanos, empresarios y línea PQRS: 018000 910270

GC-F-030 V02

Powered by CamScanner

Wendy Mestra Buelvas	Wendy.MestraBuelvas129@Hotmail.com	3147089456	Wendy Mestra
Luz Gonzalez		3141613326	Luz Dary
Oveida Ayala		3147054928	Oveida
Stella Cogollo	Paulinecogollo@gmail.com	3143206247	Stella Cogollo
Yadianis Ayala		3235643953	Yadianis
Tatiana Martinez	tatismartinez205@gmail.com	3103883947	Tatiana M.
Mauricio Maussa		3216447437	Mauricio

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 *"...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."*

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Línea de atención a ciudadanos, empresarios y línea PQRS: 018000 910270

GC-F-030 V02

Powered by CamScanner

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

Nombre	Correo	Celular	Firma
Loyra Narvaez		64523564	LoyraNarvaez
Maria c soto	Manaciaudiagotone grete@gmail.com	3128462338	Maria soto
Nelcy Hernandez	hernandeznelcy486@gmail.com	3025454864	Nelcy Hernandez
Ibet A E	ibales2016@gmail.com	3108206484	Ibet A-E.

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Línea de atención a ciudadanos, empresarios y línea PQRS: 018000 910270

GC-F-030 V02

Powered by CamScanner

Diana Duri	Cgnoridiaz74@gmail.com	3113803593	Diana
Edith Pinto	Jokypa05@gmail.com	3003964833	Edith Pinto
Yesenia Babilonia	Ybabilonia1@hotmail.com	311850.5388	Yesenia Babilonia
Luis Molina	Luzm96856@gmail.com	3105290370	Luis Molina
Nayibis Zurita	mzuritaflorez@gmail.com	3027728787	Nayibis Zurita
Eufelina Bravo	eufelinabravo@gmail.com	3205837480	Eufelina Bravo
Sara Nayeth	neyscleromicrosamsofia@gmail.com	3025550959	Sara Nayeth
Luz Angela Calderin	Calderonluzangela2@gmail.com	3205730867.	Luz Angela C.
Elsa Mary Alean	olgaherrerolisamary@gmail.com	3147369373	Elsa Mary Alean
Margarita Paez	Margaritaperez.is@gmail.com	3172286634	Margarita Paez

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 *"...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."*

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Línea de atención a ciudadanos, empresarios y línea PQRS: 018000 910270

GC-F-030 V02

Powered by CamScanner

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

Nombre	Correo	Celular	Firma
Yaneth Osorio		26176665	Yaneth Osorio
María Espitia		3148551749	María Espitia.
Mabel Hernández		3043032669	Mabel Hernandez
Sixta M. Perez Garcia	sixtaperezgarcia81@gmail.com	3135133718	Sixta Perez G

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Línea de atención a ciudadanos, empresarios y línea PQRS: 018000 910270

GC-F-030 V02

Powered by CamScanner

Marta Hoyos		26175104	Marta Hc
Yurida E. Garcia		50.845.540	Yurida E. Garcia
Evelyn López		1078275 73	Evelyn López
Arleidis Doria		50760331	Arleidis Doria
Darlis Gaspar. D.		1073814 573	Darlis Gaspar. D.
AMANDA Garzon		1.073 862 23	AMANDA

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 *"...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."*

Powered by CamScanner

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:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 5/05/26	HORARIO: TARDE	LUGAR: TIERRALTA
N° DE FICHA:	3485942	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO: 2/06/26	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	5/05/26							
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*
1	CC - 1073810:C24971360	ALBANIS ASTRID AYALA ARGUELLO											
2	CC - 1067960618	ALIX MELIZA GOMEZ TORREGLOZA											
3	CC - 1073961688	ARLETH JOHANA SUAREZ SOLANO											
4	CC - 26231208	BETILDA ROSA VIOLA PAYARES											
5	CC - 1068812987	CARMEN JULISSA HERRERA CALLE											
6	CC - 1067883736	CLAUDIA PATRICIA ARROYO SANCHEZ											
7	CC - 1073988694	CRISTINA MARCELA JULIO LOPEZ											
8	CC - 1003594137	DIANYS ROCIO SIERRA MARTINEZ											
9	CC - 1002999072	DINA LUZ JARABA SIERRA											
10	CC - 1073988168	DORILDIS ALVAREZ CALLE											
11	CC - 1073978795	EDILMA ROSA ALVAREZ MESTRA											
12	CC - 15613783	HECTOR MANUEL PATERNINA MURILLO											
13	CC - 1073992122	INDRIS SAUDITH ARROYO VEGA											
14	CC - 1071433389	IVAN JAVITH IBAÑEZ ESPITIA											
15	CC - 1073978670	JENYS DIAZ BENITEZ											

OBSERVACIONES:

FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

*		
	SIN EXCUSA	
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Inicio.			
CIUDAD Y FECHA:	5/5/26	HORA INICIO: 2:00 PM	HORA FIN: 4:00 PM.
LUGAR Y/O ENLACE:	Tierralta	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CABP.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Presentación de Programa Campesena
2. Presentación de los Programas de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Conferir los programas de formación Campesena q' se iniciara con el
2. grupo de aprendices teniendo en cuenta el Programa. disponibilidad de ambiente y número de personas

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Presentación de los Participantes. Instructora Adiam Soto y Inder
2. Se realizara Presentación Programa Campesena los cursos, horario y lugar

CONCLUSIONES

Se definio Curso Complementario Elaboración de Conservas de frutas y hortalizas

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Proceso matricula		Instructor.	~~Adiam Soto~~ t.
Entrega Documentos		Inder.	Belilpa Viola

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE 5 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Acta de inicio

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Betilda Viola	26.231.208						3007231760	X	Betilda Viola
	Edilma Alvarez	1073978795						3014753194	X	Edilma Alvarez
	Kelly Berrocal	1073998187						3235300547	X	Kelly
	Arleth Suarez	1073981888					arlethhm@gmail.c	3017202867	X	Arleth Suarez
	Danys Sierra	1003594137						3217706726	X	Danys Sierra
	Indris Arroyo	1073192122					arroyoindris@gmail.	3135365871	X	Indris Arroyo
	Ivan Ibañez	1071433389						3114248368	X	Ivan Ibañez

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

Powered by CamScanner

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:	**PRODUCCION DE ESPECIES MENORES**		**FECHA DE INICIO DEL CURSO:** 13/03/26	**HORARIO: VIERNES**	**LUGAR: PORVENIR**	
N° DE FICHA:	3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES		**FECHA FIN DEL CURSO:**			

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	13/03/2026	20/03/2026	27/03/2026	10/04/2026	24/04/26
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1003345189	OVER LUIS PESTANA CASTILLO					
2	1048437701	SAMUEL DAVID MONTALVO SALGADO	Samuel David	Samuel	Samuel	Samuel	
3	1063719893	PEDRO ANDRES TERAN CORREA					
4	1064309564	SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE					
5	1065374158	ORESTE ORTEGA PEDROZA	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega	
6	1068421701	JUAN ESTEBAN CAMACHO CAMACHO					
7	1069463595	VICTOR JOSE MERCADO CORDERO					
8	1071352852	ERICK DARIO PADILLA ARIZA					
9	1073973422	LUIS FERNANDO MONTERROSA MOLINA	Luis M				
10	1073978115	JOSE DAVID MONTERROSA ALVAREZ					
11	1073982262	RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ SAENZ	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael
12	1100334499	JUAN CAMILO CARPIO RUIZ					
13	1138076324	JOSE DAVID ROMERO VELASQUEZ	Jose R.	Jose R.	Jose R.	Jose R.	Jose R.
14	15606575	EUSEBIO DE LOS REYES MORALES FLOREZ					
15	1071432606	KELLEN SARITH ZURITA PAYARES					
16	1148436373	EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA					
23							
24							
			DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

OBSERVACIONES:

SIN EXCUSA	
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

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:	PRODUCCION DE ESPECIES MENORES	FECHA DE INICIO DEL CURSO:	HORARIO: VIERNES	LUGAR: PORVENIR
N° DE FICHA:	3198138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES	FECHA FIN DEL CURSO:		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	8/05/26 Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*
1	1003345189	OVER LUIS PESTANA CASTILLO										
2	1048437701	SAMUEL DAVID MONTALVO SALGADO	Samuel									
3	1063719893	PEDRO ANDRES TERAN CORREA										
4	1064309564	SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE										
5	1065374158	ORESTE ORTEGA PEDROZA	Oreste Ortega									
6	1068421701	JUAN ESTEBAN CAMACHO CAMACHO										
7	1069463595	VICTOR JOSE MERCADO CORDERO										
8	1071352852	ERICK DARIO PADILLA ARIZA										
9	1073973422	LUIS FERNANDO MONTERROSA MOLINA										
10	1073978115	JOSE DAVID MONTERROSA ALVAREZ										
11	1073982262	RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ SAENZ	Rafa Ei									
12	1100334499	JUAN CAMILO CARPIO RUIZ										
13	1138076324	JOSE DAVID ROMERO VELASQUEZ	Jose R.									
14	15606575	EUSEBIO DE LOS REYES MORALES FLOREZ										
15	1071432606	KELLEN SARITH ZURITA PAYARES										
16	1148436373	EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA										
23												
24												

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

SIN EXCUSA	
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

Nombre	Correo	Celular	Firma
Betilda Viola		3007231760	Betilda Viola
Colilla Alvarez	alvaresedilma99@gmail.com	3014753194	Colilla Alvarez
Kelly Berrocal		3233300547	Kelly
Arleth Suarez	arlethsuarez@gmail.com	3017202865	Arleth Suarez

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Powered by CamScanner

Dianys Sierra		3221770720	Dianys Sierra
Indis Arroyo	arroyoindis@gmail.com	3135365871	Indis Arroyo Iran Ivanez

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 *"...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."*

Powered by CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3472188 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3472173 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3472059 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR MONTAJE DE UNIDAD DE PRODUCCIÓN DE ESPECIE MENOR SEGÚN PLAN Y EXIGENCIA TECNOLÓGICA DEL SISTEMA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PLANES DE MERCADEO DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y RECURSOS DE LA ORGANIZACIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR PROYECTOS EMPRESARIALES RURALES SOSTENIBLES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495947 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495942 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3505757 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495938 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

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: DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 05/05/2026
Ficha de 3472173
Código: 92130026
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha EN EJECUCION
Fecha Inicio: 08/04/2026
Fecha Fin: 06/05/2026
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003499680	ELVIS RAFAEL	NAVARRO ESCOBAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003499680	ELVIS RAFAEL	NAVARRO ESCOBAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003499680	ELVIS RAFAEL	NAVARRO ESCOBAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003499680	ELVIS RAFAEL	NAVARRO ESCOBAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003713739	LUISA FERNANDA	GALVAN LOPEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003713739	LUISA FERNANDA	GALVAN LOPEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003713739	LUISA FERNANDA	GALVAN LOPEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003713739	LUISA FERNANDA	GALVAN LOPEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003717395	MARIA CRISTINA	ESPITIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003717395	MARIA CRISTINA	ESPITIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003717395	MARIA CRISTINA	ESPITIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003717395	MARIA CRISTINA	ESPITIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003717898	PAULA ANDREA	LOPEZ VILLALBA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003717898	PAULA ANDREA	LOPEZ VILLALBA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003717898	PAULA ANDREA	LOPEZ VILLALBA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003717898	PAULA ANDREA	LOPEZ VILLALBA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067840952	ALEJANDRO ALBERTO	ESQUIVEL MONTIEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067840952	ALEJANDRO ALBERTO	ESQUIVEL MONTIEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067840952	ALEJANDRO ALBERTO	ESQUIVEL MONTIEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067840952	ALEJANDRO ALBERTO	ESQUIVEL MONTIEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067911022	ANA CRISTINA	RAMOS GARCES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067911022	ANA CRISTINA	RAMOS GARCES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067911022	ANA CRISTINA	RAMOS GARCES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

CC	1067911022	ANA CRISTINA	RAMOS GARCES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067911394	MONICA PATRICIA	SUAREZ PANTOJA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067911394	MONICA PATRICIA	SUAREZ PANTOJA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067911394	MONICA PATRICIA	SUAREZ PANTOJA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067911394	MONICA PATRICIA	SUAREZ PANTOJA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073808623	AMARA LUZ	CARVAJAL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073808623	AMARA LUZ	CARVAJAL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073808623	AMARA LUZ	CARVAJAL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073808623	AMARA LUZ	CARVAJAL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073814573	DARLIS YANETH	GASPAR DIAZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073814573	DARLIS YANETH	GASPAR DIAZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073814573	DARLIS YANETH	GASPAR DIAZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073814573	DARLIS YANETH	GASPAR DIAZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1073821515	EVELIN	LOPEZ GASPAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1073821515	EVELIN	LOPEZ GASPAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1073821515	EVELIN	LOPEZ GASPAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1073821515	EVELIN	LOPEZ GASPAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1128469600	MARIA STELLA	GOMEZ PERNETH	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1128469600	MARIA STELLA	GOMEZ PERNETH	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1128469600	MARIA STELLA	GOMEZ PERNETH	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1128469600	MARIA STELLA	GOMEZ PERNETH	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26175104	MARTA LUZ	HOYOS CONDE	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26175104	MARTA LUZ	HOYOS CONDE	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26175104	MARTA LUZ	HOYOS CONDE	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26175104	MARTA LUZ	HOYOS CONDE	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26175747	CLAUDINA	LOPEZ COGOLLO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26175747	CLAUDINA	LOPEZ COGOLLO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26175747	CLAUDINA	LOPEZ COGOLLO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26175747	CLAUDINA	LOPEZ COGOLLO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26176665	YAMILE DEL SOCORRO	OSORIO CUADRADO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26176665	YAMILE DEL SOCORRO	OSORIO CUADRADO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

CC	26176665	YAMILE DEL SOCORRO	OSORIO CUADRADO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	26176665	YAMILE DEL SOCORRO	OSORIO CUADRADO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50760331	ARLEIDIS DEL PILAR	DORIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50760331	ARLEIDIS DEL PILAR	DORIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50760331	ARLEIDIS DEL PILAR	DORIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50760331	ARLEIDIS DEL PILAR	DORIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50845540	MERIDA CECILIA	GARCIA GENES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50845540	MERIDA CECILIA	GARCIA GENES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50845540	MERIDA CECILIA	GARCIA GENES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50845540	MERIDA CECILIA	GARCIA GENES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50982655	LEONIS ISABEL	JULIO LOZANO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50982655	LEONIS ISABEL	JULIO LOZANO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50982655	LEONIS ISABEL	JULIO LOZANO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50982655	LEONIS ISABEL	JULIO LOZANO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50982718	MERLYS MYLADYS	MONTIEL MADERA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50982718	MERLYS MYLADYS	MONTIEL MADERA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50982718	MERLYS MYLADYS	MONTIEL MADERA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50982718	MERLYS MYLADYS	MONTIEL MADERA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50985584	AIDA INES	HERNANDEZ PADILLA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50985584	AIDA INES	HERNANDEZ PADILLA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50985584	AIDA INES	HERNANDEZ PADILLA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50985584	AIDA INES	HERNANDEZ PADILLA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50985896	SIXTA MARIA	PEREZ GARCIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50985896	SIXTA MARIA	PEREZ GARCIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50985896	SIXTA MARIA	PEREZ GARCIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50985896	SIXTA MARIA	PEREZ GARCIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50986477	MABEL CECILIA	HERNANDEZ ARGUMEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 21.17 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50986477	MABEL CECILIA	HERNANDEZ ARGUMEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50986477	MABEL CECILIA	HERNANDEZ ARGUMEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50986477	MABEL CECILIA	HERNANDEZ ARGUMEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE	APROBADO	05/05/2026 21.18 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del
Ficha de
Código: 92130026
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 04/04/2026
Fecha Fin: 02/05/2026
Modalidad de
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

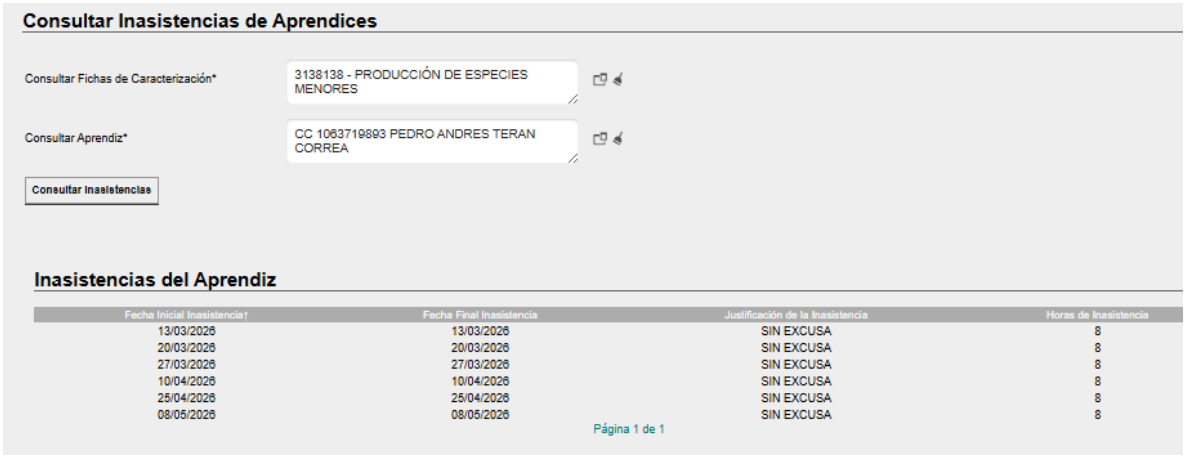
Tip	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003714521	MANUEL MAURICIO	MAUSSA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003714521	MANUEL MAURICIO	MAUSSA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003714521	MANUEL MAURICIO	MAUSSA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003714521	MANUEL MAURICIO	MAUSSA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1007709832	WENDY KATRIN	MESTRA BUELVAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1007709832	WENDY KATRIN	MESTRA BUELVAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1007709832	WENDY KATRIN	MESTRA BUELVAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1007709832	WENDY KATRIN	MESTRA BUELVAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1062424548	KATERINE SOFIA	PENATA SUAREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1062424548	KATERINE SOFIA	PENATA SUAREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1062424548	KATERINE SOFIA	PENATA SUAREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1062424548	KATERINE SOFIA	PENATA SUAREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1062958224	EVIS ESTELA	BERROCAL AYALA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1062958224	EVIS ESTELA	BERROCAL AYALA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1062958224	EVIS ESTELA	BERROCAL AYALA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1062958224	EVIS ESTELA	BERROCAL AYALA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1063650043	LILIANA SOFIA	LAMBERTINEZ OSPINO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1063650043	LILIANA SOFIA	LAMBERTINEZ OSPINO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1063650043	LILIANA SOFIA	LAMBERTINEZ OSPINO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1063650043	LILIANA SOFIA	LAMBERTINEZ OSPINO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067280070	OMAR DAVID	MANJARRES FLOREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067280070	OMAR DAVID	MANJARRES FLOREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067280070	OMAR DAVID	MANJARRES FLOREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

CC	1067280070	OMAR DAVID	MANJARRES FLOREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1067286254	ANTONIA BEATRIZ	CHIMA PILA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1067286254	ANTONIA BEATRIZ	CHIMA PILA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1067286254	ANTONIA BEATRIZ	CHIMA PILA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1067286254	ANTONIA BEATRIZ	CHIMA PILA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067286265	ALEJANDRA ISABEL	ORTEGA AGUILAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067286265	ALEJANDRA ISABEL	ORTEGA AGUILAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067286265	ALEJANDRA ISABEL	ORTEGA AGUILAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067286265	ALEJANDRA ISABEL	ORTEGA AGUILAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067858002	TATIANA CRISTINA	MARTINEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067858002	TATIANA CRISTINA	MARTINEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067858002	TATIANA CRISTINA	MARTINEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067858002	TATIANA CRISTINA	MARTINEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067869976	YURLEY DANIELA	FIGUEROA MARTÍNEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067869976	YURLEY DANIELA	FIGUEROA MARTÍNEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067869976	YURLEY DANIELA	FIGUEROA MARTÍNEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067869976	YURLEY DANIELA	FIGUEROA MARTÍNEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067875185	ANDRES FELIPE	ESPITIA PEREIRA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067875185	ANDRES FELIPE	ESPITIA PEREIRA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067875185	ANDRES FELIPE	ESPITIA PEREIRA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067875185	ANDRES FELIPE	ESPITIA PEREIRA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067884457	JOSE RICARDO	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067884457	JOSE RICARDO	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067884457	JOSE RICARDO	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067884457	JOSE RICARDO	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067903585	YULI PAULINE	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067903585	YULI PAULINE	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067903585	YULI PAULINE	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067903585	YULI PAULINE	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067904878	NANCY MARIA	NISPERUZA PEREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067904878	NANCY MARIA	NISPERUZA PEREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

CC	1067904878	NANCY MARIA	NISPERUZA PEREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067904878	NANCY MARIA	NISPERUZA PEREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067955397	MARLEYDIS DEL CARMEN	AYALA VELAZQUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067955397	MARLEYDIS DEL CARMEN	AYALA VELAZQUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067955397	MARLEYDIS DEL CARMEN	AYALA VELAZQUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1067955397	MARLEYDIS DEL CARMEN	AYALA VELAZQUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1068418634	YADIANIS	AYALA VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1068418634	YADIANIS	AYALA VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1068418634	YADIANIS	AYALA VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1068418634	YADIANIS	AYALA VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795414	MARIA TERESA	PACHECO VEGA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795414	MARIA TERESA	PACHECO VEGA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795414	MARIA TERESA	PACHECO VEGA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795414	MARIA TERESA	PACHECO VEGA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795711	LUZ DARY	GONZALEZ NIETO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795711	LUZ DARY	GONZALEZ NIETO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795711	LUZ DARY	GONZALEZ NIETO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795711	LUZ DARY	GONZALEZ NIETO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795748	OLGA ESTELA	VERGARA OSPINO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795748	OLGA ESTELA	VERGARA OSPINO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795748	OLGA ESTELA	VERGARA OSPINO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133795748	OLGA ESTELA	VERGARA OSPINO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1138080915	STRELLA	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1138080915	STRELLA	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1138080915	STRELLA	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
TI	1138080915	STRELLA	COGOLLO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	25790808	MARIA LOURDES	LOPEZ BURGOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
DNI	25790808	NOIRALY JOSHEE	REVEROL OVIEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	25790808	MARIA LOURDES	LOPEZ BURGOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
DNI	25790808	NOIRALY JOSHEE	REVEROL OVIEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
DNI	25790808	NOIRALY JOSHEE	REVEROL OVIEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

CC	25790808	MARIA LOURDES	LOPEZ BURGOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	25790808	MARIA LOURDES	LOPEZ BURGOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
DNI	25790808	NOIRALY JOSHEE	REVEROL OVIEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
PPT	5070778	DONAIS AURIME	MARTINEZ GOYO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS, PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
PPT	5070778	DONAIS AURIME	MARTINEZ GOYO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
PPT	5070778	DONAIS AURIME	MARTINEZ GOYO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
PPT	5070778	DONAIS AURIME	MARTINEZ GOYO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50852319	ROSALBA MARIA	TORRES CONTRERAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS, PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50852319	ROSALBA MARIA	TORRES CONTRERAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50852319	ROSALBA MARIA	TORRES CONTRERAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50852319	ROSALBA MARIA	TORRES CONTRERAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50923868	OVEIDA SOFIA	AYALA ARGUMEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS, PREPARADOS O PROCESADOS	APROBADO	05/05/2026 22.08 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50923868	OVEIDA SOFIA	AYALA ARGUMEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50923868	OVEIDA SOFIA	AYALA ARGUMEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50923868	OVEIDA SOFIA	AYALA ARGUMEDO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	05/05/2026 22.09 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

Obligación 3 anexo 5: Captura de pantalla de inasistencias ficha no. 3138138



Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

Consultar Aprendiz* CC 1063719893 PEDRO ANDRES TERAN CORREA

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/03/2026	13/03/2026	SIN EXCUSA	8
20/03/2026	20/03/2026	SIN EXCUSA	8
27/03/2026	27/03/2026	SIN EXCUSA	8
10/04/2026	10/04/2026	SIN EXCUSA	8
25/04/2026	25/04/2026	SIN EXCUSA	8
08/05/2026	08/05/2026	SIN EXCUSA	8

Página 1 de 1



Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

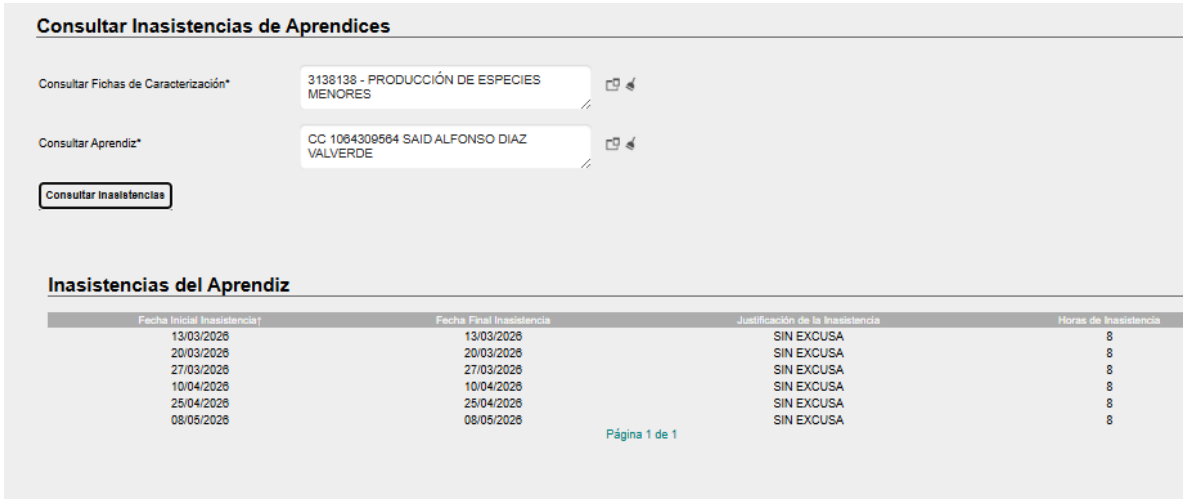
Consultar Aprendiz* CC 1063719893 PEDRO ANDRES TERAN CORREA

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/03/2026	13/03/2026	SIN EXCUSA	8
20/03/2026	20/03/2026	SIN EXCUSA	8
27/03/2026	27/03/2026	SIN EXCUSA	8
10/04/2026	10/04/2026	SIN EXCUSA	8
25/04/2026	25/04/2026	SIN EXCUSA	8
08/05/2026	08/05/2026	SIN EXCUSA	8

Página 1 de 1



Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

Consultar Aprendiz* CC 1064309564 SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/03/2026	13/03/2026	SIN EXCUSA	8
20/03/2026	20/03/2026	SIN EXCUSA	8
27/03/2026	27/03/2026	SIN EXCUSA	8
10/04/2026	10/04/2026	SIN EXCUSA	8
25/04/2026	25/04/2026	SIN EXCUSA	8
08/05/2026	08/05/2026	SIN EXCUSA	8

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización*: 3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

Consultar Aprendiz*: TI 1148436373 EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistenc
13/03/2026	13/03/2026	SIN EXCUSA	8
20/03/2026	20/03/2026	SIN EXCUSA	8
27/03/2026	27/03/2026	SIN EXCUSA	8
10/04/2026	10/04/2026	SIN EXCUSA	8
25/04/2026	25/04/2026	SIN EXCUSA	8
08/05/2026	08/05/2026	SIN EXCUSA	8

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización*: 3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

Consultar Aprendiz*: CC 1071352862 ERICK DARIO PADILLA ARIZA

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

13/03/2026	13/03/2026	SIN EXCUSA	8
20/03/2026	20/03/2026	SIN EXCUSA	8
27/03/2026	27/03/2026	SIN EXCUSA	8
10/04/2026	10/04/2026	SIN EXCUSA	8
25/04/2026	25/04/2026	SIN EXCUSA	8
08/05/2026	08/05/2026	SIN EXCUSA	8

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización*: 3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

Consultar Aprendiz*: TI 1071432606 KELLEN SARITH ZURITA PAYARES

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistenci
13/03/2026	13/03/2026	SIN EXCUSA	8
20/03/2026	20/03/2026	SIN EXCUSA	8
27/03/2026	27/03/2026	SIN EXCUSA	8
10/04/2026	10/04/2026	SIN EXCUSA	8
25/04/2026	25/04/2026	SIN EXCUSA	8
08/05/2026	08/05/2026	SIN EXCUSA	8

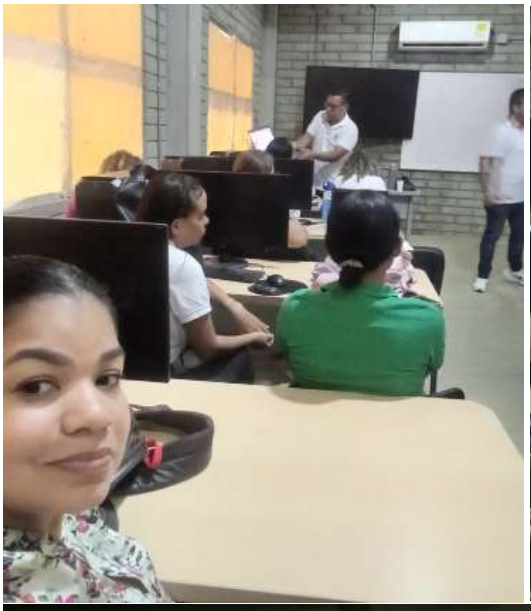
Página 1 de 1

OBLIGACIÓN 4 ANEXO 4

REUNIÓN CONVOCADA POR EL SUPERVISOR DE CONTRATO EL 21 DE ABRIL



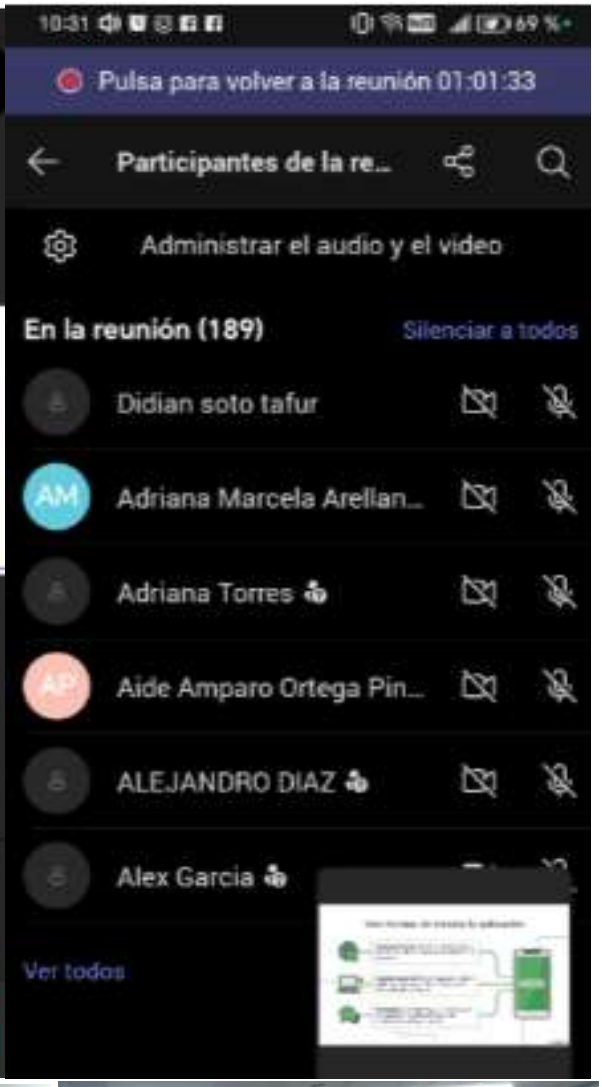
JORNADA DE ALISTAMIENTO DEL 22 AL 25 DE ABRIL








Notificaciones (2)
App CampeSENA: Aprendizaje Sin Interrupciones
Campe SENA
Herramienta diseñada estratégicamente para garantizar el acceso OFFLINE continuo en zonas rurales.
Contenido integrado: Descarga de pódcast, cartillas digitales, glosarios y materiales complementarios.
Olga Constanza Bermudez Jaimes
CB
JR
OJ
Jaime O...
Olga Constan...


Pulsa para volver a la reunión 01:01:33
Participantes de la re...
Administrar el audio y el video
En la reunión (189)
Silenciar a todos
Didian soto tafur
Adriana Marcela Arellan...
Adriana Torres
Aide Amparo Ortega Pin...
ALEJANDRO DIAZ
Alex Garcia
Ver todos





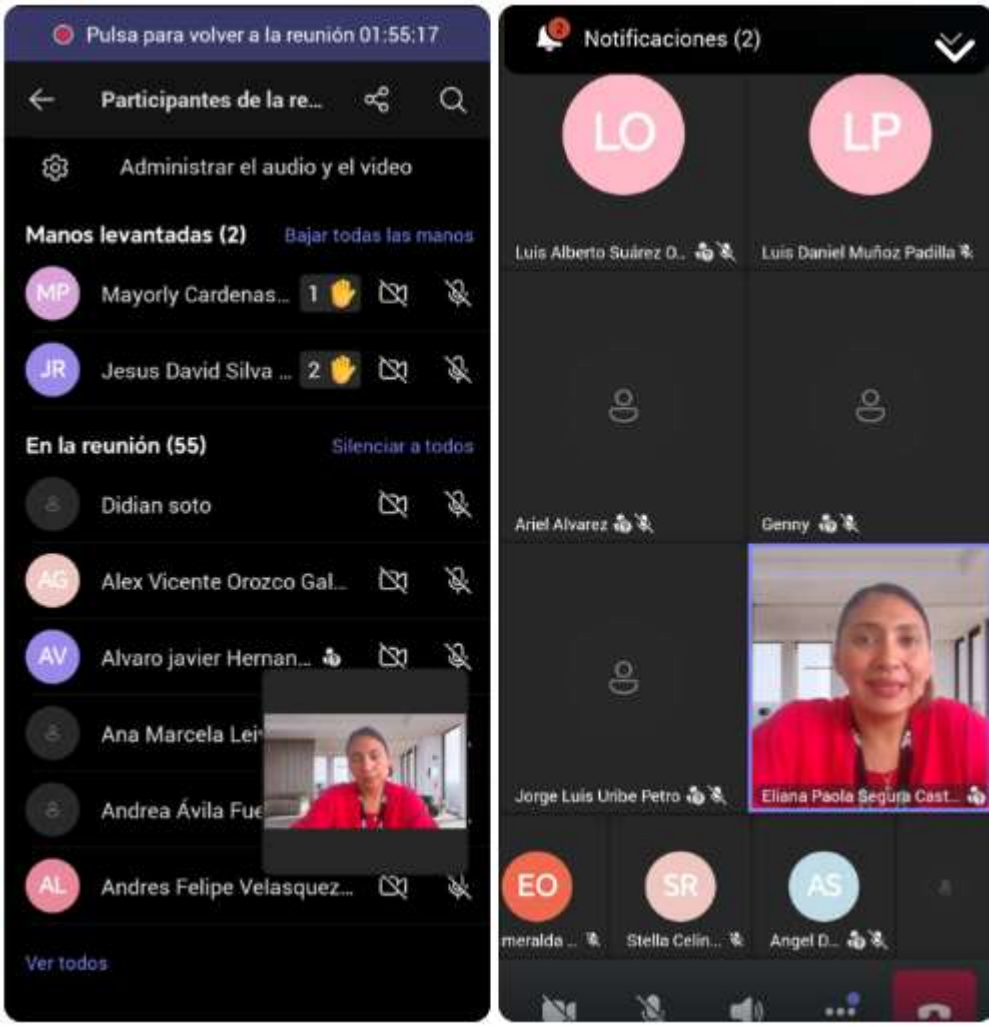
APOYO A LA SEGUNDA OFERTA EN EL MUNICIPIO BUENAVISTA







PILDORA PEDAGÓGICA CON LA INSTRUCTORA ELIANA SEGURA EL 8 DE MAYO



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.	40326	**Fecha Solicitud**	2026-04-08	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-04-09	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Formación			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

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

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

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2026/04/09 19:59:49 -05:00

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

				2026-04-16	2026-04-16	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / VALENCIA	0,5	No	50						
				2026-04-16	2026-04-16	CORDOBA / VALENCIA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
				2026-04-22	2026-04-22	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50						
				2026-04-22	2026-04-22	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
				2026-04-23	2026-04-23	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / VALENCIA	0,5	No	50						
DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR	CC: 1067851937	Instructor	Autorizada	2026-04-23	2026-04-23	CORDOBA / VALENCIA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50	5	4.737.497,00	126.195,00	630.975,00	348.000,00	978.975,00	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.

				2026-04-29	2026-04-29	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50						
				2026-04-29	2026-04-29	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
				2026-04-30	2026-04-30	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / VALENCIA	0,5	No	50						
				2026-04-30	2026-04-30	CORDOBA / VALENCIA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
													Totales Solicitud de Comisión	**630.975,00**	**348.000,00**	**978.975,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN
Impartir formación

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

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	

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

Firmado digitalmente por:
Nombre: NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Cédula de ciudadanía: 78739488
Usuario SIIF: MHndelaesp
9/04/2026 8:00:10 p. m.

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

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA
Montería, 2 de mayo del 2026

PRESENTADO A:
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES (E)

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
40326	16/04/2026	30/04/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
Valencia-San Pelayo	Córdoba/Centro agropecuario y de biotecnología el porvenir	Montería

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Se impartió formación profesional integral, y se acompañó a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas; en la planificación de mejores de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la coordinación nacional.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Se impartió formación profesional integral presencial en la ficha No. **3472059.**
2. Se impartió formación profesional integral presencial en la ficha No. **3472173.**

RESULTADOS:

1. Desarrollo de la formación según programación asignada.

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

1. Listado de asistencia.
2. Tiquetes de transporte.
3. Registro fotográfico.

COMPROMISOS

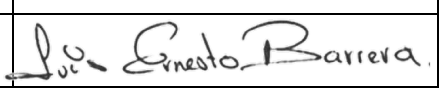
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Impartir FPI según las fechas estipuladas	Didian Soto	Abril 2026

CONCLUSIÓNES:

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
DIDIAN MARTIZA SOTO TAFUR	

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 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $34.000=

TIQUETE N° 16493

Origen	Destino			
Montería	Valencia			
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
16	04	2026		

NOMBRE: Dician Soto

C.C. N:°

FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10678743331-5 Cel. 310 696 9370 Juan Obregul

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $34.000=

TIQUETE N° 21592

Origen	Destino			
Valencia	Montería			
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
16	04	2026		

NOMBRE: Dician Soto

C.C. N:°

FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10678743331-5 Cel. 310 696 9370 Juan Obregul

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $11.000=

TIQUETE N° 31706

Origen	Destino			
Montería	San Pelayo.			
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
22	04	2026		

NOMBRE: Dician Soto

C.C. N:°

FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10678743331-5 Cel. 310 696 9370 Juan Obregul

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $11.000=

TIQUETE N° 45936

Origen	Destino			
San Pelayo	Montería			
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
22	04	2026		

NOMBRE: Dician Soto

C.C. N:°

FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10678743331-5 Cel. 310 696 9370 Juan Obregul

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $34.000=

TIQUETE N° 16494

Origen	Destino			
Montería	Valencia			
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
23	04	2026		

NOMBRE: Dician Soto

C.C. N:°

FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10678743331-5 Cel. 310 696 9370 Juan Obregul

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $34.000=

TIQUETE N° 21593

Origen	Destino			
Valencia	Montería			
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
23	04	2026		

NOMBRE: Dician Soto

C.C. N:°

FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10678743331-5 Cel. 310 696 9370 Juan Obregul

Powered by CamScanner

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $11.000=

TIQUETE N° 31707

Origen	Destino
Montería	San Pelayo

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
29	04	2026		

NOMBRE: Didian Soto

C.C. N:°

FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10678743331-5 Cel. 310 699 9370 Juan Obagui

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $11.000=

TIQUETE N° 45907

Origen	Destino
San Pelayo	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
29	04	2026		

NOMBRE: Didian Soto

C.C. N:°

FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10678743331-5 Cel. 310 699 9370 Juan Obagui

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $34.000=

TIQUETE N° 16495

Origen	Destino
Montería	Valencia

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
30	04	2026		

NOMBRE: Didian Soto

C.C. N:°

FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10678743331-5 Cel. 310 699 9370 Juan Obagui

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $34.000=

TIQUETE N° 21594

Origen	Destino
Valencia	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
30	04	2026		

NOMBRE: Didian Soto

C.C. N:°

FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10678743331-5 Cel. 310 699 9370 Juan Obagui

Powered by CamScanner

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	MONTERIA/CORDOBA-2 DE MAYO DEL 2026	**Código Regional :**	**23**
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	DIDIAN MARTIZA SOTO TAFUR	**Código Centro:**	**9115**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1067851937	**Fecha de elaboración:**	2 DE MAYO DEL 2026

En desarrollo de la comisión No. 40326 durante los días 16, 22, 23, 29, 30 del mes de abril del 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 de abril del 2026	Terminal-IE Vereda -Terminal	Mototaxi	20.000
22 de abril del 2026	Terminal-IE Vereda -Terminal	Mototaxi	20.000
23 de abril del 2026	Terminal-IE Vereda -Terminal	Mototaxi	20.000
29 de abril del 2026	Terminal-IE Vereda -Terminal	Mototaxi	20.000
30 de abril del 2026	Terminal-IE Vereda -Terminal	Mototaxi	20.000
		RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:	100.000

Para efectos legales el contratista 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 CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	DIDIAN MARTIZA SOTO TAFUR	**Nombre completo:**	LUIS ERNESTO BARRERA	**Nombre completo:**	NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
Numero de Contrato:	CO1.PCCNTR.9164113	**Cargo:**	COORDINADOR ACADEMICO	**Cargo:**	SUBDIRECTOR (e)
Firma:		**Firma:**		**Firma:**	

REGISTRO FOTOGRAFICO

3472173-MANIPULACION DE ALIMENTOS







3472059-MANIPULACION DE ALIMENTOS







SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 8/4/26	HORARIO: MIERCOLES	LUGAR: PELAYITO
N° DE FICHA:	3472173	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO: 6/5/26	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	8/04/2026	15/04/26	22/04/26	29/04/26	6/05/26
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 50985584	AIDA INES HERNANDEZ PADILLA	Aida Hdz	Aida Hdz	Aida Hdz	Aida Hdz	
2	CC - 1067840952	ALEJANDRO ALBERTO ESQUIVEL MONTIEL	Alejandro	Alejandro	Alejandro	Alejandro	
3	CC - 1073808623	AMARA LUZ CARVAJAL HERNANDEZ	AMARACO	AMARACO	AMARACO	AMARA	
4	CC - 1067911022	ANA CRISTINA RAMOS GARCES	Ana Ramos	Ana Ramos	Ana Ramos	Ana Ramos	
5	CC - 50760331	ARLEIDIS DEL PILAR DORIA HERNANDEZ	Arleidis D	Arleidis Doria	Arleidis Doria	Arleidis Doria	
6	CC - 26175747	CLAUDINA LOPEZ COGOLLO	Claudina	Claudina	Claudina	Claudina	
7	CC - 1073814573	DARLIS YANETH GASPAR DIAZ	Darlis Gaspar	Darlis Gaspar	Darlis Gaspar	Darlis Gaspar	
8	CC - 1003499680	ELVIS RAFAEL NAVARRO ESCOBAR	Elvis Navarro	Elvis Navarro	Elvis Navarro	Elvis Navar	
9	TI - 1073821515	EVELIN LOPEZ GASPAR	Evelyn Lopez	Evelin Lopez	Evelyn Lopez	Evelyn Lopez	
10	CC - 50982655	LEONIS ISABEL JULIO LOZANO	Marta HC	Marta HC	Marta HC	Leonis Julio	
11	CC - 1003713739	LUISA FERNANDA GALVAN LOPEZ	Luisa Galvan	Luisa Galvan	Luisa Galvan	Luisa Galvan	
12	CC - 50986477	MABEL CECILIA HERNANDEZ ARGUMEDO	Maria Espitia	Maria Espitia	Maria Espitia	Mabel Hdz	
13	CC - 1003717395	MARIA CRISTINA ESPITIA HERNANDEZ	Mabel Hdz	Mabel Hdz	Mabel Hdz	Maria Espitia	
14	CC - 1128469600	MARIA STELLA GOMEZ PERNETH	Maria G	Maria G	Maria G	Maria G	
15	CC - 26175104	MARTA LUZ HOYOS CONDE	Marta Hc	Marta	Marta	Marta Hc	
		FIRMA	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	FIRMA
			DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

OBSERVACIONES:

•	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 8/4/26	HORARIO: MIERCOLES	LUGAR: PELAYITO
N° DE FICHA:	3472173	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO: 6/5/26		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	8/04/26	15/04/26	22/04/26	29/04/26	6/05/26
			• Firma aprendiz	• Firma aprendiz	• Firma aprendiz	• Firma aprendiz	• Firma aprendiz •
1	CC - 50845540	MERIDA CECILIA GARCIA GENES	Merida Garcia	Merida Garcia	Merida Garcia	Merida Garcia	
2	CC - 50982718	MERLYS MYLADYS MONTIEL MADERA	Merlys M	Merlys M	Merlys M	Merlys M	
3	CC - 1067911394	MONICA PATRICIA SUAREZ PANTOJA	Monica	Monica	Monica	Monica	
4	CC - 1003717898	PAULA ANDREA LOPEZ VILLALBA	Paula López	Paula López	Paula López	Paula López	
5	CC - 50985896	SIXTA MARIA PEREZ GARCIA	Sixta Perez G	Sixta Perez G.	Sixta Perez G	Sixta Perez G	
6	CC - 26176665	YAMILE DEL SOCORRO OSORIO CUADRADO	Yamile Osorio	Yamile Osorio	Yamile Osorio	Yamile Osorio	
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
OBSERVACIONES:			FIRMA Didian Soto	FIRMA Didian Soto	FIRMA Didian Soto	FIRMA Didian Soto	FIRMA
			DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

•	SIN EXCUSA		•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS		FECHA DE 16/4/26INICIO DEL CURSO:	HORARIO: JUEVES	LUGAR: VALENCIA
N° DE FICHA:	3472059	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO: 14/5/26	7/05/26	L4/04/26

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	16/04/26.	23/04/26	30/04/26		
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 50917013	DIANA DANILSA DORIA PEREIRA	Diana D	Diana Doria	Diana Doria		
2	CC - 50571582	EDITH JOHANA PINTO AVILA	Edith Pinto	Edith Pinto	Edith Pinto		
3	CC - 1068808105	EIRA SOFIA ANGULO ZURITA	Eira Angulo	Eira Angulo	Eira Angulo		
4	CC - 1073808525	ELSA MARY ALEAN HERRERA	Elsa M Alean	Elsa M Alean	Elsa M Alean		
5	CC - 50861818	EUFELINA MARIA BRAVO SOTO	Eufelina Bravo	Eufelina Bravo	Eufelina Bravo		
6	CC - 50908142	IBET PETRONA ALTAMIRANDA ESPITIA	Ibet A. E.	Ibet A. E.	Ibet A. E		
7	CC - 34988838	LEILA DEL CARMEN GARCES BENITES	Leila	Leila	Leila		
8	CC - 1067868466	LESKY KARINA HERNANDEZ PLAZA	Lesky Hernandez	Lesky Hernadez	Lesky Hernadez		
9	CC - 64523564	LOYRA MARGARITA NARVAEZ MARTINEZ	L Narvaez	L Narvaez	L Narvaez		
10	CC - 50928155	LUZ ALBENI MOLINA GARCIA	Luz. Molina	Luz. Molina	Luz albeni		
11	CC - 50939390	LUZ ANGELA CALDERIN PESTANA	Luz calderin	Luz Calderin	Luz calderin		
12	CC - 39302433	MARGARITA MARIA PEREZ TIRADO	Margarita Pérez	Margarita Perez	Margarita Perez		
13	CC - 1010152942	MARIA CLAUDIA SOTO NEGRETE	Maria claudia soto negrete	Maria claudia soto negrete	Maria claudia soto negrete		
14	CC - 30570079	MARIA LUISA CALLE BETIN	maria Calle	Maria Calle	Maria Calle		
15	CC - 34964697	MARITSA SANDRA TAFUR CARRASO	Maritza T.	Maritza T.	Maritza T.		
		FIRMA	Didian Soto T.	Didian Soto T.	Didian Soto T.	FIRMA	FIRMA
			DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

OBSERVACIONES:

•	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS				FECHA DE 16/4/26INICIO DEL CURSO:		HORARIO: JUEVES		LUGAR: VALENCIA		
N° DE FICHA:	3473098	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR			FECHA FIN DEL CURSO: 14/5/26						
		16/04/26		23/04/26	30/04/26		7/05/26				
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*
1	CC - 1068867463	NAYIBIS LUCIA ZUNIGA FLOREZ		Nayibis Zuñiga		Nayibis Zuñiga		Nayibis Zuñiga			
2	CC - 50861922	NELLY JUDITH HERNANDEZ MARMOL		Nelly Hernandez		Nelly Hernandez		Nelly Hernandez			
3	CC - 1123679018	NEYLA JUDITH CARVAJAL TRECCO		Neyla Carvajal		Neyla Carvajal		Neyla Carvajal			
4	CC - 26231204	ROSALIA ALEMAN PEREZ		Rosalia A		Rosalia A		Rosalia A			
5	CC - 1068098335	SAIRA SOFIA NEGRETE ROMERO		Saira Negrete		Saira Negrete		Saira Negrete			
6	CC - 1068024151	YESENIA JUDITH BARILORIA VILORIA		Yesenia Barloria		Yesenia Barloria		Yesenia Barloria			
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
OBSERVACIONES		FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA	
		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO	

*	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner