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

Mayo de 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, 11 de mayo de 2026

Señor(a)
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9265481
INSTRUCTOR G20
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de mayo del año 2026.

Referencia: No CO1.PCCNTR.9265481 del año 2026

ORIETA MARAGRITA NOVA MORENO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 50.926.109 de Monteria, 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 TREINTA Y TRES MILLONES CIENTO SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($ 33.162.479) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) siete (7) pagos iguales por los meses de febrero a agosto de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497).

Plazo: Será hasta el 30 de agosto 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 planeo y ejecuto la formación complementarios de manipulación de Alimento, Elaboración de lácteos concentrados y Preparación con frutas y verduras en los municipios de Tierralta, San Carlos y Ciénega de oro de las siguientes fichas; # 3462598, # 3463532 #3470335, # 3472426 #3472402, # 3495889, #3495834, #3495532,#3516320	**ANEXO: 1** Evidencias de listados de asistencia, registros fotográficos, horas cargadas en Sofia plus. Se planeo y ejecuto la formación complementaria en los municipios de Tierralta, San Carlos y Ciénaga de oro de las fichas: # 3462598, # 3463532 #3470335, # 3472426 #3472402, # 3495889, #3495834, #3495532 ,#3516320 Legalización de viáticos mes de abril.
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 guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan concertado y juicios evaluativos de los programas asignados y matriculados. Fichas asignadas en los municipios de Tierralta, San Carlos y Ciénega de oro de las siguientes fichas: ,#3516320 # 3462598, # 3463532 #3470335, # 3472426 #3472402, # 3495889, #3495834, #3495532,	**ANEXO 2:** guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan concertado.
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 realizo la respectiva asociación y registro de juicios evaluativos de las fichas asignadas en los municipios de Tierralta, San Carlos y Ciénega de oro de las son las siguientes: # 3462598, # 3463532 #3470335, # 3472426 #3472402, # 3495889, #3495834, #3495532	**Anexo # 3:** Pantallazo de fichas asociadas en Sofia plus y juicios evaluativos # 3462598, # 3463532 #3470335, # 3472426
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la	Se participo en las reuniones convocadas por el coordinador de académico Luis Ernesto Barrera el día 15 de abril en porvenir y 21 de abril la vitrina	**ANEXO # 4.** evidencias fotográficas de la participación de cada evento del mes.

	institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Se participo en los acompañamiento y píldoras pedagógicos con Eliana segura los días 5 y 8 de mayo 2026. Apoyo a la oferta en Buenavista Cordoba.	
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No aplica para el mes objeto de cobro.	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica para el mes objeto de cobro.	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica para el mes objeto de cobro.	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se presentaron los documentos para proceso de matrícula como formato de ficha de caracterización, listados de matrícula, guías de aprendizajes, reporte de asistencias, planes concertados etc. En los municipios de Tierralta, San Carlos y Ciénega de oro de las son las siguientes: # 3462598, # 3463532#3470335, # 3472426#3472402, # 3495889, #3495834, #3495532, ,#3516320	**ANEXO # 5** Soportes de documentos en pdf y cargados en carpeta Drive del Instructor Link https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1-WQnjo3ZCfG5mgoYxPBd4FfbQkqrXrfp
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No aplica para el mes objeto de cobro.	No aplica
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No aplica para el mes objeto de cobro.	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	Se publico cuenta de cobro correspondiente al mes de marzo de	Los anexos del presente informe.

	legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	2026 en plataforma SECOP II.	
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No aplica para el mes objeto de cobro.	No aplica
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion - Terminacion).	No aplica para el mes objeto de cobro.	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	**41026**	Ciénaga de Oro	22/04/2026	22/04/2026
2	**41026**	Tierralta	23 /04/2026	23 /04/2026
3	**41026**	Tierralta	24/04/2026	24/04/2026
4	**41026**	Ciénaga de Oro	27/04/2026	27/04/2026
5	**41026**	Ciénaga de Oro	28/04/2026	28/04/2026
6	**41026**	Ciénaga de Oro	29/04/2026	29/04/2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. Numero de planilla # 6014626905 Expedido por Soi correspondiente al mes de abril de 2026.

Cordialmente,

ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
Contratista

C.C. No. 50.9261.09 de Monteria

Firma,

LUIS ERNESTO BARRERA

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9265481 de 2026.

INSTRUCTOR G2

ANEXO # 1

Obligación 1. Evidencias fotográficas, actas de inicio, asistencias, horas en Sofia plus e informe de apoyo a la formación.

Complementarios de Mes de ABRIL Y MAYO

Ficha # 3470335 Municipio de Ciénaga de Oro vereda las palmitas. Dia 14, 28/04/2026 Y 05/05/2026.



Ficha # 3462598 Municipio de Ciénaga de Oro vereda las Piedras. Dia 22, 29 /04/2026



Ficha # 3463532 Municipio de Tierralta. Dia 16,23,30/04/2026 Y 07/05/2026



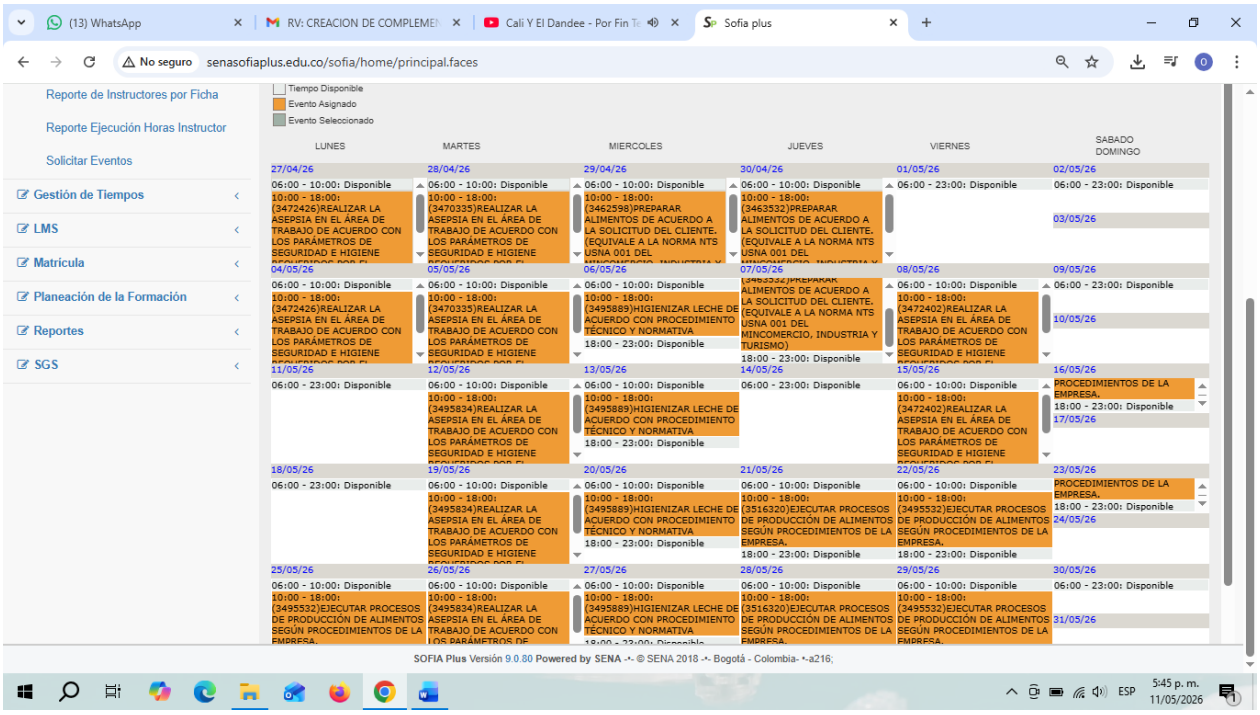
Ficha # 3472426 Municipio de Ciénaga de Oro vereda La sapera 13,20, 27/04/2026 y 04/05/2026



Ficha # 3495889 Municipio de Ciénaga de Oro vereda las palmitas. Dia 06/05/2026.



Horas en Sofia plus mes de mayo /2026



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO:07/04/2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: CIENAGA DE ORO
N° DE FICHA: 3470335	INSTRUCTOR:ORIETA NOVA MORENO	FECHA FIN DEL CURSO:05/05/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			07/04/26	14/04/26	28/04/26	05/05/26	
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 1068659748	ADYS ASTRID HERNANDEZ NUÑEZ					
2	CC - 25872276	AIDA DEL SOCORRO GONZALEZ YANEZ					
3	CC - 50954881	ALBA LUZ URANGO TIRADO					
4	TI - 1062969205	CAROLINA ANDREA CORDOBA GONZALEZ					
5	CC - 1003206514	CIELO JAIDITH SARIEGO PAYARES	Cielo sariego	Cielo sariego	Cielo sariego	Cielo Sariego	
6	CC - 32731616	DERLY VERENA MARSIGLIA PACHECO					
7	CC - 50953054	DIANA CARMELA PADILLA RAMOS	Diana Padilla	Diana Padilla	Diana Padilla	Diana Padilla	
8	TI - 1138082219	DULCE MARIA VERGARA RAMOS				Dulce Vergara	
9	CC - 50954312	ELSA PATRICIA LUNA HERNANDEZ					
10	CC - 25878619	JULIA JOSEFA TIRADO RAMOS	Julia Tirado	Julia Tirado	Julia Tirado	Julia Tirado	
11	CC - 1007152231	MARIA ALEJANDRA RAMBAO MORALES	Maria A. Rambao	Maria A. Rambao	Maria A. Rambao	Maria A. Rambao	
12	CC - 1071348753	MARIA ANGELICA AVILES URANGO	Maria. A	Maria. A	Maria. A.	Maria A.	
13	CC - 1010154839	MARTA LUCIA LAGARES URRIAGA					
14	CC - 25870005	NURIS ROSA DEL CARMEN RAMOS DE GONZALEZ					
15	CC - 50952640	SARA DEL CARMEN YANEZ GONZALEZ					
16	CC - 25876566	TATIANA DEL CARMEN YANEZ ARRIETA					
147	CC - 1068661970	YARILIS MERCEDES TIRADO RAMOS	Yarilis Tirado	Yarilis Tirado	Yarilis Tirado	Yarilis Tirado	
18	CC - 1064985063	YENIFER LUCIA MONTES RAMOS					
19	CC - 1068662586	YESSENIA MERCEDES RAMOS PACHECO	Yessenia Ramos	Yesenia Ramos	Yesenia Ramos	Yesenia Ramos	
20	CC - 1003191979	YULIANA ANDREA REGINO PADILLA					
OBSERVACIONES:		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	
		Oneida Yanez	Oneida Yanez	Oneida Yanez	Oneida Yanez		
		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Scanned with 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:	PREPARACION DE FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 09/04/2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: TIERRALTA
N° DE FICHA: 3463532	INSTRUCTOR:ORIETA NOVA MORENO	FECHA FIN DEL CURSO: 07/05/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 09/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 16/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 23/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 30/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 7/05/26 Firma aprendiz
1	CC - 1073975619	ARELIS SOFIA AYALA ARGUELLO	Arelis Ayala	Arelis Ayala	Arelis Ayala	Arelis Ayala	Arelis Ayala
2	CC - 26215849	AUDRY SOFIA FUENTES DURANGO	Audry Fuentes	Audry Fuentes	Audry Fuentes	Audry Fuentes	Audry Fuentes
3	CC - 50974111	CISAR SOFIA BENITEZ GONZALEZ	Cisar Benitez	Cisar Benitez	Cisar Benitez	Cisar Benitez G.	Cisar benitez
4	CC - 1073981625	DINA LUZ PEREZ YANEZ	Eliana Jaraba	Eliana Jaraba	Eliana Jaraba	Eliana Jaraba	Eliana Jaraba
5	CC - 1073986489	ELIANA YANETH JARABA MARTINEZ	Dina Perez	Dina Perez	Dina Perez	Dina Perez	Dina Perez
6	CC - 26040883	FADIS MADEIS GONZALEZ BANDA	Fadis Gonzalez	Fadis Gonzalez	Fadis Gonzalez	Fadis Gonzalez	Fadis Gonzalez
7	CC - 1133870340	GLADIS DEL CARMEN MARTINEZ VILLALBA	Gladis Martinez	Gladis Martinez	Gladis Martinez	Gladis Martinez	Gladis Martinez
8	CC - 26227380	INGRID JOHANNA NERIO ARGEL	Ingrid nerio A	Ingrid nerio A	Ingrid nerio A	Ingrid nerio A.	Ingrid nerio
9	CC - 26226974	INGRIS JOHANA HERNANDEZ TORREGLOSA	Ingris Hernandez	Ingris Hernandez	Ingris Hernandez	Ingris Hernandez	Ingris Hernandez
10	CC - 1073979276	LEANIS MARCELA LOZANO LOPEZ	Leanis lozano	Leanis lozano	Leanis lozano	Leanis lozano L.	Leanis lozano
11	CC - 50640847	LUDIS ESTHER NARANJO MONTOYA	Ludis Naranjo	Ludis Naranjo	Ludis Naranjo	Ludis Naranjo	Ludis Naranjo
12	CC - 1073997240	MARIA FERNANDA LOPEZ MESTRA	Maria F lopez	Maria F lopez	Maria F lopez	Maria F Lopez	Maria F. Lopez
13	CC - 50888114	MARIA VIRGILIA JARABA PAYARES	Maria Jaraba P.	Maria Jaraba P.	Maria Jaraba P.	Maria Jaraba P.	Maria Jaraba P.
14	CC - 26215972	MERCY DEL CARMEN HERNANDEZ GUERRA	Mercy Hernandez	Mercy Hernandez	Mercy Hernandez	Mercy Hernandez	Mercy Hernandez
15	CC - 26228677	MERLEDYS ESTELLA RIVAS VELASQUEZ	Merledys Rivas	Merledys Rivas	Merledys Rivas	Merledys Rivas	Marledis Rivas
16	CC - 26230218	NELLY MARIA TORREGLOZA ALVAREZ	Nelly Torregloza	Nelly Torregloza	Nelly Torregloza	Nelly Torregloza	Nelly Toreglosa
147	CC - 26231814	NERILDA SEGURA GENES	Nerilda Segura	Nerilda Segura	Nerilda Segura	Nerilda Segura	Nerilda Segura
18	CC - 1073985692	NILFA ROSA LOPEZ URANGO	Nilfa Lopez	Nilfa Lopez	Nilfa Lopez	Nilfa Lopez	Nilfa Lopez
19	CC - 1073971507	ONADIS MARIA RIVAS VELASQUEZ	Onadys Rivas	Onadys Rivas	Onadys Rivas	Onadys Rivas	Onadys Rivas
20	CC - 52785552	PATRICIA JOHANNA MEJIA VANEGAS	Patricia Mejia	Patricia Mejia	Patricia Mejia	Patricia Mejia	Patricia Mejia
21	CC - 1073972522	SAIRA PATRICIA ESCOBAR LOPEZ	Saira Escobar	Saira Escobar	Saira escobar	Saira escobar	Saira Escobar
22	CC - 26226675	SORAIDA LUZ ORTEGA ACOSTA	Soraida or.	Soraida O	Soraida O	Soraida O.	Soraida O.
23	CC - 39307410	UDIHT ESTHER PEREZ VELASQUEZ	Udiht Perez	Udiht Perez	Udiht Perez	Udiht Perez	Udiht Perez
24	CC - 50976224	VISITACION LOZANO MONTES	Visitacion lozano	Visitacion lozano	Visitacion lozano	Visitacion lozano	Visitacion Lozano
25	CC - 50977282	VIVIANA JOSEFA BENITES POLO	Viviana Benites	Viviana B	Viviana B	Viviana B.	Viviana B

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Orieta N.	Orieta N.	Orieta N.	Orieta N.	Orieta Nova
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Scanned with 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:	Preparación con frutas y verduras sociales		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 01/04/2026		
N° DE FICHA: 3482568	INSTRUCTOR: ORIETA NOVA MORENO		FECHA FIN DEL CURSO: 30/04/2026	HORARIO: 08:00-18:00	LUGAR: CIENAGA DE ORO

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 01/04/26	Fecha (D/M/AA) 22/04/26	Fecha (D/M/AA) 29/04/26	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 25875750	AYDA LUZ ECHEVERRY SAEZ					
2	CC - 1003458594	BAUDILIA DE JESUS MARTINEZ MIRANDA	Baudilia M.	Baudilia M.	Baudilia M.		
3	CC - 30687058	BELLA LUCIA PASTRANA RUIZ					
4	CC - 25874750	BERLIDYS DEL SOCORRO VIDAL MIRANDA	Berlidis V.	Berlidis V	Berlidis V.		
5	CC - 30687322	CARMEN DEL ROSARIO RAMIREZ BARRERA					
6	CC - 50985517	DAMARIS DEL SOCORRO SALGADO PASTRANA	Damaris S	Damaris S	Damaris S		
7	CC - 1068669469	DANNA PATRICIA SALGADO CORONADO	Danna S.	Danna S.	Danna S.		
8	CC - 1068658611	DENYS SOFIA PACHECO SUAREZ	Denis Pacheco	Denis Pacheco	Denis Pacheco		
9	CC-1069648526	DERLY MARIA SALGADO TORREGLOSA	Derly	Derly	Derly		
10	CC - 1068671118	DINA LUZ GONZALEZ MARTINEZ					
11	CC - 1003457922	ERIKA PATRICIA ARRIETA VILLALBA	Erika Arrieta	Erika Arrieta	Erika Arrieta.		
12	CC - 1068656563	ERLEY SUSANA VIDAL SANCHEZ					
13	CC - 26161379	GLORIA DE JESUS SENA FERRER					
14	CC - 25869035	JUANA FIDELINA MIRANDA ZUÑIGA	Juana F Miranda	Juana Miranda	Juana Miranda		
15	CC - 25873172	JULIA EDITH CARDENAS CASTILLO	Julia C	Julia Cardenas	Julia C		
16	CC - 1065292252	JULIA ESTHER MUSLACO MONTALVO	Julia	Julia	Julia		
17	CC - 1068667703	KAREN JOHANNA CORDERO SALGADO	Karen Cordero	Karen Cordero	Karen Cordero		
18	CC - 25872834	LUISA NORBELIA SALGADO PEREZ					
19	CC - 1003457071	MARIA ISABEL VILLALBA SUAREZ	Maria	Isabel	Villalba		
20	CC - 1068660996	MONICA DEL SOCORRO BELEÑO LOPEZ					
21	CC - 25873171	OMAIRA DEL CARMEN PACHECO VIDAL	Omaira Pache	Omaira P	Omaira Pache		
22	CC - 50952179	OSIRIS DEL CARMEN ACOSTA MIRANDA	Osiris	Osiris	Osiris A		
23	CC - 1067964171	SANDY SUSANA BARON MIRANDA	Sandy Barón	Sandy Barón	Sandy Barón		
24	CC - 1007152825	VIARNEY PATRICIA RUIZ ALVAREZ	Viarney Ruiz	Viarney Ruiz	Viarney Ruiz		
25	CC-1047405801	YESICA YULIETH SENA MANCHEGO	Yesica	Yesica	Yesica		
OBSERVACIONES:			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
			NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Scanned with 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 2026

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO:6/04/2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: CIENAGA DE ORO
N° DE FICHA: 3472402	INSTRUCTOR:ORIETA NOVA MORENO	FECHA FIN DEL CURSO:06/05/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 06/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 13/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 20/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 27/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 04/05/26 Firma aprendiz
1	CC - 1192718908	ANA LUZ GOMEZ JULIO	Ana Gomez	Ana Gomez	Ana Gómez	Ana Gómez	Ana Gómez
2	TI - 1073997447	ANGELICA MARIA LAZARO HERRERA					
3	CC - 25879045	CARMEN JULIA REHENALS CORONADO		Carmen R	Carmen R	Carmen R	Carmen R.
4	CC - 1073972867	DEIDIS DEL CARMEN GONZALEZ CHICA		DeiDis G	DeiDis G.	DeiDis G.	DeiDis G
5	CC - 1073977646	DELMA ROCIO MESTRA ARAUJO	Delma M.	Delma M.	Delma M.	Delma M.	Delma Mestra
6	CC - 1073975920	DINA LUZ GARCES RANGEL	Dina Garces	Dina Garces	Dina Garces	Dina Garces	Dina Garces.
7	CC - 1068671118	DINA LUZ GONZALEZ MARTINEZ	DINA G.		DINA G.	DINA G.	Dina G.
8	CC - 50904498	FARIDES DEL ROSARIO DUEÑAS YANEZ	Farides Dueñas	Farides Dueñas	Farides Dueñas	Farides Dueñas	Farides Dueñas
9	CC - 1073969532	GLEDYS TATIANA PLAZA PAEZ		Gledys Plaza	Gledys Plaza	Gledys Plaza	Gledys Plaza
10	CC - 1069476972	KAREN DAYANA CAICEDO QUEJADA	Karen Caicedo				
11	CC - 50954641	LEONADYS BEATRYS REGINO REGINO		LEONADYS R.	LEONADYS R	LEONADYS R.	LEONADYS R.
12	CC - 1073991075	LEYDIS PATRICIA HERRERA ACOSTA		LEYDIS	LEYDIS	LEYDIS	LEYDIS
13	CC - 1122405728	LILIANA MARGARITA DE JESUS JIMENEZ ARIAS	Liliana Jimenez	Liliana Jimenez	Liliana Jimenez	Liliana Jimenez	Liliana Jimenez
14	CC - 1123995515	LINA MARIA RUIZ GONZALEZ	LINA RUIZ	LINA RUIZ			
15	CC - 1073974805	LUZ ARNOLIS CORDERO DIAZ	Luz Cordero	Luz Cordero	Luz Cordero	Luz Cordero	Luz Cordero
16	CC-1064991868	YERLIS MARLENE MONTES RAMOS	Yerlis	Yerlis	Yerlis	Yerlis	Yerlis
17	CC - 1068667703	YINA PAOLA CORONADO LOPEZ	Yina Coronado				
18	CC - 25872834	YULIETH PAOLA CASTILLO DUEÑAS		Yulieth Castillo	Yulieth Castillo	Yulieth Castillo	Yulieth Castillo
OBSERVACIONES:		FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	

Scanned with 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:18/01/206	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: TIERRALTA
N° DE FICHA:	3472402	INSTRUCTOR:	FECHA FIN DEL CURSO:18/10/25	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 10/04/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 24/04/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 8/05/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) — Firma aprendiz
1	CC - 1073973084	AMANDRA PATRICIA YULE NEGRETE		Amandra Y.			
2	CC - 1133871118	ANA MILENA ALVAREZ ORTEGA	Milene ALVAREZ	Milene ALVAREZ	Milene ALVAREZ		
3	CC - 1073980496	ANA ROSA ROQUEME SOTELO	Ana Roqueme	Ana Roqueme	Ana Roqueme		
4	CC - 50888515	ARLENYS HIGUITA SOTELO	ARLENIS HIGUITA	ARLENIS H.S.	ARLENIS H.S.		
5	CC - 1192718515	CLAUDIA PATRICIA DOMICO DOMICO	Claudia Domico	Claudia Domico			
6	CC - 1073970916	DAMARIS PAOLA DOMICO DOMICO	Damaris Domico	Damaris Domico	Damaris Domico		
7	CC - 1073972598	DAYANA MORALES YULE		Dayana Morales			
8	CC - 1062435426	EMILIANA DEL CARMEN DIAZ JARAMILLO					
9	CC - 1074008942	EUNICE ESTHER SEGURA ARGUMEDO	Eunice Segura	Eunice Segura			
10	CC - 1073985413	FRANCIA ELENA CONTRERAS CAUSIL	Francia C.	Francia			
11	CC - 1073977323	GLEVYS ESTHER HERNANDEZ MORA	Glevis Hernandez	Glevis Hernan			
12	CC - 1074011637	KATY ELENA LOPEZ ACOSTA		Katy E. Lopez A.	Katy E. López A.		
13	CC - 1073971709	LINDA LOREN NUÑEZ BANDA	Linda Nuñez	Linda Nuñez	Linda Nuñez		
14	CC - 50976242	MARIA DE LAS MERCEDES GONZALEZ MIRANDA	Maria Gonzalez	Maria Gonzalez	Maria Gonzalez		
15	CC - 26231415	MARIA JAIDITH OLIVARES AVILA	Maria Olivares		Maria Olivares		
16	CC - 1003595199	MERLEIDA MORALES YULE		Merleida M			
17	CC - 1071432266	RUZ MARY MORALES DIAZ					
18	CC - 1002087103	SANDRA MILENA ARTEAGA					
19	CC - 1063651636	SANDRA PAOLA ATENCIO PEREZ	Sandra AP.	Sandra AP.			
20	CC - 1045503250	SARY LUZ LOPEZ AGAMEZ					

OBSERVACIONES:	FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Deuto M.	Deuto M.	Deuto M.		

•	SIN EXCUSA	SE	•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Scanned with 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 DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.		FECHA DE INICIO DEL CURSO:06/05/2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: CIENAGA DE ORO
N° DE FICHA:	3495889	INSTRUCTOR:ORIETA NOVA MORENO	FECHA FIN DEL CURSO:10/06/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			06/06/26				
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 25872276	AIDA DEL SOCORRO GONZALEZ YANEZ					
2	TI - 1062969205	CAROLINA ANDREA CORDOBA GONZALEZ					
3	CC - 1003206514	CIELO JAIDITH SARIEGO PAYARES	Cielo Sariego				
4	CC - 50953054	DIANA CARMELA PADILLA RAMOS	Diana Padilla				
5	TI - 1138082219	DULCE MARIA VERGARA RAMOS	Dulce V.				
6	CC - 25878619	JULIA JOSEFA TIRADO RAMOS	Julia Tirado				
7	CC - 1007152231	MARIA ALEJANDRA RAMBAO MORALES	Maria A. Rambao				
8	CC - 1071348753	MARIA ANGELICA AVILES URANGO	Maria A.				
9	CC - 25870005	NURIS ROSA DEL CARMEN RAMOS DE GONZALEZ					
10	CC - 50952640	SARA DEL CARMEN YANEZ GONZALEZ					
11	CC - 1068661970	YARILIS MERCEDES TIRADO RAMOS	Yarilis Tirado				
12	CC - 1064985063	YENIFER LUCIA MONTES RAMOS					
13	CC - 1064991868	YERLIS MARLENE MONTES RAMOS	Yerlis				
14	CC - 1068662586	YESSENIA MERCEDES RAMOS PACHECO	Yessenia Ramos				
15	CC - 10003191979	Yulian Andrea Regino Padilla					

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Orieta Nova				
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Scanned with CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3472426 - 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: 3470335 - 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: 3495834 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3463532 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495889 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495532 - 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: 3472402 - 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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

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.	41026	**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 20:02:01 -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.

				2026-04-22	2026-04-22	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50						
				2026-04-22	2026-04-22	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
				2026-04-23	2026-04-23	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / TIERRALTA	0,5	No	50						
				2026-04-23	2026-04-23	CORDOBA / TIERRALTA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
				2026-04-24	2026-04-24	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / TIERRALTA	0,5	No	50						
				2026-04-24	2026-04-24	CORDOBA / TIERRALTA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
ORIETA MARGARITA NOVA MORENO	CC: 50926109	Instructor	Autorizada								6	4.737.497,00	131.804,00	790.824,00	348.000,00	1.138.824,00	Impartir formación

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

				2026-04-27	2026-04-27	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50								
				2026-04-27	2026-04-27	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-04-28	2026-04-28	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50								
				2026-04-28	2026-04-28	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-04-29	2026-04-29	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50								
				2026-04-29	2026-04-29	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
																Totales Solicitud de Comisión	**790.824,00**	**348.000,00**	**1.138.824,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación

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

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

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

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

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

Firma Responsable

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

Firmado digitalmente por:
Nombre: NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Cédula de ciudadanía: 78739488
Usuario SIIF: MHndelaesp
9/04/2026 8:02:27 p. m.

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

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Montería, 02 de mayo de 2026

PRESENTADO A: NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

ORDEN DE VIAJE No : 41026	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	22 de abril de 2026	29 de abril de 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO Ciénaga de Oro y Tierralta	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	Montería

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir Formación Profesional Integral en el programa de Manipulación de alimentos y Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. Fichas: # 33462598, ,#3463532, # 3472402, # 347272426, # 3470335 de los municipios de ciénaga de Oro y Tierralta.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional Integral en el programa CAMPESENA, Fichas: # # 33462598, #3463532, # 3472402, # 347272426, # 3470335

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. Lista de asistencia de los aprendices
2. Tiquetes
3. Imágenes proceso de formación

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Cumplir con las actividades desarrolladas en las sesiones de Formación. Colar y aplicar el producto de acuerdo con especificaciones técnicas.	APRENDICES	22 – 29 de abril de 2026
2. Desarrollar el Proyecto y Programa de Formación en su totalidad. Ejecutar las competencias y resultados de aprendizajes pertinentes	INSTRUCTOR SENA Orieta Nova Moreno	22 – 29 de abril de 2026

CONCLUSIÓNES:

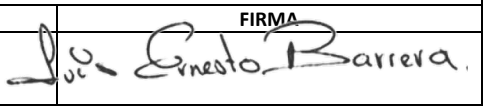
1. Se cumplieron los objetivos propuestos

2. Aplicar conocimientos adquiridos

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
ORIETA MARGARITA NOVA MORENO	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
CORDINADOR ACADEMICO/SUPERVISOR CONTRATO	**LUIS ERNESTO BARRERA**	

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

TARIFA $17.000

TIQUETE N° 92405

Origen	Destino
Montería	Cienaga de oro

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
22	04	26		YAA 510

NOMBRE: Oritia Nava
C.C. N:° 50926 109
FIRMA DESPACHADOR:

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

TARIFA $17.000

TIQUETE N° 92402

Origen	Destino
Cienaga de oro	Montería

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
22	04	26		YAK 302

NOMBRE: Oritia Nova
C.C. N:° 50926 109
FIRMA DESPACHADOR:

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

TARIFA $23.000

TIQUETE N° 42577

Origen	Destino
Montería	Tinalta

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
23	04	26		YAK 901

NOMBRE: Oritia Nava
C.C. N:° 50926 109
FIRMA DESPACHADOR:

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

TARIFA $23.000

TIQUETE N° 42581

Origen	Destino
Tinalta	Montería

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
23	04	26		YAK 708

NOMBRE: Oritia Nava
C.C. N:° 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

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

TARIFA $23.000

TIQUETE N° 42593

Origen	Destino
Montería	Tinalta

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
24	04	26		YAK 103

NOMBRE: Oritia Nava
C.C. N:° 50926 109
FIRMA DESPACHADOR:

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

TARIFA $23000

TIQUETE N° 92400

Origen	Destino
Tinalta	Montería

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
24	04	26		YAK 689

NOMBRE: Oritia Nava
C.C. N:° 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

Scanned with CamScanner

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

TARIFA $17.000

TIQUETE N° 32395

Origen	Destino
Montería	Ciénaga de oro

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
27	04	26		YAK 266

NOMBRE: Otto Nora
C.C. N:° 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

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

TARIFA $17.000

TIQUETE N° 32420

Origen	Destino
Ciénaga de oro	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
27	04	26		YAK 089

NOMBRE: Otto Nora
C.C. N:° 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

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

TARIFA $17.000

TIQUETE N° 42944

Origen	Destino
Montería	Ciénaga de oro

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
28	04	26		YAK 400

NOMBRE: Otto Nora.
C.C. N:° 50926.109
FIRMA DESPACHADOR:

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

TARIFA $17.000

TIQUETE N° 42580

Origen	Destino
Ciénaga de oro	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
28	04	26		YAA 388

NOMBRE: Otto Nora
C.C. N:° 50926 109
FIRMA DESPACHADOR:

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

TARIFA $17.000

TIQUETE N° 42571

Origen	Destino,
Montería	Ciénaga de oro

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
29	04	26		YAA 426

NOMBRE: Otto Nora
C.C. N:° 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

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

TARIFA $17.000

TIQUETE N° 42943

Origen	Destino
Ciénaga de oro	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
29	04	26		YAK 603

NOMBRE: Otto Nora
C.C. N:° 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

Scanned with CamScanner

	Versión: 02
	Código: GRF-F-057

COMISIONES DE SERVICIOS

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - FUNCIONARIOS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**MONTERIA-**	**Código Regional :**	**23**
NOMBRE DEL FUNCIONARIO:	**Orieta Nova Moreno**	**Código Centro:**	**9115**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	**50926109**	**Fecha de elaboración:**	**2/05/2026**

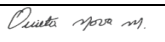
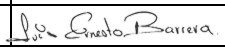
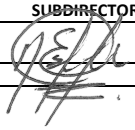
En desarrollo de la comisión No 41026 durante los días 22- 29 del mes de abril de 2026 se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin genera ción de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
22/04/2026	Cienaga de Oro - Las Piedras	MOTO	20.000
23/04/2026	Tierralta - CORSOC	MOTO	20.000
24/04/2026	Tierralta - lorenzo	MOTO	20.000
27/08/2026	Cienaga de Oro - La Sapera	MOTO	20.000
28/04/2026	Cienaga de Oro - Las Palmitas	Moto	20.000
29/04/2026	Cienaga de Oro - Las Piedras	MOTO	20.000
	RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:		120.000

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

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

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

COMISIONADO FUNCIONARIO		JEFE INMEDIATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	Orieta Margarita Nova Moreno	**Nombre completo:**	LUIS ERNESTO BARRERA	**Nombre completo:**	NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
Cargo:	Instructora	**Cargo:**	COORDINADOR ACADEMICO	**Cargo:**	SUBDIRECTOR
Firma:		**Firma:**		**Firma:**	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	Preparación con frutas y verduras sociales		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 01/04/2026		
N° DE FICHA: 3482568	INSTRUCTOR: ORIETA NOVA MORENO		FECHA FIN DEL CURSO: 30/04/2026	HORARIO: 08:00-18:00	LUGAR: CIENAGA DE ORO

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 01/04/26	Fecha (D/M/AA) 22/04/26	Fecha (D/M/AA) 29/04/26	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 25875750	AYDA LUZ ECHEVERRY SAEZ					
2	CC - 1003458594	BAUDILIA DE JESUS MARTINEZ MIRANDA	Baudilia M.	Baudilia M.	Baudilia M.		
3	CC - 30687058	BELLA LUCIA PASTRANA RUIZ					
4	CC - 25874750	BERLIDYS DEL SOCORRO VIDAL MIRANDA	Berlidis V.	Berlidis V	Berlidis V.		
5	CC - 30687322	CARMEN DEL ROSARIO RAMIREZ BARRERA					
6	CC - 50985517	DAMARIS DEL SOCORRO SALGADO PASTRANA	Damaris S	Damaris S	Damaris S		
7	CC - 1068669469	DANNA PATRICIA SALGADO CORONADO	Danna S.	Danna S.	Danna S.		
8	CC - 1068658611	DENYS SOFIA PACHECO SUAREZ	Denis Pacheco	Denis Pacheco	Denis Pacheco		
9	CC-1069648526	DERLY MARIA SALGADO TORREGLOSA	Derly	Derly	Derly		
10	CC - 1068671118	DINA LUZ GONZALEZ MARTINEZ					
11	CC - 1003457922	ERIKA PATRICIA ARRIETA VILLALBA	Erika Arrieta	Erika Arrieta	Erika Arrieta.		
12	CC - 1068656563	ERLEY SUSANA VIDAL SANCHEZ					
13	CC - 26161379	GLORIA DE JESUS SENA FERRER					
14	CC - 25869035	JUANA FIDELINA MIRANDA ZUÑIGA	Juana F Miranda	Juana Miranda	Juana Miranda		
15	CC - 25873172	JULIA EDITH CARDENAS CASTILLO	Julia C	Julia Cardenas	Julia C		
16	CC - 1065292252	JULIA ESTHER MUSLACO MONTALVO	Julia	Julia	Julia		
17	CC - 1068667703	KAREN JOHANNA CORDERO SALGADO	Karen Cordero	Karen Cordero	Karen Cordero		
18	CC - 25872834	LUISA NORBELIA SALGADO PEREZ					
19	CC - 1003457071	MARIA ISABEL VILLALBA SUAREZ	Maria	Isabel	Villalba		
20	CC - 1068660996	MONICA DEL SOCORRO BELEÑO LOPEZ					
21	CC - 25873171	OMAIRA DEL CARMEN PACHECO VIDAL	Omaira Pache	Omaira P	Omaira Pache		
22	CC - 50952179	OSIRIS DEL CARMEN ACOSTA MIRANDA	Osiris	Osiris	Osiris A		
23	CC - 1067964171	SANDY SUSANA BARON MIRANDA	Sandy Barón	Sandy Barón	Sandy Barón		
24	CC - 1007152825	VIARNEY PATRICIA RUIZ ALVAREZ	Viarney Ruiz	Viarney Ruiz	Viarney Ruiz		
25	CC-1047405801	YESICA YULIETH SENA MANCHEGO	Yesica	Yesica	Yesica		
OBSERVACIONES:			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
			NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Scanned with 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:06/04/2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: CIENAGA DE ORO
N° DE FICHA: 3472428	INSTRUCTOR:ORIETA NOVA MORENO	FECHA FIN DEL CURSO:04/05/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 6/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 13/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 20/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 27/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 04/05/26 Firma aprendiz
1	CC - 1192718908	ANA LUZ GOMEZ JULIO	Ana Gomez	Ana Gómez	Ana Gómez	Ana Gómez	
2	TI - 1073997447	ANGELICA MARIA LAZARO HERRERA	Angelia Lazaro				
3	CC - 25879045	CARMEN JULIA REHENALS CORONADO		Carmen L	Carmen R	Carmen R.	
4	CC - 1073972867	DEIDIS DEL CARMEN GONZALEZ CHICA		DeiDiS G	DeiDiS G	DeiDiS G	
5	CC - 1073977646	DELMA ROCIO MESTRA ARAUJO		Delma M.	Delma M.	Delma M.	
6	CC - 1073975920	DINA LUZ GARCES RANGEL	Dina Garces	Dina Garcés	Dina Garces	Dina Garces	
7	CC - 1068671118	DINA LUZ GONZALEZ MARTINEZ	Dina G.		DINA G	DiNA G.	
8	CC - 50904498	FARIDES DEL ROSARIO DUEÑAS YANEZ	Farides Dueñas	Farides Dueñas	farides Dueñas	farides Dueñas	
9	CC - 1073969532	GLEDYS TATIANA PLAZA PAEZ		Gledys Plaza	Gledys Plaza	Gledys Plaza	
10	CC - 1069476972	KAREN DAYANA CAICEDO QUEJADA	Karen Caicedo				
11	CC - 50954641	LEONADYS BEATRYS REGINO REGINO		LeonadyS R	LeonadyS R	LeonadyS R	
12	CC - 1073991075	LEYDIS PATRICIÁ HERRERA ACOSTA		LeYDiS	LeYDiS	LeYDiS	
13	CC - 1122405728	LILIANA MARGARITA DE JESUS JIMENEZ ARIAS	Liliana Jimenez	Liliana Jimenez	Liliana Jimenez	Liliana Jimenez	
14	CC - 1123995515	LINA MARIA RUIZ GONZALEZ	Lina Ruiz G.	LiNA RuiZ	Lina Ruiz	Lina Ruiz	
15	CC - 1073974805	LUZ ARNOLIS CORDERO DIAZ	Luz cordero	Luz Cordero	Luz Cordero	Luz Cordero	
16	CC - 1064991868	YERLIS MARLENE MONTES RAMOS	Yeris Montes	Yeris Montes	Yeris montes	Yeris Montes	
17	CC - 1003456802	YINA PAOLA CORONADO LOPEZ	Yina Coronado	Yina Coronado			
18	CC - 1067895428	YULIETH PAOLA CASTILLO DUEÑAS		Yulieth C.	Yulieth Castillo	Yulieth Castillo	
OBSERVACIONES:		FIRMA Orieta Nova. NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA Orieta Nova NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA Orieta Nova NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA Orieta Nova NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	

SIN EXCUSA	SE
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓

Scanned with 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:	PREPARACION DE FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 09/04/2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: TIERRALTA
N° DE FICHA: 3463532	INSTRUCTOR:ORIETA NOVA MORENO	FECHA FIN DEL CURSO: 07/05/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 09/04/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 16/04/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 23/04/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 30/04/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) — Firma aprendiz
1	CC - 1073975619	ARELIS SOFIA AYALA ARGUELLO	Arelis Ayala	Arelis Ayala	Arelis Ayala	Arelis Ayala	
2	CC - 26215849	AUDRY SOFIA FUENTES DURANGO	Audry Fuentes	Audry Fuentes	Audry Fuentes	Audry Fuentes	
3	CC - 50974111	CISAR SOFIA BENITEZ GONZALEZ	Cisar Benitez	Cisar Benitez	Cisar Benitez	Cisar Benitez	
4	CC - 1073981625	DINA LUZ PEREZ YANEZ	Eliana Jaraba	Eliana Jaraba	Eliana Jaraba	Eliana Jaraba	
5	CC - 1073986489	ELIANA YANETH JARABA MARTINEZ	Dina Perez	Dina Perez	Dina Perez	Dina Perez	
6	CC - 26040883	FADIS MADEIS GONZALEZ BANDA	Fadis Gonzalez	Fadis Gonzalez	Fadis Gonzalez	Fadis Gonzalez	
7	CC - 1133870340	GLADIS DEL CARMEN MARTINEZ VILLALBA	Gladis Martinez	Gladis Martinez	Gladis Martinez	Gladis Martinez	
8	CC - 26227380	INGRID JOHANNA NERIO ARGEL	Ingrid nerio A	Ingrid nerio A	Ingrid nerio A	Ingrid nerio A.	
9	CC - 26226974	INGRIS JOHANA HERNANDEZ TORREGLOSA	Ingris Hernandez	Ingris Hernandez	Ingris Hernandez	Ingris Hernandez	
10	CC - 1073979276	LEANIS MARCELA LOZANO LOPEZ	Leanis lozano	Leanis lozano	Leanis lozano	Leanis lozano	
11	CC - 50640847	LUDIS ESTHER NARANJO MONTOYA	Ludis Naranjo	Ludis Naranjo	Ludis Naranjo	Ludis Naranjo	
12	CC - 1073997240	MARIA FERNANDA LOPEZ MESTRA	Maria F lopez	Maria F lopez	Maria F lopez	Maria F Lopez	
13	CC - 50888114	MARIA VIRGILIA JARABA PAYARES	Maria Jaraba P.	Maria Jaraba P.	Maria Jaraba P.	Maria Jaraba P.	
14	CC - 26215972	MERCY DEL CARMEN HERNANDEZ GUERRA	Mercy Hernandez	Mercy Hernandez	Mercy Hernandez	Mercy Hernandez	
15	CC - 26228677	MERLEDYS ESTELLA RIVAS VELASQUEZ	Merledys Rivas	Merledys Rivas	Merledys Rivas	Merledys Rivas	
16	CC - 26230218	NELLY MARIA TORREGLOZA ALVAREZ	Nelly Torrez	Nelly Torrez	Nelly Torrezlo	Nelly Torrezlo	
147	CC - 26231814	NERILDA SEGURA GENES	Nerilda Segura	Nerilda Segura	Nerilda Segura	Nerilda Segura	
18	CC - 1073985692	NILFA ROSA LOPEZ URANGO	Nilfa Lopez	Nilfa Lopez	Nilfa Lopez	Nilfa Lopez	
19	CC - 1073971507	ONADIS MARIA RIVAS VELASQUEZ	Onadis Rivas	Onadis Rivas	Onadis Rivas	Onadis Rivas	
20	CC - 52785552	PATRICIA JOHANNA MEJIA VANEGAS	Patricia Mejia	Patricia Mejia	Patricia Mejia	Patricia Mej...	
21	CC - 1073972522	SAIRA PATRICIA ESCOBAR LOPEZ	Saira Escobar	Saira Escobar	Saira Escobar	Saira Escobar	
22	CC - 26226675	SORAIDA LUZ ORTEGA ACOSTA	Soraida O.	Soraida O	Soraida O	Soraida O	
23	CC - 39307410	UDIHT ESTHER PEREZ VELASQUEZ	Udiht Perez	Udiht Perez	Udiht Perez	Udiht Perez	
24	CC - 50976224	VISITACION LOZANO MONTES	Visitacion lozano	Visitacion lozano	Visitacion lozano	Visitacion Lozano	
25	CC - 50977282	VIVIANA JOSEFA BENITES POLO	Viviana Benites	Viviana B	Viviana B	Viviana B.	

OBSERVACIONES:	FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Orieta N.	Orieta N.	Orieta N.	Orieta N.	

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Scanned with 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:07/04/2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: CIENAGA DE ORO
N° DE FICHA: 3470335	INSTRUCTOR:ORIETA NOVA MORENO		FECHA FIN DEL CURSO:05/05/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 7/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 14/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 28/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
1	CC - 1068659748	ADYS ASTRID HERNANDEZ NUÑEZ					
2	CC - 25872276	AIDA DEL SOCORRO GONZALEZ YANEZ	Aida Gonzalez	Aida Gonzalez	Aida Gonzalez		
3	CC - 50954881	ALBA LUZ URANGO TIRADO					
4	TI - 1062969205	CAROLINA ANDREA CORDOBA GONZALEZ					
5	CC - 1003206514	CIELO JAIDITH SARIEGO PAYARES	Cielo Sariego	Cielo Sariego	Cielo Sariego		
6	CC - 32731616	DERLY VERENA MARSIGLIA PACHECO					
7	CC - 50953054	DIANA CARMELA PADILLA RAMOS	Diana Padilla	Diana Padilla	Diana Padilla		
8	TI - 1138082219	DULCE MARIA VERGARA RAMOS	Dulce Vergara	Dulce Vergara	Dulce Vergara		
9	CC - 50954312	ELSA PATRICIA LUNA HERNANDEZ					
10	CC - 25878619	JULIA JOSEFA TIRADO RAMOS	Julia Tirado	Julia Tirado	Julia Tirado		
11	CC - 1007152231	MARIA ALEJANDRA RAMBAO MORALES	Maria A. Rambao	Maria A. Rambao	Maria A. Rambao		
12	CC - 1071348753	MARIA ANGELICA AVILES URANGO	Maria. A	Maria. A	Maria. A.		
13	CC - 1010154839	MARTA LUCIA LAGARES URRIAGA	Martha L.	Martha L.	Martha L.		
14	CC - 25870005	NURIS ROSA DEL CARMEN RAMOS DE GONZALEZ	Nuris Ramos	Nuris Ramos	Nuris Ramos		
15	CC - 50952640	SARA DEL CARMEN YANEZ GONZALEZ					
16	CC - 25878566	TATIANA DEL CARMEN YANEZ ARRIETA					
147	CC - 1068661970	YARILIS MERCEDES TIRADO RAMOS	Yarilis Tirado	Yarilis Tirado	Yarilis Tirado		
18	CC - 1064985063	YENIFER LUCIA MONTES RAMOS					
19	CC - 1068662586	YESSENIA MERCEDES RAMOS PACHECO	Yessenia Ramos	Yessenia Ramos	Yessenia Ramos		
20	CC - 1003191979	YULIANA ANDREA REGINO PADILLA					

OBSERVACIONES:	FIRMA / NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA / NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA / NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA / NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA / NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Orieta Nova	Orieta Nova	Orieta Nova		

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA PAZ POPULAR

Fortalecimiento comunitario de soberanía alimentaria en el marco de la estrategia CampeSENA Paz Popular
Documento de Apoyo No contenido VI 2026

PROGRAMA:	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			FECHA DE INICIO DEL CURSO: 19/01/26	HORARIO: 12:00 - 16:00	LUGAR: TERRALTA
Nº DE FICHA:	3171402	INSTRUCTOR:		FECHA FIN DEL CURSO: 24/01/26		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 19/01/26	Fecha (D/M/AA) 24/01/26	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 1073073084	AMANDRA PATRICIA YULE NEGRETE		Amandra Y.			
2	CC - 1128071110	ANA MILENA ALVAREZ ORTEGA	Milene Alvarez	Milena Alvarez			
3	CC - 1073080455	ANA ROSA ROQUEME SOTELO	Ana Roqueme	Ana Roqueme			
4	CC - 30988845	ARLENYS HIGUITA SOTELO	Arlenis Higuita	Arlenis H.S.			
5	CC - 1115714515	CLAUDIA PATRICIA DOMICO DOMICO	Claudia Domico	Claudia Domico			
6	CC - 1073070216	DAMARIS PAOLA DOMICO DOMICO	Damaris Domico	Damaris Domico			
7	CC - 1073072190	DAYANA MORALES YULE	.	Dayana Morales			
8	CC - 1062435435	EMILIANA DEL CARMEN DIAZ JARAMILLO					
9	CC - 1074080943	EUNICE ESTHER SEGURA ARGUMEDO	Eunice Segura	Eunice Segura			
10	CC - 1073085413	FRANCIA ELENA CONTRERAS CAUSIL	Francia C.	Francia			
11	CC - 1073077323	GLEVYS ESTHER HERNANDEZ MORA	Glevis Hernandez	Glevis Hernandez			
12	CC - 1074211037	KATY ELENA LOPEZ ACOSTA		Katy E. Lopez A.			
13	CC - 1073071709	LINDA LOREN NUÑEZ BANDA	Linda Nuñez	Linda Nuñez			
14	CC - 1073712242	MARIA DE LAS MERCEDES GONZALEZ MIRANDA	Maria Gonzalez	Maria Gonzalez			
15	CC - 26226415	MARIA JAIDITH OLIVARES AVILA	Maria Olivares				
16	CC - 1003093199	MERLEIDA MORALES YULE	.	Merleida M			
17	CC - 1071432268	RUZ MARY MORALES DIAZ					
18	CC - 1002087988	SANDRA MILENA ARTEAGA					
19	CC - 1063481626	SANDRA PAOLA ATENCIO PEREZ	Sandra AP.	Sandra A.P.			
20	CC - 1049505230	SARY LUZ LOPEZ AGAMEZ					

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

CON EXCUSA	CE	RETARDO	R
SIN EXCUSA	SE	ASISTENCIA	✓

Scann
CamScanner
Scanned with CamScanner

EVIDENSIAS VIATICOS MES DE MARZO

Dia 22 de abril de 2026 Ficha# 3462598 Ciénaga de oro, vereda las Piedras



Dia 23 de abril de 2026 Ficha# 3463532 Tierralta, CORSOC.



Dia 24 de abril de 2026 Ficha# 3472402 Tierralta, Lorenzo.



Dia 27 de abril de 2026 Ficha# 3472426 Ciénaga de oro, vereda la sapera.



Dia 28 de abril de 2026 Ficha# 3472426 Ciénaga de oro, vereda las palmitas.



Dia 29 de abril de 2026 Ficha# 3462598 Ciénaga de oro, vereda las Piedras



ANEXO 2: guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan concertado.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PREPARACION CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS.
- Código del Programa de Formación: 66210016
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equival a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)
- **Resultados de Aprendizaje**:
- Preparar alimentos teniendo en cuenta receta estandar y las ordenes de servicios y normas de balanceo nutricional.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (40 horas)

2. PRESENTACIÓN:

La presente guía de aprendizaje tiene como propósito fortalecer en los aprendices las competencias relacionadas con la preparación con frutas y verduras cocidas, enfatizando en la aplicación de buenas prácticas que garanticen la calidad, inocuidad y cumplimiento de los criterios del mercado y la normatividad vigente.

Es importante que las Personas aprendan a elaborar las distintos platos de Frutas y Verduras cocidas, por su alto contenido nutricional, libres de Preservantes y el bajo costo en la elaboración, en términos generales, pues se debe considerar las temporadas de cosechas. De esta forma puede lograrse una mejor calidad de vida para los Consumidores.

Las Frutas y Verduras cocidas tienen gran aceptación en el mercado de Restaurantes y Fruterías, por la variedad de presentaciones y preparaciones. Se destaca en las Frutas y Verduras que se manejan en bajos volúmenes en las Casas, Restaurantes y Fruterías; pero que requieren conservarse refrigeradas.

Esta acción de formación, se encuentra enmarcada en la Línea Tecnológica: Cliente, con su Red es Tecnologías de servicios turísticos. Se tuvo en cuenta el Programa de Formación V. 50 llamado Técnico en Cocina.

Las actividades planteadas promueven el aprendizaje activo, el trabajo colaborativo y el análisis de situaciones reales del contexto productivo, permitiendo que el aprendiz relacione la teoría con la práctica y comprenda la importancia del cumplimiento de la normativa sanitaria y los estándares comerciales.

Al finalizar el desarrollo de la guía, el aprendiz estará en capacidad de aplicar criterios para la elaboración de las distintos platos de Frutas y Verdurascocidas contribuyendo a la mejora de la calidad del producto y a la satisfacción del mercado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

  Que los aprendices identifiquen, seleccionen y organicen correctamente los recursos necesarios para el acondicionamiento de frutas y hortalizas, teniendo en cuenta las exigencias del mercado y las normas de calidad e higiene.

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Materiales:

- Imágenes o muestras reales de frutas y hortalizas
- Cajas, canastillas o empaques (simulados o reales)
- Guantes, cofias, delantales (simulados si es necesario)
- Lista impresa de criterios de mercado (calidad, tamaño, presentación)
- Lista básica de normatividad (higiene, manipulación, rotulado)
- Cartulina o papelógrafo
- Marcadores

Desarrollo de la actividad

1 Fase 1: Activación de conocimientos previos (20 minutos)

El instructor realiza preguntas orientadoras:

- ¿Qué aspectos revisa un supermercado antes de recibir frutas y hortalizas?
- ¿Qué normas de higiene se deben cumplir?

- ¿Por qué es importante el empaque?

Se anotan las respuestas en el tablero.

2 **Fase 2: Trabajo en equipo – "Preparando el pedido" (60 minutos)**

Cada equipo recibe un caso práctico:

Ejemplo de caso:

"Un supermercado solicita 50 kg de tomate chonto de primera calidad. El producto debe cumplir normas de higiene, estar clasificado por tamaño y correctamente empacado."

Cada equipo debe:

1. **Identificar los recursos necesarios:**
    - Equipos de protección personal
    - Canastillas o empaques adecuados
    - Etiquetas o rótulos
    - Área limpia y desinfectada
2. **Organizar el proceso de acondicionamiento:**
    - Selección
    - Clasificación
    - Limpieza
    - Empaque
    - Rotulado

3. **Elaborar en cartulina:**
    - Lista de recursos
    - Pasos del proceso
    - Normas que se deben cumplir

3 Fase 3: Socialización (30 minutos)

Cada grupo presenta:

- Qué recursos seleccionaron
- Por qué los eligieron
- Qué normas aplicaron
- Cómo aseguraron que cumple con los criterios del mercado

Los demás equipos pueden hacer preguntas o aportar sugerencias.

✅ **Criterios de Evaluación**

Se evaluará:

- Identificación correcta de recursos
- Aplicación de normas básicas de higiene
- Relación entre calidad del producto y exigencias del mercado
- Participación activa
- Trabajo en equipo

Duración 10 horas

Preguntas finales:

- ¿Qué pasaría si no se cumplen las normas?
- ¿Cómo afecta la mala presentación al productor?
- ¿Qué aprendieron hoy que pueden aplicar en la vida laboral?

Resultado esperado

Al finalizar la actividad, los aprendices comprenderán que el acondicionamiento no es solo empacar, sino cumplir estándares de calidad, higiene y presentación exigidos por el mercado y la normatividad.

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



Que los aprendices evalúen el acondicionamiento de frutas y hortalizas verificando si cumplen con los criterios del mercado (calidad, presentación, clasificación) y la normativa (higiene, manipulación, rotulado).

Duración:10 horas

Modalidad:
Trabajo en equipos (3 a 4 aprendices)

Materiales:

- Muestras reales o imágenes de frutas y hortalizas acondicionadas (unas correctas y otras con errores)
- Guantes y elementos de protección (simulados o reales)
- Etiquetas o ejemplos de rotulado
- Lapiceros y portapapeles

Desarrollo de la actividad

1 Fase 1: Contextualización
El instructor explica:

- ¿Qué es inspeccionar?
- ¿Qué revisa un inspector de calidad?
- Importancia de cumplir criterios del mercado y normativa.

Se socializan ejemplos de posibles fallas:

- Producto golpeado
- Empaque inadecuado
- Falta de rotulado
- Manipulación sin higiene

2 Fase 2: Simulación – "Auditoría de Calidad"
Cada equipo será un grupo de **inspectores de calidad**.
Se organizan estaciones con diferentes muestras (algunas cumplen normas y otras no).
Cada equipo debe:

1. Observar el producto.
2. Revisar:
    - Clasificación y calidad
    - Estado físico (daños, madurez)
    - Empaque adecuado
    - Rotulado correcto
    - Condiciones de higiene
3. Diligenciar una **lista de chequeo**.
4. Determinar si el lote:
    - ✅ Cumple
    - ⚠️ Cumple parcialmente
    - ❌ No cumple

Ejemplo de Lista de Chequeo

Ítem	Sí	No	Observaciones
Producto limpio			
Clasificado por tamaño			
Empaque adecuado			
Rotulado completo			
Buen estado físico			

3 Fase 3: Socialización de Resultados

Cada equipo presenta:

- Qué encontraron
- Qué incumplimientos detectaron
- Qué acciones correctivas proponen

El instructor retroalimenta y aclara dudas.

✅ **Criterios de Evaluación**

- Aplicación correcta de la lista de chequeo
- Identificación de fallas
- Argumentación técnica
- Participación activa
- Trabajo en equipo

Cierre Reflexivo

Preguntas orientadoras:

- ¿Por qué es importante la inspección antes de comercializar?

- ¿Qué riesgos existen si no se inspecciona adecuadamente?
- ¿Cómo influye la inspección en la satisfacción del cliente?

Resultado esperado

Al finalizar, los aprendices estarán en capacidad de inspeccionar el acondicionamiento de frutas y hortalizas, identificando si cumplen con los criterios del mercado y la normativa, y proponiendo acciones de mejora.

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad: "Manos a la Obra: Acondicionando para el Mercado"

Objetivo de la actividad

Que los aprendices realicen el proceso completo de acondicionamiento de frutas y hortalizas aplicando normas de higiene, clasificación, empaque y rotulado según las exigencias del mercado.

Duración: 10 HORAS

Modalidad:

Trabajo en equipos (3 a 5 aprendices)

Materiales:

- Frutas u hortalizas (reales o simuladas)
- Canastillas, cajas o empaques
- Bolsas plásticas o mallas (según producto)
- Guantes, cofias, tapabocas y delantales
- Báscula
- Etiquetas y marcadores
- Lista de criterios del mercado
- Lista básica de normas de higiene y manipulación

Desarrollo de la actividad

1 Fase 1: Preparación y organización (30 minutos)

El instructor explica brevemente:

- Importancia del acondicionamiento.
- Criterios del mercado (tamaño, color, uniformidad, presentación).
- Normas básicas (higiene, uso de EPP, manipulación adecuada).

Cada equipo organiza:

- Área limpia de trabajo.
- Elementos de protección personal.
- Recursos necesarios.

2 Fase 2: Proceso práctico de acondicionamiento

Cada equipo recibe un caso práctico.

Ejemplo:

"Se debe preparar 30 kg de zanahoria para un supermercado que exige producto clasificado, limpio, empacado y rotulado."

Los aprendices deben realizar:

1. **Selección**
    - Retirar producto dañado o en mal estado.
2. **Clasificación**
    - Separar por tamaño, calidad o grado de madurez**.**
3. **Limpieza (si aplica)**
    - Eliminar tierra o impurezas.
4. **Empaque**
    - Utilizar el empaque adecuado según el producto**.**
5. **Rotulado**
    - **Colocar etiqueta con:**
        - Nombre del producto
        - Peso

- Fecha
- Productor o lote

3 Fase 3: Verificación cruzada

Los equipos intercambian sus productos y realizan una revisión rápida usando una lista de chequeo:

- ¿Está limpio?
- ¿Está bien clasificado?
- ¿Cumple presentación de mercado?
- ¿Tiene rotulado completo?
- ¿Se aplicaron normas de higiene?

4 Fase 4: Socialización

Cada grupo explica:

- Cómo realizó el proceso.
- Qué dificultades tuvo.
- Qué mejoraría**.**

✓ Criterios de Evaluación

- Aplicación correcta de normas de higiene.
- Adecuada selección y clasificación.
- Uso apropiado del empaque.
- Rotulado completo.
- Trabajo en equipo y participación**.**

Cierre Reflexivo

Preguntas finales:

- ¿Cómo influye la presentación en la venta?

- ¿Qué puede pasar si no se cumple la normatividad?
- ¿Por qué es importante el trabajo organizado?

Resultado esperado

Al finalizar la actividad, los aprendices estarán en capacidad de acondicionar frutas y hortalizas correctamente, cumpliendo con normas de calidad, higiene y criterios del mercado.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Aplicar los conocimientos adquiridos elaborando productos con frutas y verduras como es pulpas dulces verduras curtidos

ORIENTACIONES : la empresa FortyFruti quiere abrir una sede cordoba y te ha invitado a ser parte de tu equipo de personas que comenzaron procesar frutas y verduras de la región y deben ser higiénicos Seguro para el consumido

Teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos durante las actividades interiores realiza las recetas que el instructor entrega en cada sesión procesamiento y siguiendo las instrucciones del instructor y la fórmula que entregado.

Anbiente requerido:

- Agroindustria

Gramera

mesa

Estufas

Caldero cuchillo utensilios entre platos y vasos

Materiales:

frascos de papel

ingredientes de procedimiento de frutas y verduras

Aquí tienes una actividad didáctica, sencilla y participativa basada en el resultado de aprendizaje:

Actividad:

Resultado de aprendizaje:

Preparar alimentos teniendo en cuenta receta estandar y las ordenes de servicios y normas de balanceo nutricional.

Objetivo de la actividad

Que los aprendices identifiquen fallas e y propongan acciones correctivas acordes con los criterios del los alimentos expuestos y la normatividad vigente.

Duración 10 horas

Modalidad:

Trabajo en equipos (3 a 4 aprendices)

Materiales:

- Casos impresos con situaciones problemáticas
- Imágenes de frutas y hortalizas
- Lista de criterios del mercado (calidad, presentación, inocuidad)
- Lista básica de normas (higiene, almacenamiento, transporte)
- Cartulina o papelógrafo
- Marcadores

Desarrollo de la actividad

1 Fase 1: Introducción

El instructor explica:

- ¿Qué son las frutas y verduras?
- Importancia de evitar pérdidas.
- Consecuencias de un mal manejo (rechazo del producto, pérdidas económicas, riesgos sanitarios).

Se muestran ejemplos de daños comunes:

- Golpes y magulladuras
- Producto contaminado
- Mala clasificación
- Empaque inadecuado
- Almacenamiento incorrecto

2 Fase 2: Análisis de casos – "Detectives de la Calidad"

Cada equipo recibe un caso problema.

Ejemplo de caso 1:

"Un lote de mango fue rechazado por el supermercado debido a manchas, diferentes grados de madurez y falta de rotulado."

Ejemplo de caso 2:

"Las zanahorias presentan deshidratación porque estuvieron almacenadas sin control de temperatura."

Cada equipo debe:

1. Identificar el problema.
2. Determinar qué norma o criterio del mercado no se cumplió.
3. Proponer mínimo 3 acciones correctivas.
4. Explicar cómo esas acciones evitan que el problema vuelva a ocurrir.

El equipo organiza sus respuestas en una cartulina con el siguiente esquema:

Problema Detectado	Criterio/Noma Incumplida	Acción Correctiva	Resultado Esperado

3 Fase 3: Socialización y Retroalimentación

Cada grupo expone su caso y las acciones propuestas.

Los demás equipos pueden:

- Hacer preguntas.
- Sugerir mejoras.
- Complementar acciones.

El instructor orienta y aclara aspectos técnicos.

✅ Criterios de Evaluación

- Identificación clara del problema.
- Relación con criterios del mercado y normativa.
- Pertinencia de las acciones correctivas.

- Argumentación técnica.
- Participación activa y trabajo en equipo.

Cierre Reflexivo

Preguntas orientadoras:

- ¿Por qué es más importante prevenir que corregir?
- ¿Cómo afectan las fallas poscosecha al productor?
- ¿Qué aprendieron que pueden aplicar en su entorno laboral?

Resultado esperado

Al finalizar la actividad, los aprendices estarán en capacidad de analizar situaciones reales de manejo poscosecha y proponer acciones correctivas viables, ajustadas a la normatividad y a las exigencias del mercado.

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
		Desarrollar en los aprendices la capacidad de analizar situaciones reales del manejo poscosecha y proponer acciones correctivas que garanticen calidad, inocuidad y cumplimiento de los criterios del mercado y la normatividad vigente.	• Cuadro de análisis del caso (producto escrito). • Participación en socialización (desempeño). • Propuestas de acciones correctivas (conocimiento aplicado).	• Identifica correctamente las fallas. • Relaciona el problema con criterios del mercado y normatividad. • Propone acciones correctivas claras y viables. • Argumenta técnicamente sus propuestas. • Participa activamente en el trabajo en equipo	Lista de chqueo Socialización Estudio de casos

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Acondicionamiento:
Proceso mediante el cual se preparan las frutas y hortalizas después de la cosecha para su comercialización, incluyendo selección, clasificación, limpieza, empaque y rotulado.

Acciones correctivas:
Medidas que se implementan para eliminar las causas de una no conformidad o problema detectado y evitar que vuelva a ocurrir.

Calidad:
Conjunto de características de un producto que le permiten satisfacer las necesidades y expectativas del mercado.

Criterios del mercado:
Exigencias comerciales relacionadas con tamaño, color, uniformidad, presentación, frescura e inocuidad del producto.

Clasificación:
Proceso de separación del producto según características como tamaño, peso, color o grado de madurez.

Empaque:
Material o recipiente utilizado para proteger, conservar y facilitar el transporte y comercialización del producto.

Inocuidad:
Condición que garantiza que el alimento no causará daño al consumidor cuando sea preparado y/o consumido.

Inspección:
Proceso de revisión y verificación del cumplimiento de criterios técnicos, normativos y comerciales.

Lista de chequeo:
Instrumento utilizado para verificar el cumplimiento de requisitos establecidos.

Manejo poscosecha:
Conjunto de actividades realizadas después de la cosecha para conservar la calidad y prolongar la vida útil del producto.

Normatividad:
Conjunto de leyes, decretos y reglamentos que regulan la producción, manipulación y comercialización de alimentos.

No conformidad:
Incumplimiento de un requisito establecido por la norma o el mercado.

Rotulado:
Información obligatoria que debe contener el empaque, como nombre del producto, peso, fecha y lote.

Vida útil:
Tiempo durante el cual el producto mantiene sus características de calidad e inocuidad

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (2011). *Guía sobre manejo poscosecha de frutas y hortalizas*. Roma.

ICA (Instituto Colombiano Agropecuario). Normatividad vigente sobre producción y comercialización de productos agrícolas.

INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos). Normas sanitarias para alimentos**.**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ORIETA NOVA**	**INSTRUCTOR**	**SENA-CORDOBA**	**12-02-2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

Fecha de Elaboración	**14/02/2026**	
Denominación del Programa de Formación	**PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS**	
Modalidad de Ejecución	**PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa	**66210016-V-1**	
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	**NO APLICA**	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	**NO APLICA**	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**ORIETA NOVA**	**SENA-CORDOBA**

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
NO APLICA	NO APLICA	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equival a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)	• Preparar alimentos teniendo en cuenta receta estandar y las ordenes de servicios y normas de balanceo nutricional	Desarrollar en los aprendices la capacidad de aprender a preparar con frutas y verduras cocidas y proponer acciones correctivas que garanticen calidad, inocuidad y cumplimiento de los criterios del mercado y la normatividad vigente.	40 HORAS	10 HORAS	APROVADO	Trabajo de campo participativo	Ambiente de aprendizaje en campo	Tablero,marcadore,borradoe,libreta de notas,guia de aprendizaje	**ORIETA NOVA**	RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA	• Identificación correcta de recursos • Aplicación de normas básicas de higiene • Relación entre calidad del producto y exigencias del mercado • Participación activa • Trabajo en equipo	Los aprendices realizan las actividades con la orientacion del instructor

GFPI-F-018 V03

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 92130026-1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia:**

  Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto.
- **Resultados de Aprendizaje:**
- 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 programas de saneamiento en el marco de desarrollo de la
- Manejar y disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos con responsabilidad, de acuerdo con los parámetros establecidos de bioseguridad para la disposición final y tecnologías limpias.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (40 horas):

2. PRESENTACIÓN

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

- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

Estimado aprindiz con el desarrollo de esta guía de aprendizaje,desarrollaremos conocimiento sobre las diferentes factores de contaminación y la aplicación de las normas sanitarias establecisas en la produccion de alimentos fruver teniendo en cuenta el cumplimiento de las mismas.

Para aplicar procesos de higienización en el procesamiento de alimentos según un programa establecido y la normatividad vigente, se deben seguir las siguientes etapas: limpieza, desinfección, y control de plagas. La limpieza debe incluir la eliminación de residuos y suciedad visible, mientras que la desinfección debe enfocarse en reducir la carga microbiana. El control de plagas debe implementar medidas preventivas y correctivas para evitar la contaminación de los alimentos.

Etapas detalladas:

1. Limpieza:

Remoción de residuos: Eliminar los restos de comida y otros residuos de superficies, utensilios y equipos.

Aplicación de detergentes: Usar soluciones detergentes adecuadas para remover la suciedad y bacterias.

Enjuague: Enjuagar con agua caliente y a presión para eliminar la suciedad y los residuos de detergente.

2. Desinfección:

Uso de desinfectantes: Aplicar desinfectantes específicos y recomendados para la industria alimentaria.

Metodos de aplicación: Rociar o pulverizar en superficies y sumergir utensilios y piezas pequeñas.

Enjuague final: Enjuagar con agua potable después de la desinfección para eliminar los residuos de desinfectante.

3. Control de plagas:

Medidas preventivas:

Limpieza y organización: Mantener la cocina limpia, ordenada y sin residuos.

Almacenamiento adecuado: Guardar alimentos en recipientes cerrados y en lugares secos y frescos.

Cierre de posibles entradas: Asegurar que ventanas y puertas estén cerradas y sin agujeros.

Medidas correctivas:

Control de plagas: Utilizar trampas o insecticidas aprobados para eliminar las plagas.

Supervisión y registro: Monitorear la presencia de plagas y registrar las acciones realizadas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

01- Riesgos alimentarios: tipos (físicos, químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención

- 02- Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención

- 03-Enfermedades zoonóticas: agentes causantes, tipos, sintomatología, riesgos, prevención alimento: concepto, clasificación, calidad, inocuidad.

- 04-Métodos de conservación: concepto, técnicas, ventajas, desventajas y controles condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos: edificación e instalaciones, equipos y utensilios

- 05-Higiene alimentaria: definición, objetivo, clasificación, importancia, aplicación limpieza y desinfección: concepto, clasificación, importancia

- 06-Detergentes: concepto, clasificación, utilización.
  Desinfectantes: concepto, clasificación, utilización.

- 07-Plagas: concepto, clases, técnicas de manejo y prevención
  Residuos: concepto, clasificación, disposición y manejo

- 08-Ficha técnica: concepto, utilización

- 09-Normatividad vigente: relacionada con la manipulación de alimentos, ambiental y seguridad en el trabajo.

- 10-Manipuladores de alimentos: concepto, capacitación, riesgos asociados, buenas prácticas de manipulación, responsabilidad social.

3.1 Actividad de Aprendizaje:

• Descripción de la(s) Actividad(es)

01- Describe los siguientes conceptos:

a- -Manipuladores de alimentos
b- capacitación a manipuladores
c- riesgos asociados al manipulador de alimentos
d- buenas prácticas de manipulación, responsabilidad social.que el manipulador debe cumplir

Describe los siguientes conceptos:

a- - Buenas prácticas de manufactura

b- técnicas de limpieza y desinfección de manos, técnicas de secado, tipos de jabones y desinfectantes

c- decretos sobre las buenas prácticas de manufactura

d- educación sanitaria,

e- principios básicos de buenas prácticas de manufactura (bpm)

f- practicas higiénicas en manipulación de alimentos

3.1 Actividades de reflexión inicial

Descripción de la actividad:

1. El instructor plantea la pregunta :
   ¿Qué riesgos existen cuando no se aplican correctamente la higiene personal ?

2. Se presenta un caso corto:
   Ejemplo: "En una institución educativa, el manipulador no se baña todos los días y presenta uñas sucias, cabello largo y sucieda en su piel ".
3. En grupos, los aprendices deberán:
   - Identificar errores.
   - Relacionarlos con la normatividad sanitaria vigente.
   - Explicar posibles consecuencias para la salud pública.
   - Proponer acciones correctivas.
4. Socialización en plenaria y retroalimentación por parte del instructor.

Ambiente requerido:

- Aula de formación con mesas para trabajo en equipo.
- Video beam o tablero.
- Espacio tipo ambiente de cocina pedagógica (si está disponible).

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Estudio de casos.
- Trabajo colaborativo.
- Lluvia de ideas.
- Role play (simulación de inspección sanitaria).

Materiales de formación:

- Guieas sobre elementos de protección y seguridad.
- Normas de higiene y seguridad industrial.
- Lista de chequeo de buenas prácticas de manufactura (BPM)

Material de apoyo:

- Videos educativos sobre manipulación higiénica de alimentos.
- Infografías sobre contaminación cruzada.
- Cartillas del **Ministerio de Salud y Protección Social**.
- Presentación en PowerPoint elaborada por el instructor.

Duración de la actividad:
10 horas

- 30 minutos: Reflexión inicial y lluvia de ideas.
- 3 hora: Análisis de caso en equipos.
- 3 hora: Simulación de inspección sanitaria.
- 3 hora: Socialización y retroalimentación.
- 30 minutos: Conclusiones y cierre pedagógico.

Resultado esperado:
Al finalizar la actividad, el aprendiz estará en capacidad de:

- 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.
- Proponer acciones correctivas basadas en la reglamentación vigente.

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

Actividad:
"Detectives de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)"

Descripción de la actividad:
La actividad busca que los aprendices identifiquen los conocimientos previos y comprendan la importancia de aplicar correctamente las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** según la normatividad sanitaria vigente.
Desarrollo:

1. **Exploración de saberes previos ,los aprendices investigan estos conceptos y luego :**
   El instructor pregunta:
   - ¿Qué son las BPM?
   - ¿Qué normas regulan la manipulación de alimentos en Colombia?
   - ¿Qué riesgos existen si no se aplican?

Se registran respuestas en el tablero.

2. **Análisis de situaciones reales (Trabajo en grupos – 1 hora)**
   Se entregan imágenes o descripciones de prácticas correctas e incorrectas en cocina (uso de uniforme, lavado de manos, almacenamiento, control de temperaturas, contaminación cruzada).

Cada grupo debe:

- Identificar la práctica.
- Clasificarla como correcta o incorrecta.
- Justificarla con base en la normatividad vigente (por ejemplo, la **Resolución 2674 de 2013**).
- Proponer mejora si aplica.

3. **Construcción colectiva (Mapa conceptual – 40 minutos)**
   En equipos elaboran un mapa conceptual donde integren:
   - Higiene personal.

- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Almacenamiento.
- Temperaturas.
- Documentación y registros.

4. **Socialización y retroalimentación (40 minutos)**
   Cada grupo expone y el instructor complementa con fundamentos normativos emitidos por el **Ministerio de Salud y Protección Social**.

Ambiente requerido:
- Aula de formación con mesas para trabajo colaborativo.
- Cocina pedagógica o ambiente simulado de manipulación de alimentos (si está disponible).
- Tablero o video beam.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
- Aprendizaje colaborativo.
- Estudio de casos.
- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Mapa conceptual.
- Discusión guiada.

Materiales de formación:
- Copia digital o impresa de la **Resolución 2674 de 2013**.
- Lista de chequeo de BPM.
- Hojas, marcadores, papelógrafos.

Material de apoyo:
- Videos educativos sobre lavado correcto de manos y manipulación segura.
- Infografías sobre contaminación cruzada.
- Guías técnicas del **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)**.
- Presentación en PowerPoint del instructor.

Duración de la actividad:
10 horas

Resultado esperado:
Al finalizar la actividad, el aprendiz podrá:
- Identificar los principios fundamentales de las BPM.
- Reconocer la normatividad sanitaria vigente aplicable.
- Analizar prácticas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos.
- Argumentar técnicamente sus decisiones con base normativa.

3.3 Actividades de Apropiación

Actividad:

“Semáforo Sanitario: Identificación y Generación de Alertas en Puntos Críticos”

Descripción de la actividad:

La actividad busca que los aprendices identifiquen riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos y generen alertas preventivas de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

Desarrollo de la actividad:

1. **Simulación de área de preparación**
   El instructor organiza el ambiente como si fuera una cocina o área de manipulación. Se ubican situaciones simuladas (correctas e incorrectas), por ejemplo:
   - Alimentos crudos junto a cocidos.
   - Falta de registro de temperaturas.
   - Manipulador sin elementos de protección.
   - Superficies sin desinfección adecuada.
   - Almacenamiento inadecuado.

2. **Trabajo por equipos – Inspección técnica**
   Cada grupo asume el rol de “Equipo de Control Sanitario” y deberá:
   - Identificar riesgos.
   - Determinar el punto crítico.
   - Clasificar el nivel de riesgo (alto, medio o bajo).
   - Generar una alerta sanitaria escrita.
   - Proponer acción correctiva inmediata.

   Las alertas deben fundamentarse en la **Resolución 2674 de 2013** y lineamientos emitidos por el **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)**.

3. **Construcción del “Semáforo Sanitario”**
   En cartulina o tablero, cada equipo coloca sus hallazgos:
   - 🔴 Rojo: Riesgo crítico inmediato.
   - 🟡 Amarillo: Riesgo moderado.
   - 🟢 Verde: Condición adecuada.
4. **Socialización y retroalimentación**
   Cada equipo expone sus alertas. El instructor valida la argumentación normativa y complementa conceptos técnicos

Ambiente requerido:

- Aula taller o cocina pedagógica.

- Espacio organizado para simulación de inspección sanitaria.
- Tablero o video beam.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Simulación práctica.
- Trabajo colaborativo.
- Juego pedagógico (Semáforo sanitario).
- Análisis crítico.

Materiales de formación:

- Lista de chequeo de puntos críticos (BPM).
- Copia digital o impresa de la **Resolución 2674 de 2013**.
- Formato para generación de alertas sanitarias.
- Cartulinas de colores (rojo, amarillo, verde).
- Marcadores y papelógrafos.

Material de apoyo:

- Videos cortos sobre contaminación cruzada y control de temperaturas.
- Guías técnicas del **Ministerio de Salud y Protección Social**.
- Presentación del instructor con ejemplos de puntos críticos.

Evidencias de aprendizaje:

- Lista de chequeo diligenciada.
- Formato de alerta sanitaria elaborado por cada equipo.
- Clasificación correcta de riesgos según nivel.
- Participación en la socialización.

Instrumentos de evaluación:

- Rúbrica de evaluación de análisis de riesgo.
- Lista de verificación de identificación de puntos críticos.
- Observación directa del desempeño en la simulación.
- Evaluación de sustentación oral.

Duración de la actividad:

10 horas

Resultado esperado:

Al finalizar la actividad, el aprendiz estará en capacidad de:

- Identificar puntos críticos en la manipulación de alimentos.
- Generar alertas preventivas fundamentadas en la normatividad vigente.
- Proponer acciones correctivas oportunas.
- Aplicar criterios técnicos de inocuidad y gestión del riesgo.

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento

Actividad:
"Conocemos palabras claves para manejar las BPM"

Descripción de la actividad:
La actividad tiene como propósito que los aprendices apliquen concectos claves para ser un manipilador de alimentos.
Desarrollo de la actividad:

1. **Contextualización**
   El instructor explica los principios de un manipulador de alimento.
   Se analiza cómo estos principios impactan la satisfacción del usuario en un servicio de alimentación.

2. **Sopas de letras**
   Los aprendices se organizan en grupos.
   - Elaboran su sopa de letras

Cada grupo deberá:
   - Aplicar el glosario ya trabajado en formación.

3. **Retroalimentación y mejora**
   Los observadores presentan fortalezas y oportunidades de mejora.
   Se construye una sopa de letras.
4. **Compromiso de transferencia**
   Cada aprendiz busca la manera de entender las palabras claves de BPM

Ambiente requerido:
- Aula tipo taller organizada como punto de servicio de alimentación.
- Espacio para desarrollo de esta.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
- Sopa de letras.
- Aprendizaje experiencial.
- Trabajo colaborativo.
- Retroalimentación formativa.
- Construcción colectiva (decálogo).

Materiales de formación:

- Política de servicio institucional.
- Código de ética o manual de convivencia (si aplica).
- Formato de observación de desempeño.
- Guía de principios de atención al usuario.

Material de apoyo:
- Presentación del instructor sobre las BPM.
- Videos cortos sobre palabras claves.
- Carteleras o papelógrafos para el decálogo.

Evidencias de aprendizaje:
- Participación en la simulación de atención.
- Aplicación adecuada de principios de respeto y servicio.
- Decálogo del Buen Trato elaborado en grupo.
- Compromiso escrito individual.

Instrumentos de evaluación:
- Rúbrica de evaluación de desempeño en la simulación.
- Lista de chequeo de aplicación de principios claves de BPM.
- Observación directa.
- Autoevaluación y coevaluación.

Duración de la actividad:
10 horas

Resultado esperado:
Al finalizar la actividad, el aprendiz estará en capacidad de:
- Realizar los programas de saneamiento según normatividad vigente.
- Utilizar los insumos de limpieza y desinfección según el producto y requerimientos del proceso.
- Armar y desarmar los componentes de los equipos de acuerdo con el proceso de higienización requerido.
- Descontaminar los utensilios y equipos e instalaciones de acuerdo con los requerimientos de calidad del proceso.
- Realizar el proceso productivo en forma secuencial de acuerdo con la descripción técnica del mismo.

SOPA DE LETRAS HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

E	M	C	B	L	E	L	I	P	I	C	U	I	I	P
A	C	I	M	A	N	I	P	U	L	A	D	O	R	E
L	S	N	C	H	U	U	H	I	G	I	E	N	E	R
I	E	A	R	R	A	E	T	N	R	N	U	T	E	E
M	E	M	H	B	O	R	A	R	E	Z	E	R	E	C
E	C	D	I	U	I	O	U	C	I	T	C	Q	D	E
N	A	I	N	O	M	O	R	I	N	E	E	R	U	D
T	G	N	R	O	E	A	R	G	T	A	N	O	D	E
A	A	G	I	M	E	E	D	O	A	E	P	T	E	R
C	M	E	E	I	L	S	T	O	C	N	O	S	E	O
I	R	E	F	R	I	G	E	R	A	C	I	O	N	A
O	E	E	S	S	D	F	E	C	O	J	A	S	Z	T
N	N	D	P	I	C	O	O	A	I	M	A	A	M	D
E	S	T	E	R	I	L	I	Z	A	C	I	O	N	O
A	O	T	E	O	N	A	E	S	D	O	I	C	I	D

PALABRAS A ENCONTRAR:

- MICROORGANISMO
-PERECEDERO
-HIGIENE
-ALIMENTACION
-REFRIGERACION
-ESTERILIZACION
-AHUMADO
-MANIPULADOR

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
		"Inspector Sanitario por un Día – Aplicación de la Normatividad " "Detectives de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)" "Semáforo Sanitario: Identificación y Generación de Alertas en Puntos Críticos" "Sopas de letras"	Lista de chequeo diligenciada. Formato de alerta sanitaria elaborado por cada equipo. Clasificación correcta de riesgos según nivel. Participación en la socialización.	identifica la cadena de manipulación de alimentos con la política de alimentación vigente de la granja a la mesa de acuerdo con normatividad. clasifica los rangos de temperatura de los alimentos de acuerdo con características identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente identifica el alcance de los programas que conforma el plan de saneamiento de acuerdo con normativa vigente identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos de	

				acuerdo con las etapas del proceso describe signos y síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos teniendo en cuenta el manual de prevención y manejo de etas en establecimientos educativos verifica el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal teniendo en cuenta la vida útil de los mismos, recomendaciones del fabricante y protocolos institucionales. almacena alimentos teniendo en cuenta sus características cumple de manera rigurosa con las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos de	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alerta sanitaria:
Aviso preventivo que se genera cuando se identifica un riesgo que puede afectar la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores.

Almacenamiento:
Proceso de conservación de alimentos en condiciones adecuadas de temperatura, humedad y orden para evitar contaminación o deterioro.

Análisis de riesgo:
Proceso de identificación y evaluación de peligros que pueden comprometer la seguridad alimentaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):
Conjunto de normas y procedimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 que garantizan condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en la manipulación de alimentos.

Cadena de frío:
Mantenimiento continuo de temperaturas adecuadas para conservar alimentos refrigerados o congelados sin alterar su calidad e inocuidad.

Cultura del buen trato:
Conjunto de comportamientos basados en respeto, empatía, amabilidad y comunicación asertiva en la prestación del servicio.

Contaminación cruzada:
Transferencia de microorganismos o sustancias peligrosas de un alimento a otro, generalmente de alimentos crudos a cocidos.

Desinfección:
Proceso mediante el cual se eliminan microorganismos presentes en superficies, equipos o utensilios mediante agentes químicos o físicos.

Higiene personal:
Prácticas de limpieza y presentación personal del manipulador (lavado de manos, uso de uniforme, gorro, uñas cortas) para prevenir contaminación.

Inocuidad alimentaria:
Garantía de que los alimentos no causarán daño a la salud del consumidor cuando se preparan y consumen según su uso previsto.

Manipulador de alimentos:
Persona que interviene directamente en la preparación, almacenamiento, distribución o servicio de alimentos.

Normatividad sanitaria vigente:

Conjunto de leyes y reglamentos que regulan la producción y manipulación de alimentos en Colombia, supervisados por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Peligro:
Agente biológico, químico o físico que puede causar daño a la salud.

Punto crítico de control (PCC):
Etapa del proceso donde se puede aplicar control para prevenir, eliminar o reducir un riesgo a niveles aceptables.

Política de servicio:
Lineamientos definidos por una entidad para garantizar atención con calidad, respeto y enfoque en el usuario.

Programa de Alimentación Escolar (PAE):
Estrategia del Estado colombiano que suministra complemento alimentario a estudiantes oficiales, garantizando calidad e inocuidad en el servicio.

Riesgo sanitario:
Probabilidad de que un peligro cause daño a la salud de los consumidores.

Servicio de alimentación:
Actividad organizada de preparación y suministro de alimentos a una población determinada bajo condiciones técnicas y sanitarias reguladas.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

(Normatividad y documentos técnicos aplicables a higiene, inocuidad, manipulación de alimentos y cultura del servicio en Colombia – Formato APA 7ª edición)

Congreso de la República de Colombia. (1979). *Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional*. Bogotá, Colombia.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). *Resolución 2674 de 2013 – Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se establecen los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos*. Bogotá, Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ORIETA NOVA**	**INSTRUCTOR**	**SENA REGIONAL CORDOBA**	**01-02-2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

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	**92130026-1**	
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	**ORIETA NOVA MORENO** **Nombres y Apellidos**	**CEBTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR** **Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

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	

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES. 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA	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. Alimentos de mayor riesgo epidemiológico, perecedero, semiperecedero, potencialmente peligroso. Conceptos de: Contaminación, contaminación cruzada, proliferación, crecimiento, recontaminación, supervivencia, infección, intoxicación. Conceptos de: Nutrición	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. Utilizar los insumos de limpieza y desinfección según el producto y requerimientos del proceso. Armar y desarmar los componentes de los equipos de acuerdo con el proceso de higienización requerido. Descontaminar los utensilios y equipos e instalaciones de acuerdo con los requerimientos de calidad del proceso. Realizar el proceso productivo	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD. CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO ASOCIADOS A CAMBIOS DE TEMPERATURA Y MANIPULACIÓN IDENTIFICA LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGÚN NORMA SANITARIA VIGENTE IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE	químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención • 02- Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención • 03-Enfermedades zoonóticas: agentes causantes, tipos, sintomatología, riesgos, prevención alimento: concepto, clasificación, calidad, inocuidad. • 04-Métodos de conservación: concepto, técnicas, ventajas, desventajas y controles condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos: edificación e instalaciones, equipos y utensilios • 05-Higiene alimentaria: definición, objetos	40	2	DE CONOCIMIENTO carteleras DE DESEMPEÑO Exposición Técnica: Exposición DE PRODUCTO Técnica: Informe DE CONOCIMIENTO Técnica: Informe Instrumento: Rubrica de Evaluacion Talleres. DE DESEMPEÑO seleccionar producto a elaborar Técnica: aprender haciendo Instrumento: Lista de chequeo de desempeño DE PRODUCTO: Registro de costos de producción Instrumento: Lista de Chequeo DE CONOCIMIENTO:	• Actividad grupal • Talleres de socializacion Clase I • Prácticas guiadas Actividad grupal/Presencial Talleres participativos, retroalimentación. Actividades prácticas guiadas, trabajo colaborativo.exposiciones	AMBIENTE PRESENCIAL	RIETA NOVA MOREN	El instructor socializa los temas a tratar

Copia no controlada

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboracion de derivados lacteos concentrados.
- Código del Programa de Formación: 96151542
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa
- **Resultados de Aprendizaje**:
- Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.
- Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.
- Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
- Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (**48 horas**):

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.

- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

La competencia producción derivados lácteos según procedimiento establecidos y legislación vigente, busca que El aprendiz aplique el conocimiento de la tecnología láctea por medio de las operaciones de procedimientos de derivados lácteos y adquiera las herramientas necesarias para enfrentar eficientemente a la industria del sector lácteo. Para ello necesitamos contextualizar conocer la norma e identificar los criterios que se les exigen a los manipuladores de alimentos según la resolución 2674 del 2013 y el decreto 3075 de 1997 en las fábricas ,distribuidoras, comerciantes transporte y servicios gastronómicos y restaurantes de capacitar al personal operativo y manipuladores de alimentos de que conozcan de los conceptos, Normatividad, peligros, riesgos, medidas correctivas y preventivas, técnicas de conservación de alimentos basadas en la Normatividad.

La presente actividad le va a permitir adquirir las competencias para evaluar estos impactos utilizando las metodologías que analizó anteriormente, permitiendo valorarlos y de esta manera determinar si son positivos o negativos en la comercialización de los productos lácteos al mercado en emprender un negocio o incluyéndose en el área laboral de las industrias de alimentos como fábricas distribuidores almacenes comerciantes transporte y servicios gastronómicos o restaurantes de las cuales asumirá estrategia para controlar ,minimizar o mitigar según sea el caso.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje es necesario revisar los materiales del programa explorar los materiales de apoyo y realizar consultas en internet

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**
- Para el logro de los resultados de aprendizajes propuestos ,usted deberá conocer:
- Buenas practicas de manufactura.
- Técnicas de limpieza y desinfección.
- Conocimiento de la naturaleza de las mateias primas involi¡ucradas en el proceso y sus características organolépticas.
- Principios de manipulación y conservación de alimentos.
- Concepto de manejo de residuos.

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Reflexión: Te invito a reflexionar sobre las siguientes texto e imágenes y contestar las preguntasa continuación:

En relación con los alimentos, se manejan conceptos de calidad que hacen referencia de forma conjuntao individual a diversos aspectos higiénicos, sanitarios, químicos, físicos, organolépticos, etc., queaparecen frecuentemente relacionados entre sí, y que pueden ser valorados bajo criterios objetivos ysubjetivos. Actualmente, se observa una sensibilización social más elevada por los temas relacionados con el consumo de alimentos, presentando los consumidores mayores exigencias respecto al nivel decalidad de los productos ofertados en el mercado, tanto en lo que atañe a su valor nutritivo ycondiciones higiénicas, como a su presentación y conservación.

1-





3-



2-

1.¿Que observas en las imágenes anteriores?

2. ¿qué es la leche?

3. cuales son los principales sonstiruyentes de laleche

4. que aspectos de calidad se puede evaluar en leche y productos lácteos

5. ¿con base en el texto y complementado con las imágenes define:

¿ que es calidad?

¿que es inocuidad?

6. cual es la importancia de las bacterias dentro del proceso de producción de los productos lácteos, tanto benéficas como perjudiciales?

7. conoces las bpo, indica que es.

8. cuales son las caracterisiticas que evidencias cuando vas a adquirir un producto alimenticio, llamese lácteo o alguno de sus derivados.

Descripción de la actividad:teniendo en cuenta lo observado en las imágenes responde las preguntas ,para ser socializadas en clases.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de casos

Materiales de formación:libreta de notas,lapiz,teléfono móvil.

Material de apoyo: paginas google

Duración de la actividad: horas.10

Contextualización y conocimientos previos:

MICROBIOLOGÍA DE PRODUCTOS LACTEOS PELIGROS PARA LA SALUD:

Todos los alimentos tienen posibilidades de transmitir enfermedades, y la leche y los productos lácteos noconstituyen una excepción a esta regla. Los animales productores de leche pueden ser portadores deagentes patógenos para los seres humanos. Estos patógenos presentes en la leche pueden aumentar elriesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, las actividades de ordeño, la mezclaposterior de la leche y su almacenamiento entrañan riesgos de contaminación por contacto con el hombre oel medio y de proliferación de patógenos intrínsecos. Además, Muchos de los productos lácteos, debido a sucomposición, constituyen un medio propicio para el desarrollo de microorganismos patógenos. La lechetambién puede estar contaminada por residuos de medicamentos veterinarios, de plaguicidas o de otroscontaminantes químicos. Por consiguiente, la aplicación de medidas adecuadas de control de la higiene dela leche y los productos lácteos a lo largo de toda la cadena alimentaria es esencial para garantizar lainocuidad de estos alimentos y su idoneidad para el uso al que se destinan.

Al igual que los demás tipos de alimentos, la leche y los productos lácteos pueden provocar enfermedades.Factores como la contaminación y el crecimiento de patógenos, los aditivos químicos, la contaminaciónambiental y la descomposición de los nutrientes pueden afectar a la calidad de la leche.Los peligros microbiológicos son un importante problema de inocuidad de los alimentos en el sector lecheroporque la leche es un medio ideal para el crecimiento de bacterias y

otros microbios. Estos se puedenintroducir en la leche a partir del medio ambiente o de los mismos animales lecheros. La leche puedecontener microorganismos nocivos como salmonella, escherichia coli O157:H7, listeria monocytogenes,staphylococcus aureus, yersinia enterocolitica, bacillus cereus, clostridium botulinum, mycobacterium bovis,brucella abortus y brucella melitensis.Una zoonosis es una enfermedad infecciosa que puede ser transmitida entre los animales vertebrados y losseres humanos. Las infecciones zoonóticas comúnmente asociadas al consumo de leche y productoslácteos son la tuberculosis, la brucelosis, la leptospirosis, la salmonelosis y la listeriosis.En general se puede resumir la importancia del estudio microbiológico de la leche basado en estos tres aspectos.

Los microorganismos producen cambios deseables en las características físicoquímicas de la lechedurante la elaboración de diversos productos lácteos.Los productos lácteos y la leche pueden contaminarse con microorganismos patógenos o sustoxinas y provocar enfermedad en el consumidor.Los microorganismos pueden causar alteraciones de la leche y productos lácteos haciéndolosinadecuados para el consumo.

MICRORGANISMOS DE IMPORTANCIA Y NIVEL DE RIESGO:

Microorganismos patógenos del queso agrupados por su nivel de riesgo:

Nivel de riesgo	**Microorganismo patógeno**
Alto	Salmonella spp Listeria monocytogenes
	Eschenchia coli enteropatogeno
Medio	Streptococcus (grupos A y C) Yersinia
	enterocolf tica Brucella abortus
	Mycobacterium tuberculosis Pseudomona
	aeroginosa Coxiella burnetü Vibrio spp

Aeromonas bydrophila

Bajo	Staphylococcus aureus Clostridium botulinum
	Clostridiura periringens Corynebacterium
	diptberiae Bacillus cereiis

tabla 1: microorganismos de importancia y nivel de riesgo.
fuente: calidad de los quesos; fundamentos y aspectos generales.

Si la muestra ensayada no cumple con uno o mas de los requisitos indicados en la Norma NTC 750:2009 oNTC 5894:2011, y de acuerdo a los criterios de aceptación o rechazo definidos, se rechazará el lote. Encaso de discrepancia, se repetirán los ensayos sobre una nueva muestra tomada para tales efectos.Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para rechazar el lote.

Descripción de la actividad: Observa el video OMS:Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos

linkhttps://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ&ab_channel=WorldHealthOrganization%28WHO%29

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de casos

Materiales de formación:video

Material de apoyo: paginas google

Duración de la actividad: horas.10

y responde las siguientes preguntas:

1- Como se pueden asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos según la OMS.
2- ¿Que son los microorganismo?
3- ¿Porque los productos lácteos son mas propensos a comtaminarse y porque?
4- Que es una ETA?

5- Cuales son los tipos de microorganismo que podemos observar en el video y que recomendaciones harias al respecto de los cuidados para no contraer una ETA

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

Descripción de la actividad: responde las preguntas anteriores

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: socialización de conceptos

Materiales de formación:libreta de notas,lapicero,tablero,marcadores

Material de apoyo:paginas web

Duración de la actividad: **10 horas**.

•Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.

Los productos lácteos se elaboran a partir de leche, que se somete a diversos procesos. Entre los derivados lácteos se encuentran el queso, el yogur, el dulce de leche y los helados.

Materias primas:
Leche, Cultivos, Cuajo, Ácido láctico, Bicarbonato sódico, Ácido acético glacial alimentario.

Procesos de elaboración

Medir y colar la leche
Calentar la leche
Agregar cuajo
Desuerar
Salar
Moler
Moldear
Empacar

Otros ingredientes
Almidones modificados de maíz o papa
Dextrosa monohidratada o anhidra
Maltodextrinas
Carrageninas

Fosfatos
Goma guar o xantana
Benzoato o sorbato
Sabores y colores
Antimicrobianos

Envases
Los envases para productos lácteos pueden estar hechos de polietileno (PE), polipropileno (PP) o poliestireno (PS). También pueden incluir capas de papel y aluminio.

Calidad

Para producir productos lácteos de buena calidad, es importante utilizar leche de buena calidad y aplicar buenas prácticas de higiene.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: con la orientación del instructor ,selecciona un producto para ser elaborado en clases, el instructor le realizara un listado de las materias primas a utilizar.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación:los asignados por el instructor

Material de apoyo:paginas google

Evidencias de aprendizaje:producto final

Instrumentos de evaluación:lista de chequeo

Duración de la actividad: **20 horas.**

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

•Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa**.**

Almacenamiento:

Se mantienen en cámaras refrigeradas (normalmente entre 0 °C y 5 °C) o frigoríficas, de congelados o de congelación (-18 °C o menos)

El empaque debe estar libre de roturas, abolladuras o deformaciones

Normatividad

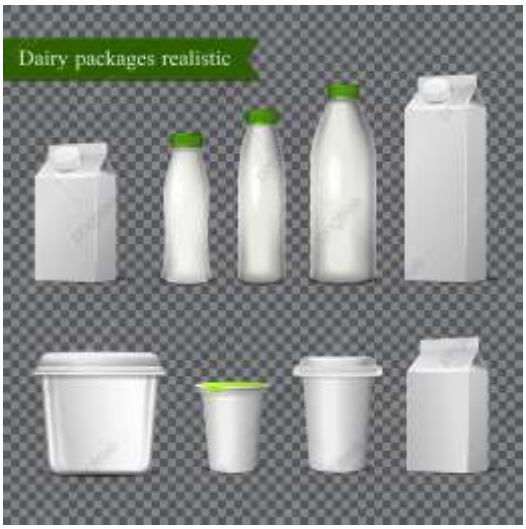
El Decreto 0616 de 2006 establece los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano

La Resolución No. 1407 de 2022 establece las condiciones para las mezclas para helado

Ejemplos de productos lácteos

Queso, Cuajada, Crema, Quesillo, Leche condensada, Dulce de leche, Arequipe**.**

Acontinuacion te presentamos algunos empaques:





Descripción de la actividad: escoge un empaque para productos lácteos y llevalo al ambiente de aprendizaje ,para ser socializado,esta actividad se realiza en grupos de 4 aprendices,donde debes

describir el tipo de empaque que seleccionastes,caracteristicas,de que esta echo,por que de sus colores,y su presentación.debn hacer una descripción minuciosa del envase.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación:libreta de notas,lapiceros,tablero ,borrador.

Material de apoyo:paginas google

Evidencias de aprendizaje:exposición grupal

Instrumentos de evaluación:lista de chequeo

Duración de la actividad: **8 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
No aplica	**No aplica**	teniendo en cuenta lo observado en las imágenes responde las preguntas ,para ser socializadas en clases. Observa el video OMS:Las cinco claves para la inocuidad de	Conocer la hinocuidad de la leche.identificar las materias primas a utilizar y realizar el proceso de elaboración del producto teniendo en cuenta las normas tecnicas	identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones, maquinaria y equipos para el procesamiento de derivados lácteos	Lista de chequeos Socialización Elaboración de productos lacteos

		los alimentos con la orientación del instructor ,selecciona un producto para ser elaborado en clases, el instructor le realizara un listado de las materias primas a utilizar		concentrados conforme a la normativa. aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa. evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado. reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en elaboración de derivados lácteos concentrados. opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos	

				CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. **ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO** **VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA** **NORMATIVA**	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

cuajar: provocar la coagulación de la leche mediante cuajo, acidificación o ambos procedimientos.

cuajo: sustancia procedente del estómago de rumiantes lactantes que se utiliza para favorecer el cuajado de la leche. También existe el cuajo vegetal, procedente del cardo o del jugo de higuera, y el cuajo microbiano.

desuerado: proceso por el cual se elimina el suero de la cuajada.

extracto seco: todos los componentes del queso, excluida el agua.

fermentación: proceso que se da durante la curación por el que la grasa, las proteínas y los carbohidratos se descomponen mediante cambios bioquímicos con la ayuda de la temperatura, la humedad, las bacterias y los enzimas. Todo ello afecta a la textura, al sabor y al aroma del queso curado.

glóbulos: forma que adopta la grasa en la leche. Su tamaño variará según la raza del animal.

glucólisis: degradación de la lactosa en ácido láctico.

lactasa: enzima producida por el intestino delgado que permite la digestión de la lactosa y corta el enlace entre sus dos componentes, la glucosa y la galactosa.
lactosa: azúcar presente en la leche, compuesto por glucosa y galactosa.

lipólisis: proceso responsable de la formación de aromas característicos en el queso, como consecuencia de la degradación de la parte grasa.
voltear: término que define el proceso de girar regularmente un queso durante el proceso de maduración para garantizar que la humedad y el moho se distribuyen uniformemente.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

https://totformatge.com/es/formatgepedia/glosario-basico/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ORIETA NOVA**	**INSTRUCTOR**	**SENA REGIONAL CORDOBA**	**14-04-2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

Fecha de Elaboración	14/02/2026	
Denominación del Programa de Formación	MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	96151531-V-1	
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	NO APLICA	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	NO APLICA	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	ORIETA NOVA	SENA-CORDOBA

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
NO APLICA	NO APLICA	Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa	•Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. •Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa • Inspeccionar acondicionamiento de	Desarrollar en los aprendices la capacidad de Elaborra productos lacteos concentrados y proponer acciones correctivas que garanticen calidad, inocuidad y cumplimiento de los criterios del mercado y la normatividad vigente.	48 HORAS	10 HORAS	APROVADO	Trabajo de campo participativo	Ambiente de aprendizaje en campo	Tablero,marcadore,borradoe,libreta de notas,guia de aprendizaje	ORIETA NOVA	RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE la leche SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE LOS	• Identificación correcta de recursos • Aplicación de normas básicas de higiene • Relación entre calidad del producto y exigencias del mercado • Participación activa • Trabajo en equipo	Los aprendices realizan las actividades con la orientacion del instructor

GFPI-F-018 V03

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3470335
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOSPARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN YNORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ADYS ASTRID HERNANDEZ NUÑEZ	Actividad a desarrollar:Identificar los puntos clave de las BPM.	X		28//04/2026		X
AIDA DEL SOCORRO GONZALEZ YANEZ		X				X
ALBA LUZ URANGO TIRADO		X				X
CAROLINA ANDREA CORDOBA GONZALEZ		X			X	
CIELO JAIDITH SARIEGO PAYARES		X			X	
DERLY VERENA MARSIGLIA PACHECO		X				X
DIANA CARMELA PADILLA RAMOS		X			X	
DULCE MARIA VERGARA RAMOS		X			X	
ELSA PATRICIA LUNA HERNANDEZ		X				X
JULIA JOSEFA TIRADO RAMOS		X			X	
MARIA ALEJANDRA RAMBAO MORALES		X			X	
MARIA ANGELICA AVILES URANGO		X			X	
MARTA LUCIA LAGARES URRIAGA		X				X
NURIS ROSA DEL CARMEN RAMOS DE GONZALEZ		X				X
SARA DEL CARMEN YANEZ GONZALEZ		X			X	
TATIANA DEL CARMEN YANEZ ARRIETA		X				X
YARILIS MERCEDES TIRADO RAMOS		X			X	
YENIFER LUCIA MONTES RAMOS		X			X	
YESSENIA MERCEDES RAMOS PACHECO		X			X	
YULIANA ANDREA REGINO PADILLA		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	PREPARACION CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
FICHA	3463532
COMPETENCIA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
AIDA LUZ ZAPATA LEON		X			**X**	
ANA GABRIELA SALGADO CARPIO	Actividad a desarrollar: Utiliza diferentes frutas y verduras y estandariza un platos fríos de acuerdo con la receta.	X		30/04/2026	X	
ANTONIA DE LA CARIDAD DIAZ LEON		X			X	
ARNED DEL CARMEN CORDERO DIAZ		X			X	
CONSUELO DEL CARMEN DIAZ GONZALEZ		X			X	
DOLFIDES GERTRUDIS FUENTES SALGUEDO		X			X	
DORIS AMPARO RAMOS TIRADO		X			X	
EDITH DEL CARMEN ALCIRIA AGUILAR		X			X	
EMILSE DE JESUS MONTES ALVAREZ		X			X	
GLENIS JUDITH MONTERROSA CONTRERAS		X			X	
INGRID JIMENEZ URANGO		X			X	
ITALA MARIA CASARRUBIA CONTRERAS		X			X	
LIREA MARIA PAEZ GARCIA		X			X	
LUZ MILADYS LARA MESTRA		X			X	
MAGOLA DEL CARMEN ATENCIO GUZMAN		X			X	
MARIA ISABEL VELASQUEZ FRANCO		X			X	
MARIBEL DEL CARMEN COCHERO BERNA		X			X	
MARTHA CECILIA BENITEZ CANO		X			X	
MARTHA CECILIA CORCHO PAEZ		X			X	
MAYRA ALEJANDRA HERNANDEZ MADRID		X			X	
OLGA ELENA LOPEZ PEREZ		X			X	
ROSMERI ISABEL PACHECO GALINDO		X			X	
SIRIS SHIRLEY TORDECILLA PADILLA		X			X	
URSULA DEL CARMEN RUIZ VELVERDE		X			X	
YUNIS AIDETH COCHERO BERNA		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	PREPARACION CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
FICHA	3462598
COMPETENCIA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
AYDA LUZ ECHEVERRY SAEZ		X				
BAUDILIA DE JESUS MARTINEZ MIRANDA	Actividad a desarrollar: Utiliza diferentes frutas y verduras y estandariza un platos fríos de acuerdo con la receta.	X		30/04/2026		X
BELLA LUCIA PASTRANA RUIZ		X				X
BERLIDYS DEL SOCORRO VIDAL MIRANDA		X			X	
CARMEN DEL ROSARIO RAMIREZ BARRERA		X				X
DAMARIS DEL SOCORRO SALGADO PASTRANA		X			X	
DANNA PATRICIA SALGADO CORONADO		X			X	
DENYS SOFIA PACHECO SUAREZ		X			X	
DINA LUZ GONZALEZ MARTINEZ		X				X
ERIKA PATRICIA ARRIETA VILLALBA		X			X	
ERLEY SUSANA VIDAL SANCHEZ		X				X
GLORIA DE JESUS SENA FERRER		X			X	
JUANA FIDELINA MIRANDA ZUÑIGA		X			X	
JULIA EDITH CARDENAS CASTILLO		X			X	
JULIA ESTHER MUSLACO MONTALVO		X			X	
KAREN DAYANA CAICEDO QUEJADA		X				X
KAREN JOHANNA CORDERO SALGADO		X			X	
LUISA NORBELIA SALGADO PEREZ		X				X
MARIA ISABEL VILLALBA SUAREZ		X			X	
MONICA DEL SOCORRO BELEÑO LOPEZ		X			X	
OMAIRA DEL CARMEN PACHECO VIDAL		X			X	
OSIRIS DEL CARMEN ACOSTA MIRANDA		X			X	
SANDY SUSANA BARON MIRANDA		X			X	
VIARNEY PATRICIA RUIZ ALVAREZ		X			X	
YESICA YULIETH SENA MANCHEGO		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3472402
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOSPARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN YNORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
AMANDRA PATRICIA YULE NEGRETE	Actividad a desarrollar:Identificar los puntos clave de las BPM.	X		24//04/2026		X
ANA MILENA ALVAREZ ORTEGA		X			X	
ANA ROSA ROQUEME SOTELO		X			X	
ARLENYS HIGUITA SOTELO		X			X	
CLAUDIA PATRICIA DOMICO DOMICO		X			X	
DAMARIS PAOLA DOMICO DOMICO		X			X	
DAYANA MORALES YULE		X			X	
EMILIANA DEL CARMEN DIAZ JARAMILLO		X				X
EUNICE ESTHER SEGURA ARGUMEDO		X			X	
FRANCIA ELENA CONTRERAS CAUSIL		X			X	
GLEVYS ESTHER HERNANDEZ MORA		X			X	
KATY ELENA LOPEZ ACOSTA		X			X	
LINDA LOREN NUÑEZ BANDA		X			X	
MARIA DE LAS MERCEDES GONZALEZ MIRANDA		X			X	
MARIA JAIDITH OLIVARES AVILA		X			X	
MERLEIDA MORALES YULE		X			X	
RUZ MARY MORALES DIAZ		X				X
SANDRA MILENA ARTEAGA		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

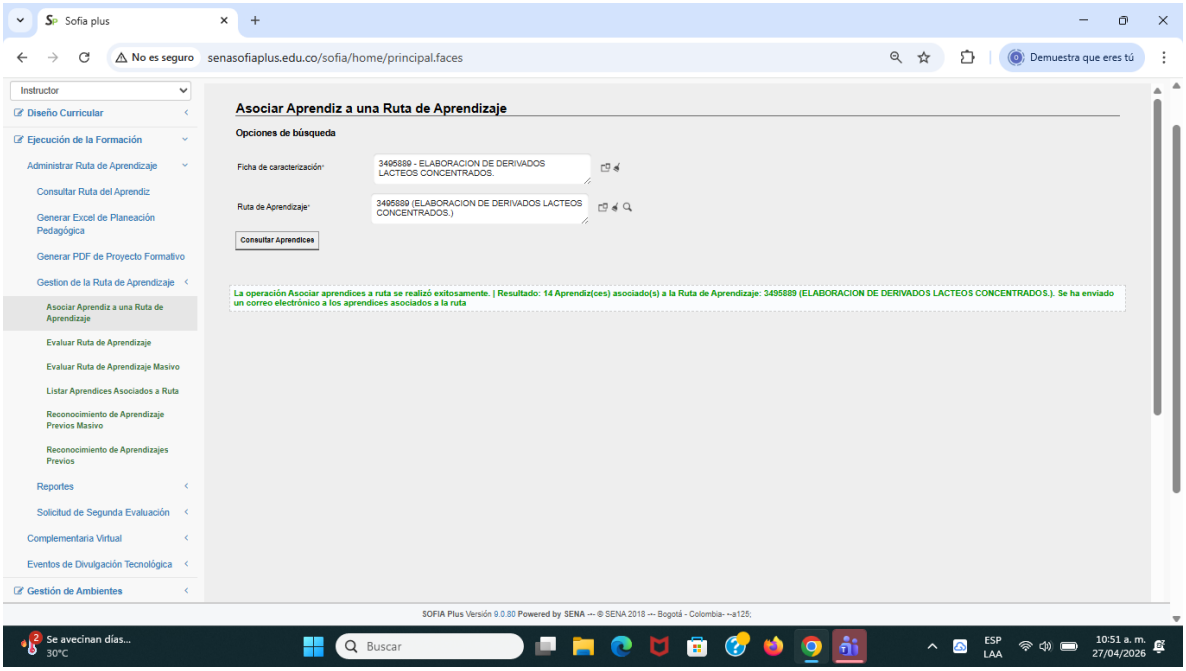
Regional Córdoba - Montería

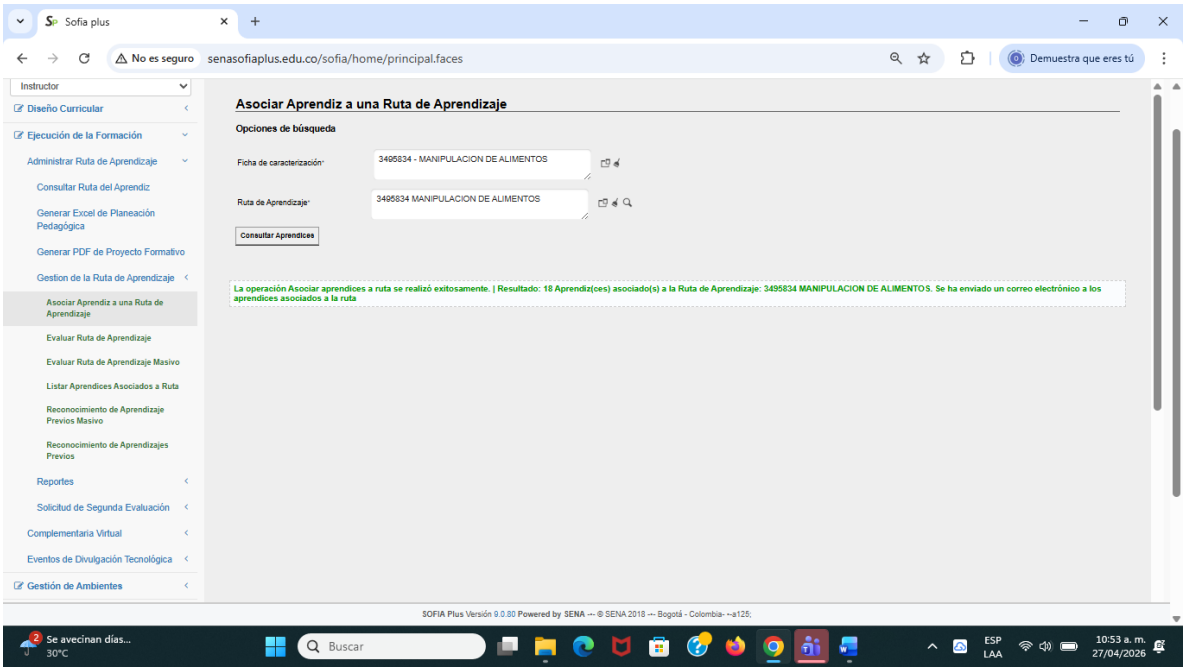
	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3472426
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOSPARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN YNORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

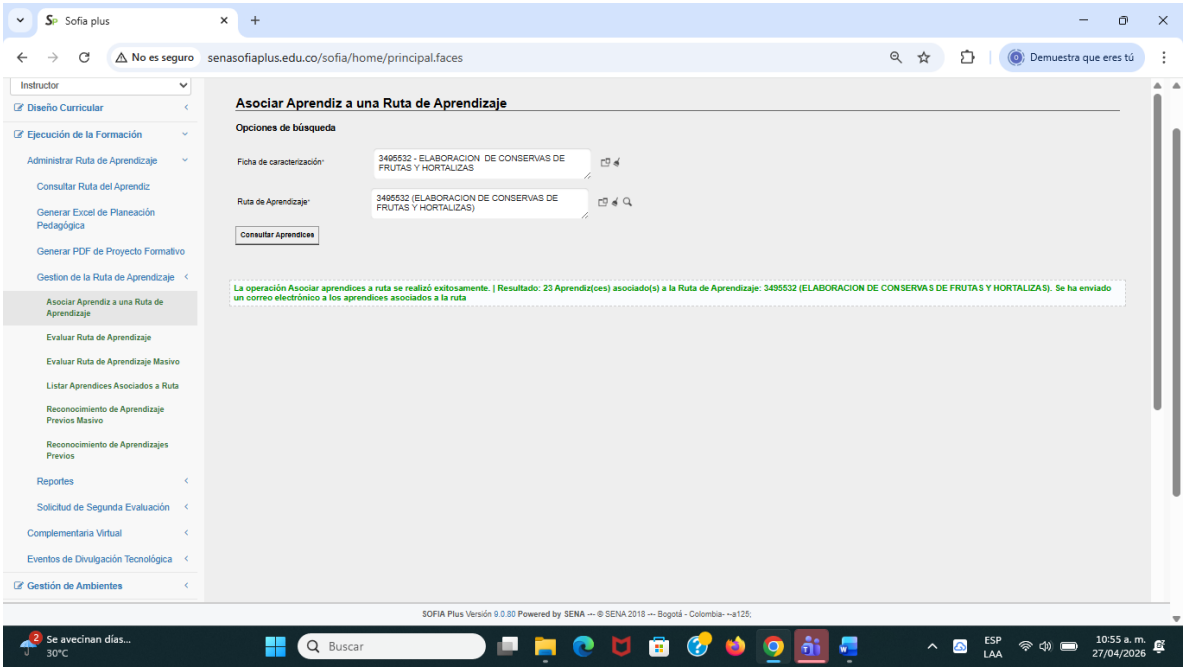
Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
ANA LUZ GOMEZ JULIO	Actividad a desarrollar:Identificar los puntos clave de las BPM.	X		27//04/2026	X	
ANGELICA MARIA LAZARO HERRERA		X				X
CARMEN JULIA REHENALS CORONADO		X			X	
DEIDIS DEL CARMEN GONZALEZ CHICA		X			X	
DELMA ROCIO MESTRA ARAUJO		X			X	
DINA LUZ GARCES RANGEL		X			X	
DINA LUZ GONZALEZ MARTINEZ		X			X	
FARIDES DEL ROSARIO DUEÑAS YANEZ		X			X	
GLEDYS TATIANA PLAZA PAEZ		X			X	
KAREN DAYANA CAICEDO QUEJADA		X			X	
LEONADYS BEATRYS REGINO REGINO		X			X	
LEYDIS PATRICIA HERRERA ACOSTA		X			X	
LILIANA MARGARITA DE JESUS JIMENEZ ARIAS		X			X	
LINA MARIA RUIZ GONZALEZ		X			X	
LUZ ARNOLIS CORDERO DIAZ		X			X	
YERLIS MARLENE MONTES RAMOS		X			X	
YINA PAOLA CORONADO LOPEZ		X			X	
YULIETH PAOLA CASTILLO DUEÑAS		X			X	

Anexo # 3:

Pantallazo de fichas asociadas en Sofia plus y juicios evaluativos # 3462598, # 3463532 #3470335, # 3472426


Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Demuestra que eres tú
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3495889 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.
Ruta de Aprendizaje*
3495889 (ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.)
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 14 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 3495889 (ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.). Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --s125;
Se avecinan días...
30°C
Buscar
ESP
LAA
10:51 a. m.
27/04/2026


Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Demuestra que eres tú
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3495834 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
3495834 MANIPULACION DE ALIMENTOS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 18 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 3495834 MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --s125;
Se avecinan días...
30°C
Buscar
ESP
LAA
10:53 a. m.
27/04/2026


Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Demuestra que eres tú
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3495532 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Ruta de Aprendizaje*
3495532 (ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS)
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 23 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 3495532 (ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS). Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --s125;
Se avecinan días...
30°C
Buscar
ESP
LAA
10:55 a. m.
27/04/2026

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 07/05/2026
Ficha de Caracterización: 3462598
Cógigo: 66210016
Versión: 1
Denominación: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 01/04/2026
Fecha Fin: 29/04/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003457071	MARIA ISABEL	VILLALBA SUAREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003457322	ERIKA PATRICIA	ARRIETA VILLALBA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003458594	BAUDILIA DE JESUS	MARTINEZ MIRANDA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003590489	ANYEL MIRJHAN	ARGUMEDO PLAZA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	POR EVALUAR		-
CC	1007152825	VIARNEY PATRICIA	RUIZ ALVAREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1047405801	YESICA YULIETH	SENA MANCHEGO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1065292252	JULIA ESTHER	MUSLACO MONTALVO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1067964171	SANDY SUSANA	BARON MIRANDA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068656563	ERLEY SUSANA	VIDAL SANCHEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	NO APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068658611	DENYS SOFIA	PACHECO SUAREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068660996	MONICA DEL SOCORRO	BELEÑO LOPEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	NO APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068667703	KAREN JOHANNA	CORDERO SALGADO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068669469	DANNA PATRICIA	SALGADO CORONADO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068671118	DINA LUZ	GONZALEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1069476972	KAREN DAYANA	CAICEDO QUEJADA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	NO APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	11153401	ALFREDO MIGUEL	ARGUELLO GAMERO	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	POR EVALUAR		-
CC	1133859007	ANA MARCELA	ARGUELLO BERTEL	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	POR EVALUAR		-
CC	25869035	JUANA FIDELINA	MIRANDA ZUÑIGA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25872834	LUISA NORBELIA	SALGADO PEREZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	NO APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25873171	OMAIRA DEL CARMEN	PACHECO VIDAL	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25873172	JULIA EDITH	CARDENAS CASTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25874750	BERLIDYS DEL SOCORRO	VIDAL MIRANDA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25875750	AYDA LUZ	ECHEVERRY SAEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	NO APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	26161379	GLORIA DE JESUS	SENA FERRER	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	30687058	BELLA LUCIA	PASTRANA RUIZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	NO APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	30687322	CARMEN DEL ROSARIO	RAMIREZ BARRERA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	NO APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50952179	OSIRIS DEL CARMEN	ACOSTA MIRANDA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50985517	DAMARIS DEL SOCORRO	SALGADO PASTRANA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.18 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 07/05/2026
Ficha de Caracterización: 3472426
Cógigo: 92130026
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 06/04/2026
Fecha Fin: 04/05/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003456802	YINA PAOLA	CORONADO LOPEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003456802	YINA PAOLA	CORONADO LOPEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003456802	YINA PAOLA	CORONADO 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 DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003456802	YINA PAOLA	CORONADO 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 BIOSEGURIDAD PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1064991868	YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1064991868	YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1064991868	YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1064991868	YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1067895428	YULIETH PAOLA	CASTILLO DUEÑAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1067895428	YULIETH PAOLA	CASTILLO DUEÑAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1067895428	YULIETH PAOLA	CASTILLO DUEÑAS	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1067895428	YULIETH PAOLA	CASTILLO DUEÑAS	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068671118	DINA LUZ	GONZALEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068671118	DINA LUZ	GONZALEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068671118	DINA LUZ	GONZALEZ MARTINEZ	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068671118	DINA LUZ	GONZALEZ MARTINEZ	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1069476972	KAREN DAYANA	CAICEDO QUEJADA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1069476972	KAREN DAYANA	CAICEDO QUEJADA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1069476972	KAREN DAYANA	CAICEDO QUEJADA	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1069476972	KAREN DAYANA	CAICEDO QUEJADA	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073969532	GLEDYS TATIANA	PLAZA PAEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073969532	GLEDYS TATIANA	PLAZA PAEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073969532	GLEDYS TATIANA	PLAZA PAEZ	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073969532	GLEDYS TATIANA	PLAZA PAEZ	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073972867	DEIDIS DEL CARMEN	GONZALEZ CHICA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073972867	DEIDIS DEL CARMEN	GONZALEZ CHICA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073972867	DEIDIS DEL CARMEN	GONZALEZ CHICA	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073972867	DEIDIS DEL CARMEN	GONZALEZ CHICA	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073974805	LUZ ARNOLIS	CORDERO DIAZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073974805	LUZ ARNOLIS	CORDERO DIAZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073974805	LUZ ARNOLIS	CORDERO 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 DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073974805	LUZ ARNOLIS	CORDERO 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 BIOSEGURIDAD PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073975920	DINA LUZ	GARCES RANGEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073975920	DINA LUZ	GARCES RANGEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073975920	DINA LUZ	GARCES RANGEL	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073975920	DINA LUZ	GARCES RANGEL	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073977646	DELMA ROCIO	MESTRA ARAUJO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073977646	DELMA ROCIO	MESTRA ARAUJO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073977646	DELMA ROCIO	MESTRA ARAUJO	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073977646	DELMA ROCIO	MESTRA ARAUJO	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073991075	LEYDIS PATRICIA	HERRERA ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073991075	LEYDIS PATRICIA	HERRERA ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073991075	LEYDIS PATRICIA	HERRERA ACOSTA	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073991075	LEYDIS PATRICIA	HERRERA ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1073997447	ANGELICA MARIA	LAZARO HERRERA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1073997447	ANGELICA MARIA	LAZARO HERRERA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1073997447	ANGELICA MARIA	LAZARO HERRERA	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1073997447	ANGELICA MARIA	LAZARO HERRERA	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1122405728	LILIANA MARGARITA DE JESUS	JIMENEZ ARIAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1122405728	LILIANA MARGARITA DE JESUS	JIMENEZ ARIAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1122405728	LILIANA MARGARITA DE JESUS	JIMENEZ ARIAS	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1122405728	LILIANA MARGARITA DE JESUS	JIMENEZ ARIAS	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1123995515	LINA MARIA	RUIZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1123995515	LINA MARIA	RUIZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1123995515	LINA MARIA	RUIZ 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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1123995515	LINA MARIA	RUIZ 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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1192718908	ANA LUZ	GOMEZ JULIO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1192718908	ANA LUZ	GOMEZ JULIO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1192718908	ANA LUZ	GOMEZ JULIO	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1192718908	ANA LUZ	GOMEZ JULIO	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25879045	CARMEN JULIA	REHENALS CORONADO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25879045	CARMEN JULIA	REHENALS CORONADO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25879045	CARMEN JULIA	REHENALS CORONADO	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25879045	CARMEN JULIA	REHENALS CORONADO	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50904498	FARIDES DEL ROSARIO	DUEÑAS YANEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50904498	FARIDES DEL ROSARIO	DUEÑAS YANEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50904498	FARIDES DEL ROSARIO	DUEÑAS YANEZ	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50904498	FARIDES DEL ROSARIO	DUEÑAS YANEZ	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954641	LEONADYS BEATRYS	REGINO REGINO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954641	LEONADYS BEATRYS	REGINO REGINO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954641	LEONADYS BEATRYS	REGINO REGINO	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	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954641	LEONADYS BEATRYS	REGINO REGINO	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.22 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	07/05/2026
Ficha de Caracterización:	3470335
Cógigo:	92130026
Versión:	1
Denominación:	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	07/04/2026
Fecha Fin:	05/05/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003191979	YULIANA ANDREA	REGINO PADILLA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003191979	YULIANA ANDREA	REGINO PADILLA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003191979	YULIANA ANDREA	REGINO 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 DEFINIDAS EN LOS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003191979	YULIANA ANDREA	REGINO PADILLA	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003206514	CIELO JAIDITH	SARIEGO PAYARES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003206514	CIELO JAIDITH	SARIEGO PAYARES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003206514	CIELO JAIDITH	SARIEGO PAYARES	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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1003206514	CIELO JAIDITH	SARIEGO PAYARES	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1007152231	MARIA ALEJANDRA	RAMBAO MORALES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1007152231	MARIA ALEJANDRA	RAMBAO MORALES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1007152231	MARIA ALEJANDRA	RAMBAO MORALES	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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1007152231	MARIA ALEJANDRA	RAMBAO MORALES	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1010154839	MARTA LUCIA	LAGARES URRIAGA	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1010154839	MARTA LUCIA	LAGARES URRIAGA	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1010154839	MARTA LUCIA	LAGARES URRIAGA	EN FORMACION	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	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1010154839	MARTA LUCIA	LAGARES URRIAGA	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA	NO APROBADO	07/05/2026 19.30 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1062969205	CAROLINA ANDREA	CORDOBA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1062969205	CAROLINA ANDREA	CORDOBA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1062969205	CAROLINA ANDREA	CORDOBA 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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1062969205	CAROLINA ANDREA	CORDOBA 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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1064985063	YENIFER LUCIA	MONTES RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1064985063	YENIFER LUCIA	MONTES RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1064985063	YENIFER LUCIA	MONTES RAMOS	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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1064985063	YENIFER LUCIA	MONTES RAMOS	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068659748	ADYS ASTRID	HERNANDEZ NUÑEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068659748	ADYS ASTRID	HERNANDEZ NUÑEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068659748	ADYS ASTRID	HERNANDEZ NUÑEZ	EN FORMACION	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	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068659748	ADYS ASTRID	HERNANDEZ NUÑEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA	NO APROBADO	07/05/2026 19.30 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068661970	YARILIS MERCEDES	TIRADO RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068661970	YARILIS MERCEDES	TIRADO RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068661970	YARILIS MERCEDES	TIRADO RAMOS	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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068661970	YARILIS MERCEDES	TIRADO RAMOS	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068662586	YESSENIA MERCEDES	RAMOS PACHECO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068662586	YESSENIA MERCEDES	RAMOS PACHECO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068662586	YESSENIA MERCEDES	RAMOS PACHECO	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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1068662586	YESSENIA MERCEDES	RAMOS PACHECO	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1071348753	MARIA ANGELICA	AVILES URANGO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1071348753	MARIA ANGELICA	AVILES URANGO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1071348753	MARIA ANGELICA	AVILES URANGO	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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1071348753	MARIA ANGELICA	AVILES URANGO	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1138082219	DULCE MARIA	VERGARA RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1138082219	DULCE MARIA	VERGARA RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1138082219	DULCE MARIA	VERGARA RAMOS	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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
TI	1138082219	DULCE MARIA	VERGARA RAMOS	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25870005	NURIS ROSA DEL CARMEN	RAMOS DE GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25870005	NURIS ROSA DEL CARMEN	RAMOS DE GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25870005	NURIS ROSA DEL CARMEN	RAMOS DE 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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25870005	NURIS ROSA DEL CARMEN	RAMOS DE 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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25872276	AIDA DEL SOCORRO	GONZALEZ YANEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25872276	AIDA DEL SOCORRO	GONZALEZ YANEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25872276	AIDA DEL SOCORRO	GONZALEZ YANEZ	EN FORMACION	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	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25872276	AIDA DEL SOCORRO	GONZALEZ YANEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA	NO APROBADO	07/05/2026 19.30 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25876566	TATIANA DEL CARMEN	YANEZ ARRIETA	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25876566	TATIANA DEL CARMEN	YANEZ ARRIETA	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25876566	TATIANA DEL CARMEN	YANEZ ARRIETA	EN FORMACION	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	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25876566	TATIANA DEL CARMEN	YANEZ ARRIETA	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA	NO APROBADO	07/05/2026 19.30 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25878619	JULIA JOSEFA	TIRADO RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25878619	JULIA JOSEFA	TIRADO RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25878619	JULIA JOSEFA	TIRADO RAMOS	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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	25878619	JULIA JOSEFA	TIRADO RAMOS	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	32731616	DERLY VERENA	MARSIGLIA PACHECO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	32731616	DERLY VERENA	MARSIGLIA PACHECO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	32731616	DERLY VERENA	MARSIGLIA PACHECO	EN FORMACION	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	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	32731616	DERLY VERENA	MARSIGLIA PACHECO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA	NO APROBADO	07/05/2026 19.30 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50952640	SARA DEL CARMEN	YANEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50952640	SARA DEL CARMEN	YANEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50952640	SARA DEL CARMEN	YANEZ 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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50952640	SARA DEL CARMEN	YANEZ 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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50953054	DIANA CARMELA	PADILLA RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50953054	DIANA CARMELA	PADILLA RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50953054	DIANA CARMELA	PADILLA RAMOS	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	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50953054	DIANA CARMELA	PADILLA RAMOS	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 PARA LA	APROBADO	07/05/2026 19.28 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954312	ELSA PATRICIA	LUNA HERNANDEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954312	ELSA PATRICIA	LUNA HERNANDEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954312	ELSA PATRICIA	LUNA HERNANDEZ	EN FORMACION	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	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954312	ELSA PATRICIA	LUNA HERNANDEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA	NO APROBADO	07/05/2026 19.30 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954881	ALBA LUZ	URANGO TIRADO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954881	ALBA LUZ	URANGO TIRADO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954881	ALBA LUZ	URANGO TIRADO	EN FORMACION	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	NO APROBADO	07/05/2026 19.29 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50954881	ALBA LUZ	URANGO TIRADO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA	NO APROBADO	07/05/2026 19.30 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 07/05/2026
Ficha de Caracterización: 3463532
Cógigo: 66210016
Versión: 1
Denominación: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 09/04/2026
Fecha Fin: 07/05/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1073971507	ONADIS MARIA	RIVAS VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073972522	SAIRA PATRICIA	ESCOBAR LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073975619	ARELIS SOFIA	AYALA ARGUELLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073979276	LEANIS MARCELA	LOZANO LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073981625	DINA LUZ	PEREZ YANEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073985692	NILFA ROSA	LOPEZ URANGO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073986489	ELIANA YANETH	JARABA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1073997240	MARIA FERNANDA	LOPEZ MESTRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	1133870340	GLADIS DEL CARMEN	MARTINEZ VILLALBA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	26040883	FADIS MADEIS	GONZALEZ BANDA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	26215849	AUDRY SOFIA	FUENTES DURANGO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	26215972	MERCY DEL CARMEN	HERNANDEZ GUERRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	26226675	SORAIDA LUZ	ORTEGA ACOSTA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	26226974	INGRIS JOHANA	HERNANDEZ TORREGLOSA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	26227380	INGRID JOHANNA	NERIO ARGEL	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	26228677	MERLEDYS ESTELLA	RIVAS VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	26230218	NELLY MARIA	TORREGLOZA ALVAREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	26231814	NERILDA	SEGURA GENES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	39307410	UDIHT ESTHER	PEREZ VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50640847	LUDIS ESTHER	NARANJO MONTOYA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50888114	MARIA VIRGILIA	JARABA PAYARES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50974111	CISAR SOFIA	BENITEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50976224	VISITACION	LOZANO MONTES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	50977282	VIVIANA JOSEFA	BENITES POLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
CC	52785552	PATRICIA JOHANNA	MEJIA VANEGAS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	152847 - PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO	APROBADO	07/05/2026 19.32 a	CC 50926109 - ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

ANEXO # 4. evidencias fotográficas de la participación de cada evento del mes.

REUNIONES DE ABRIL SEMANA DE ALISTAMIENTO

15 DE ABRIL PORVENIR



16 DE ABRIL SEDE LAUREANO BUENDIA (CIENAGA DE ORO)



ACOMPAÑAMIENTO DE INSCRICION DE OFERTA EN EL MUNICIPIO DE BUENEVISTA CORDOBA
21 DE ABRIL / 2026 VITRINA



DIA 1 BUENAVISTA CORDOBA



DIA 2 BUENAVISTA CORDOBA



DIA 3 BUENAVISTA CORDOBA



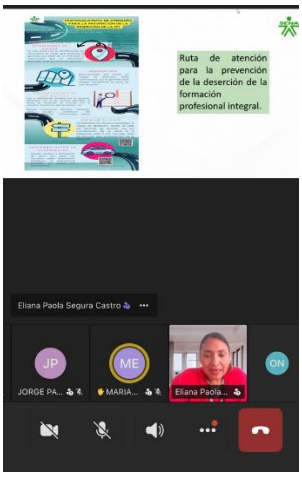
}

DIA 4 BUENAVISTA CORDOBA



Se participo en los acompañamiento y píldoras pedagógicos con Eliana segura los días 5 y 8 de mayo 2026.





SENA

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

OBJETIVO (S) Alistamiento Día a Porvenir.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	María José Bula M.	1067862729		X			maria0218@msn.com	3118134819	Si	
	Isabel Blanquicett	9294614		/			idavelquicett@sena.edu.co	3016075837		
	Mauricio Díaz V.	5083659		✓			Mauriciodiazvargas@hotmail.com	3014416748	✓	
	ROSA GONZALEZ	1064998780		✓			Trabajosg@gmail.com	3135745411	✓	ROSA G
	Maria Jose soto	1063939338		✓			mariajosesoto martinez11@gmail.com	3195199194	Si	
	Mariis Jaramillo C.	1064000666		—			Mariis2302@gmail.com	3147660129	Si	
	Kenmar J Miranda	1063138119		✓			Kenmarjhan@gmail.com	3173755779	Si	
	Jimbarroso Pb	30685991		✓			(Ind.Pb)elvotmail.com	3126177307	Si	
	Roque Garcia	78765.887		✓			roquegarcia7@yahoo.es	3152188728	Si	
	Alexander G	7385519		✓			avorotar@sena.edu.co	3215715577	si	
	Maria Alejandra G.	1067939665		X			mariagonzalez@sena.edu.co	3106244498	si	
	Kelly Diaz Correa	1064476445		X			Kdiaz@sena.edu.co	3114357427	Si	
	Paola Cogollo	1067192417 6.		*			Paolacogollo24@hotmail.com	3102221707	Si	
	Ximena Diaz	1064483104		X			Ximenad@sena.edu.co	3017397449	Si	
	Stella Rodriguez	50928682		/			srodriguez@sena.edu.co	3003226867	Si	

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

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 **DEL MES DE** ABRIL **DEL AÑO 2026**

OBJETIVO (S) Alistamiento Campesina –

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria Jose Bolaños	1064962229		✓			mariajo218@msn.com	3118134899	✓	
	Yenifer Bolaños	92946 14		✓			publicagricola@sena.edu.co	3016095887	✓	
	Jessica Perez	50926514		✓		CABP	perezjessena@sena.edu.co	3005919238	✓	
	Julissa Arrieta H	1062426923		✓		CABP	arrietaJulissa2@gmail.com	3005477098	✓	
	Maria Jose Soto	1067934337		✓		CABP	mariajosotomartinez2@	3135798899	✓	
	Yanis Jaramillo C.	1014007666		–		CABP	Yanis23029@	3147660729	–	
	Hernadi Arrieta	1122818043		X		CABP	Hdarrieta@sena.edu.co	3008578174		
	Tonny Luna H	10967111		X		CABP	TonnyaLuna@hotmail.com	3103608632	✓	
	ANDRES JARA	1.061.884.190		X		CABP	ajaraesena.edu.co	3215002971	✓	
	Jons David Montiel	1061993526		X		CABP	Jmontiel@sena.edu.co	3106403498	✓	

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

SENA

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

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Dayana Violet	1003045950		X		CABP	Dayanaviolet22@6	3B1741531	x	
2	ZHIRLY GARCI	50938529		X		CABP	Zhirgon@gmail.co	3106007857	X	
3	Cleo Montañez	74084627		v		CABP	cmontanez@sena.ed	5168000 ext		
4	Georgi Benitez	646987714		X		CABP	georgi.be@sena.edu.co	3641744168		
5	Elis Almanza	50958810		X		CABP	edmanuelperez	3104573818	x	
6	LUISA MARTINEZ	1068667895		X		CABP	luisamartinez1306@	3023048900	X	
7	ALFREDO SIERRA	1064976757		X		CABP	Sierrapereiraalfredo@gmail.com	3108096425	X	
8	Gabriel Ramirez	73096597		X		CABP	gabrielramirez@sena.edu.co	3735851931	X	
9	YARLENE AGUAS	50917612		X		CABP	yarlenag@gmail.com	3012626249	x	
10	Carlos Ruiz	7801947Z		X		CABP	suizmaestro76@gmail.com	3008396960	x	
11	Fernando Betancourth	1064985335		X		CABP	ingfer23@gmail.com	3013753128	x	
12	Bernice Kenatts	ZZ4ZZ2KG		X		CABP	bernicekenatts@sena.edu.co	3174314587	x	
13	Jairo David Madrid	1069493526		X		CABP	Imontil@gmail.com	3106905998	x	
14	Diego Madera	1067961633		X		CABP	Dmavi0804@hotmail.com	3134422373	x	
15	Arleth Montiel	30565106		x		CABP	arlethmontielz@gmail.com	3116559432	x	

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

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

OBJETIVO (S): ALISTAMIENTO SENA - POATIMA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Melissa Zabala Gonzalez	1062956401		X		CABP	melizabalagonzalez@gmail.com	3118478384	SI	
2	Juan Diego Fernandez H.	1002496218		X		CABP	juanio Hoyos@gmail.com	3013783201	SI	
3	Sergio Hernan Ortiz M.	1032385140		X		CABP.	Sergioortiz@sena.edu.co	3225288316	SI	
4	Karina Torres	30972252		X		CABP.		3043848584	SI	
5	Maria Jose Santos A	1064998579		X		CABP	mjsantos@sena.edu	3126977854	Si	
6	Sabee Solano	1067870529		X		CABP	ssolano@sena.edu.co	3023893161	Si	Sabee Solano
7	Hernedi Arrieta	1122818043		X		CABP	Hernedis@hotmail.com	3008578774	Si	
8	EDWIN NOVOA B.	78.702935		X		CABP	[illegible]	3168210614	Si	
9	William Gutierrez	78023063		X		SENA	williamortiz@gmail.com.	3126541405	Si	
10	Ruben Fornieles	78026344		X		CABP	rfurnieles@sena.edu.co	3125478774	Si	
11	Tony Luna H	10967111		X		CABP	Tonyalluno@hotmail.com	3103608632	Si	
12	Jessica Perez	30926514		X		CABP	perezo@sena.edu.co	3005919235	Si	
13	Conny Prieto	52954420		X		CABP	[illegible]	3008539420	Si	
14	Julissa Arrieta	1062426925		X		CABP	[illegible]	3136808986	Si	Julissa Arrieta
15	Shirly Elpach.	52804159		X		CASP.	Shirleyelmar28@hotmail.com	31041964 03	Si	

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

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

OBJETIVO (S): Acompañamiento SENA – PORVENIR

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Edwin Soto T	1067857937		X		CABP	dsotoc@sena.edu.co	3128027860	X	Edwin Soto T.
2	Oriette Rojas M.	50926109		X		CABP	oriettemaria@gmail.com	3002029446	X	Oriette Rojas
3	Jorge Espitia Del Valle	1067846347		X		CABP	Jlespitia@sena.edu.co	3013666898	X	
4	Alonso Acosta	1076[illegible]		X		CABP	aacosta@sena.edu.co	3004[illegible]	X	
5	Gabriel Carell V.	1067865723		X		CABP	gabriel.carell@gmail.com	3228769785	X	Gabriel Carell
6	Laura Florente	1065374985		X		CABP	laura.florente@[illegible]	3187345933	X	

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

ANEXO # 5

Soportes de documentos en pdf y cargados en carpeta Drive del Instructor

Link

https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1-WQnjo3ZCfG5mgoYxPBd4FfbQkqrXrfp

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

Nº FICHA DE CARACTERIZACION**:** **3495834** No. SOLICITUD: **2420636**

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: MANIPULACION DE ALIMENTOS

TIPO DE FORMACION: _____ TITULADA: __ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 92130026 VERSION: ___1___ SECTOR: SERVICIOS

CONVENIO _____PROGRAMA _____

PROGRAMA ESPECIAL:**2375 Campe SENA**

FECHA: INICIO: 12 de mayo de 2026 TERMINACIÓN: 9 de junio de 2026 TOTAL HORAS:40

Nº APRENDICES: 18 MUNICIPIO: San Carlos DIRECCIÓN: vereda El Recreo

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	12,19,26 mayo y 2, 9 de junio del 2026	**10:00 horas**	**18:00 horas**
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ___Orieta Margarita Nova Moreno

CC._50926109

TELEFONO: __3008029746 EMAI: orietanova@gmail.com – onovam@sena.edu.co

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: Yudis Luna

NIT Nº: _____TELEFONO: 3205485262 FAX: _____

DIRECCION: _____-__ APARTADO: _____

No DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO:_____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

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

Orieta Nova M. Luis Ernesto Barrera.

_____ _____ _____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

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

Nº FICHA DE CARACTERIZACION**:** **3495889** No. SOLICITUD: **2420698**

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS

TIPO DE FORMACION: _____ TITULADA: __ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 96151542 VERSION: ___1___ SECTOR: SERVICIOS

CONVENIO _____PROGRAMA _____

PROGRAMA ESPECIAL:**2375 Campe SENA**

FECHA: INICIO: 6 mayo de 2026 TERMINACIÓN: 10 de junio de 2026 TOTAL HORAS:48

Nº APRENDICES: 15 MUNICIPIO: CIENAGA DE ORO DIRECCIÓN: vereda La sapera

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

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ___Orieta Margarita Nova Moreno

CC._50926109

TELEFONO: __3008029746 EMAI: orietanova@gmail.com – onovam@sena.edu.co

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA:

NIT Nº: _____TELEFONO: _____FAX: _____

DIRECCION: _____-__ APARTADO: _____

No DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO:_____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

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

Orieta Nova M. Luz Ernesta Barrera.

_____ _____ _____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

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

Nº FICHA DE CARACTERIZACION**:** **3495532** No. SOLICITUD: **2420387**

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

TIPO DE FORMACION: _____ TITULADA: __ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 96151527 VERSION: ___1___ SECTOR: SERVICIOS

CONVENIO _____PROGRAMA _____

PROGRAMA ESPECIAL:**2375 Campe SENA**

FECHA: INICIO: 22 de mayo de 2026 TERMINACIÓN: 12 de junio **de 2026** TOTAL HORAS:40

Nº APRENDICES: 23 MUNICIPIO: Tierralta DIRECCIÓN: vereda Vizcaya

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	25 de mayo de 2026	**10:00 horas**	**18:00 horas**
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES	22,29 de mayo Y 5, 12 de junio de 2026	**10:00 horas**	**18:00 horas**
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ___Orieta Margarita Nova Moreno

CC._50926109

TELEFONO: __3008029746 EMAI: orietanova@gmail.com – onovam@sena.edu.co

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: Reasentamiento indígena

NIT Nº: _____TELEFONO: _____ FAX: _____

DIRECCION: _____-__ APARTADO: _____

No DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO:_____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

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

Orieta Nova M. Luis Ernesto Barrera.

_____ _____ _____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PREPARACION CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS.
- Código del Programa de Formación: 66210016
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equival a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)
- **Resultados de Aprendizaje**:
- Preparar alimentos teniendo en cuenta receta estandar y las ordenes de servicios y normas de balanceo nutricional.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (40 horas)

2. PRESENTACIÓN:

La presente guía de aprendizaje tiene como propósito fortalecer en los aprendices las competencias relacionadas con la preparación con frutas y verduras cocidas, enfatizando en la aplicación de buenas prácticas que garanticen la calidad, inocuidad y cumplimiento de los criterios del mercado y la normatividad vigente.

Es importante que las Personas aprendan a elaborar las distintos platos de Frutas y Verduras cocidas, por su alto contenido nutricional, libres de Preservantes y el bajo costo en la elaboración, en términos generales, pues se debe considerar las temporadas de cosechas. De esta forma puede lograrse una mejor calidad de vida para los Consumidores.

Las Frutas y Verduras cocidas tienen gran aceptación en el mercado de Restaurantes y Fruterías, por la variedad de presentaciones y preparaciones. Se destaca en las Frutas y Verduras que se manejan en bajos volúmenes en las Casas, Restaurantes y Fruterías; pero que requieren conservarse refrigeradas.

Esta acción de formación, se encuentra enmarcada en la Línea Tecnológica: Cliente, con su Red es Tecnologías de servicios turísticos. Se tuvo en cuenta el Programa de Formación V. 50 llamado Técnico en Cocina.

Las actividades planteadas promueven el aprendizaje activo, el trabajo colaborativo y el análisis de situaciones reales del contexto productivo, permitiendo que el aprendiz relacione la teoría con la práctica y comprenda la importancia del cumplimiento de la normativa sanitaria y los estándares comerciales.

Al finalizar el desarrollo de la guía, el aprendiz estará en capacidad de aplicar criterios para la elaboración de las distintos platos de Frutas y Verdurascocidas contribuyendo a la mejora de la calidad del producto y a la satisfacción del mercado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

  Que los aprendices identifiquen, seleccionen y organicen correctamente los recursos necesarios para el acondicionamiento de frutas y hortalizas, teniendo en cuenta las exigencias del mercado y las normas de calidad e higiene.

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Materiales:

- Imágenes o muestras reales de frutas y hortalizas
- Cajas, canastillas o empaques (simulados o reales)
- Guantes, cofias, delantales (simulados si es necesario)
- Lista impresa de criterios de mercado (calidad, tamaño, presentación)
- Lista básica de normatividad (higiene, manipulación, rotulado)
- Cartulina o papelógrafo
- Marcadores

Desarrollo de la actividad

1 Fase 1: Activación de conocimientos previos (20 minutos)

El instructor realiza preguntas orientadoras:

- ¿Qué aspectos revisa un supermercado antes de recibir frutas y hortalizas?
- ¿Qué normas de higiene se deben cumplir?

- ¿Por qué es importante el empaque?

Se anotan las respuestas en el tablero.

2 **Fase 2: Trabajo en equipo – "Preparando el pedido" (60 minutos)**

Cada equipo recibe un caso práctico:

Ejemplo de caso:

"Un supermercado solicita 50 kg de tomate chonto de primera calidad. El producto debe cumplir normas de higiene, estar clasificado por tamaño y correctamente empacado."

Cada equipo debe:

1. **Identificar los recursos necesarios:**
    - Equipos de protección personal
    - Canastillas o empaques adecuados
    - Etiquetas o rótulos
    - Área limpia y desinfectada
2. **Organizar el proceso de acondicionamiento:**
    - Selección
    - Clasificación
    - Limpieza
    - Empaque
    - Rotulado

3. **Elaborar en cartulina:**
    - Lista de recursos
    - Pasos del proceso
    - Normas que se deben cumplir

3 Fase 3: Socialización (30 minutos)

Cada grupo presenta:

- Qué recursos seleccionaron
- Por qué los eligieron
- Qué normas aplicaron
- Cómo aseguraron que cumple con los criterios del mercado

Los demás equipos pueden hacer preguntas o aportar sugerencias.

✅ **Criterios de Evaluación**

Se evaluará:

- Identificación correcta de recursos
- Aplicación de normas básicas de higiene
- Relación entre calidad del producto y exigencias del mercado
- Participación activa
- Trabajo en equipo

Duración 10 horas

Preguntas finales:

- ¿Qué pasaría si no se cumplen las normas?
- ¿Cómo afecta la mala presentación al productor?
- ¿Qué aprendieron hoy que pueden aplicar en la vida laboral?

Resultado esperado

Al finalizar la actividad, los aprendices comprenderán que el acondicionamiento no es solo empacar, sino cumplir estándares de calidad, higiene y presentación exigidos por el mercado y la normatividad.

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



Que los aprendices evalúen el acondicionamiento de frutas y hortalizas verificando si cumplen con los criterios del mercado (calidad, presentación, clasificación) y la normativa (higiene, manipulación, rotulado).

Duración:10 horas

Modalidad:
Trabajo en equipos (3 a 4 aprendices)

Materiales:

- Muestras reales o imágenes de frutas y hortalizas acondicionadas (unas correctas y otras con errores)
- Guantes y elementos de protección (simulados o reales)
- Etiquetas o ejemplos de rotulado
- Lapiceros y portapapeles

Desarrollo de la actividad

1 Fase 1: Contextualización
El instructor explica:

- ¿Qué es inspeccionar?
- ¿Qué revisa un inspector de calidad?
- Importancia de cumplir criterios del mercado y normativa.

Se socializan ejemplos de posibles fallas:

- Producto golpeado
- Empaque inadecuado
- Falta de rotulado
- Manipulación sin higiene

2 Fase 2: Simulación – "Auditoría de Calidad"
Cada equipo será un grupo de **inspectores de calidad**.
Se organizan estaciones con diferentes muestras (algunas cumplen normas y otras no).
Cada equipo debe:

1. Observar el producto.
2. Revisar:
    - Clasificación y calidad
    - Estado físico (daños, madurez)
    - Empaque adecuado
    - Rotulado correcto
    - Condiciones de higiene
3. Diligenciar una **lista de chequeo**.
4. Determinar si el lote:
    - ✅ Cumple
    - ⚠️ Cumple parcialmente
    - ❌ No cumple

Ejemplo de Lista de Chequeo

Ítem	Sí	No	Observaciones
Producto limpio			
Clasificado por tamaño			
Empaque adecuado			
Rotulado completo			
Buen estado físico			

3 Fase 3: Socialización de Resultados

Cada equipo presenta:

- Qué encontraron
- Qué incumplimientos detectaron
- Qué acciones correctivas proponen

El instructor retroalimenta y aclara dudas.

✅ **Criterios de Evaluación**

- Aplicación correcta de la lista de chequeo
- Identificación de fallas
- Argumentación técnica
- Participación activa
- Trabajo en equipo

Cierre Reflexivo

Preguntas orientadoras:

- ¿Por qué es importante la inspección antes de comercializar?

- ¿Qué riesgos existen si no se inspecciona adecuadamente?
- ¿Cómo influye la inspección en la satisfacción del cliente?

Resultado esperado

Al finalizar, los aprendices estarán en capacidad de inspeccionar el acondicionamiento de frutas y hortalizas, identificando si cumplen con los criterios del mercado y la normativa, y proponiendo acciones de mejora.

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad: "Manos a la Obra: Acondicionando para el Mercado"

Objetivo de la actividad

Que los aprendices realicen el proceso completo de acondicionamiento de frutas y hortalizas aplicando normas de higiene, clasificación, empaque y rotulado según las exigencias del mercado.

Duración: 10 HORAS

Modalidad:

Trabajo en equipos (3 a 5 aprendices)

Materiales:

- Frutas u hortalizas (reales o simuladas)
- Canastillas, cajas o empaques
- Bolsas plásticas o mallas (según producto)
- Guantes, cofias, tapabocas y delantales
- Báscula
- Etiquetas y marcadores
- Lista de criterios del mercado
- Lista básica de normas de higiene y manipulación

Desarrollo de la actividad

1 Fase 1: Preparación y organización (30 minutos)

El instructor explica brevemente:

- Importancia del acondicionamiento.
- Criterios del mercado (tamaño, color, uniformidad, presentación).
- Normas básicas (higiene, uso de EPP, manipulación adecuada).

Cada equipo organiza:

- Área limpia de trabajo.
- Elementos de protección personal.
- Recursos necesarios.

2 Fase 2: Proceso práctico de acondicionamiento

Cada equipo recibe un caso práctico.

Ejemplo:

"Se debe preparar 30 kg de zanahoria para un supermercado que exige producto clasificado, limpio, empacado y rotulado."

Los aprendices deben realizar:

1. **Selección**
    - Retirar producto dañado o en mal estado.
2. **Clasificación**
    - Separar por tamaño, calidad o grado de madurez**.**
3. **Limpieza (si aplica)**
    - Eliminar tierra o impurezas.
4. **Empaque**
    - Utilizar el empaque adecuado según el producto**.**
5. **Rotulado**
    - **Colocar etiqueta con:**
        - Nombre del producto
        - Peso

- Fecha
- Productor o lote

3 Fase 3: Verificación cruzada

Los equipos intercambian sus productos y realizan una revisión rápida usando una lista de chequeo:

- ¿Está limpio?
- ¿Está bien clasificado?
- ¿Cumple presentación de mercado?
- ¿Tiene rotulado completo?
- ¿Se aplicaron normas de higiene?

4 Fase 4: Socialización

Cada grupo explica:

- Cómo realizó el proceso.
- Qué dificultades tuvo.
- Qué mejoraría**.**

✓ Criterios de Evaluación

- Aplicación correcta de normas de higiene.
- Adecuada selección y clasificación.
- Uso apropiado del empaque.
- Rotulado completo.
- Trabajo en equipo y participación**.**

Cierre Reflexivo

Preguntas finales:

- ¿Cómo influye la presentación en la venta?

- ¿Qué puede pasar si no se cumple la normatividad?
- ¿Por qué es importante el trabajo organizado?

Resultado esperado

Al finalizar la actividad, los aprendices estarán en capacidad de acondicionar frutas y hortalizas correctamente, cumpliendo con normas de calidad, higiene y criterios del mercado.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Aplicar los conocimientos adquiridos elaborando productos con frutas y verduras como es pulpas dulces verduras curtidos

ORIENTACIONES : la empresa FortyFruti quiere abrir una sede cordoba y te ha invitado a ser parte de tu equipo de personas que comenzaron procesar frutas y verduras de la región y deben ser higiénicos Seguro para el consumido

Teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos durante las actividades interiores realiza las recetas que el instructor entrega en cada sesión procesamiento y siguiendo las instrucciones del instructor y la fórmula que entregado.

Anbiente requerido:

- Agroindustria

Gramera

mesa

Estufas

Caldero cuchillo utensilios entre platos y vasos

Materiales:

frascos de papel

ingredientes de procedimiento de frutas y verduras

Aquí tienes una actividad didáctica, sencilla y participativa basada en el resultado de aprendizaje:

Actividad:

Resultado de aprendizaje:

Preparar alimentos teniendo en cuenta receta estandar y las ordenes de servicios y normas de balanceo nutricional.

Objetivo de la actividad

Que los aprendices identifiquen fallas e y propongan acciones correctivas acordes con los criterios del los alimentos expuestos y la normatividad vigente.

Duración 10 horas

Modalidad:

Trabajo en equipos (3 a 4 aprendices)

Materiales:

- Casos impresos con situaciones problemáticas
- Imágenes de frutas y hortalizas
- Lista de criterios del mercado (calidad, presentación, inocuidad)
- Lista básica de normas (higiene, almacenamiento, transporte)
- Cartulina o papelógrafo
- Marcadores

Desarrollo de la actividad

1 Fase 1: Introducción

El instructor explica:

- ¿Qué son las frutas y verduras?
- Importancia de evitar pérdidas.
- Consecuencias de un mal manejo (rechazo del producto, pérdidas económicas, riesgos sanitarios).

Se muestran ejemplos de daños comunes:

- Golpes y magulladuras
- Producto contaminado
- Mala clasificación
- Empaque inadecuado
- Almacenamiento incorrecto

2 Fase 2: Análisis de casos – "Detectives de la Calidad"

Cada equipo recibe un caso problema.

Ejemplo de caso 1:

"Un lote de mango fue rechazado por el supermercado debido a manchas, diferentes grados de madurez y falta de rotulado."

Ejemplo de caso 2:

"Las zanahorias presentan deshidratación porque estuvieron almacenadas sin control de temperatura."

Cada equipo debe:

1. Identificar el problema.
2. Determinar qué norma o criterio del mercado no se cumplió.
3. Proponer mínimo 3 acciones correctivas.
4. Explicar cómo esas acciones evitan que el problema vuelva a ocurrir.

El equipo organiza sus respuestas en una cartulina con el siguiente esquema:

Problema Detectado	Criterio/Noma Incumplida	Acción Correctiva	Resultado Esperado

3 Fase 3: Socialización y Retroalimentación

Cada grupo expone su caso y las acciones propuestas.

Los demás equipos pueden:

- Hacer preguntas.
- Sugerir mejoras.
- Complementar acciones.

El instructor orienta y aclara aspectos técnicos.

✅ Criterios de Evaluación

- Identificación clara del problema.
- Relación con criterios del mercado y normativa.
- Pertinencia de las acciones correctivas.

- Argumentación técnica.
- Participación activa y trabajo en equipo.

Cierre Reflexivo

Preguntas orientadoras:

- ¿Por qué es más importante prevenir que corregir?
- ¿Cómo afectan las fallas poscosecha al productor?
- ¿Qué aprendieron que pueden aplicar en su entorno laboral?

Resultado esperado

Al finalizar la actividad, los aprendices estarán en capacidad de analizar situaciones reales de manejo poscosecha y proponer acciones correctivas viables, ajustadas a la normatividad y a las exigencias del mercado.

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
		Desarrollar en los aprendices la capacidad de analizar situaciones reales del manejo poscosecha y proponer acciones correctivas que garanticen calidad, inocuidad y cumplimiento de los criterios del mercado y la normatividad vigente.	• Cuadro de análisis del caso (producto escrito). • Participación en socialización (desempeño). • Propuestas de acciones correctivas (conocimiento aplicado).	• Identifica correctamente las fallas. • Relaciona el problema con criterios del mercado y normatividad. • Propone acciones correctivas claras y viables. • Argumenta técnicamente sus propuestas. • Participa activamente en el trabajo en equipo	Lista de chqueo Socialización Estudio de casos

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Acondicionamiento:
Proceso mediante el cual se preparan las frutas y hortalizas después de la cosecha para su comercialización, incluyendo selección, clasificación, limpieza, empaque y rotulado.

Acciones correctivas:
Medidas que se implementan para eliminar las causas de una no conformidad o problema detectado y evitar que vuelva a ocurrir.

Calidad:
Conjunto de características de un producto que le permiten satisfacer las necesidades y expectativas del mercado.

Criterios del mercado:
Exigencias comerciales relacionadas con tamaño, color, uniformidad, presentación, frescura e inocuidad del producto.

Clasificación:
Proceso de separación del producto según características como tamaño, peso, color o grado de madurez.

Empaque:
Material o recipiente utilizado para proteger, conservar y facilitar el transporte y comercialización del producto.

Inocuidad:
Condición que garantiza que el alimento no causará daño al consumidor cuando sea preparado y/o consumido.

Inspección:
Proceso de revisión y verificación del cumplimiento de criterios técnicos, normativos y comerciales.

Lista de chequeo:
Instrumento utilizado para verificar el cumplimiento de requisitos establecidos.

Manejo poscosecha:
Conjunto de actividades realizadas después de la cosecha para conservar la calidad y prolongar la vida útil del producto.

Normatividad:
Conjunto de leyes, decretos y reglamentos que regulan la producción, manipulación y comercialización de alimentos.

No conformidad:
Incumplimiento de un requisito establecido por la norma o el mercado.

Rotulado:
Información obligatoria que debe contener el empaque, como nombre del producto, peso, fecha y lote.

Vida útil:
Tiempo durante el cual el producto mantiene sus características de calidad e inocuidad

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (2011). *Guía sobre manejo poscosecha de frutas y hortalizas*. Roma.

ICA (Instituto Colombiano Agropecuario). Normatividad vigente sobre producción y comercialización de productos agrícolas.

INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos). Normas sanitarias para alimentos**.**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ORIETA NOVA**	**INSTRUCTOR**	**SENA-CORDOBA**	**12-02-2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

Fecha de Elaboración	**14/02/2026**	
Denominación del Programa de Formación	**PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS**	
Modalidad de Ejecución	**PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa	**66210016-V-1**	
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	**NO APLICA**	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	**NO APLICA**	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**ORIETA NOVA**	**SENA-CORDOBA**

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
NO APLICA	NO APLICA	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equival a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)	• Preparar alimentos teniendo en cuenta receta estandar y las ordenes de servicios y normas de balanceo nutricional	Desarrollar en los aprendices la capacidad de aprender a preparar con frutas y verduras cocidas y proponer acciones correctivas que garanticen calidad, inocuidad y cumplimiento de los criterios del mercado y la normatividad vigente.	40 HORAS	10 HORAS	APROVADO	Trabajo de campo participativo	Ambiente de aprendizaje en campo	Tablero,marcadore,borradoe,libreta de notas,guia de aprendizaje	**ORIETA NOVA**	RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA	• Identificación correcta de recursos • Aplicación de normas básicas de higiene • Relación entre calidad del producto y exigencias del mercado • Participación activa • Trabajo en equipo	Los aprendices realizan las actividades con la orientacion del instructor

GFPI-F-018 V03

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 92130026-1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia:**

  Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto.
- **Resultados de Aprendizaje:**
- 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 programas de saneamiento en el marco de desarrollo de la
- Manejar y disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos con responsabilidad, de acuerdo con los parámetros establecidos de bioseguridad para la disposición final y tecnologías limpias.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (40 horas):

2. PRESENTACIÓN

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

- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

Estimado aprindiz con el desarrollo de esta guía de aprendizaje,desarrollaremos conocimiento sobre las diferentes factores de contaminación y la aplicación de las normas sanitarias establecisas en la produccion de alimentos fruver teniendo en cuenta el cumplimiento de las mismas.

Para aplicar procesos de higienización en el procesamiento de alimentos según un programa establecido y la normatividad vigente, se deben seguir las siguientes etapas: limpieza, desinfección, y control de plagas. La limpieza debe incluir la eliminación de residuos y suciedad visible, mientras que la desinfección debe enfocarse en reducir la carga microbiana. El control de plagas debe implementar medidas preventivas y correctivas para evitar la contaminación de los alimentos.

Etapas detalladas:

1. Limpieza:

Remoción de residuos: Eliminar los restos de comida y otros residuos de superficies, utensilios y equipos.

Aplicación de detergentes: Usar soluciones detergentes adecuadas para remover la suciedad y bacterias.

Enjuague: Enjuagar con agua caliente y a presión para eliminar la suciedad y los residuos de detergente.

2. Desinfección:

Uso de desinfectantes: Aplicar desinfectantes específicos y recomendados para la industria alimentaria.

Metodos de aplicación: Rociar o pulverizar en superficies y sumergir utensilios y piezas pequeñas.

Enjuague final: Enjuagar con agua potable después de la desinfección para eliminar los residuos de desinfectante.

3. Control de plagas:

Medidas preventivas:

Limpieza y organización: Mantener la cocina limpia, ordenada y sin residuos.

Almacenamiento adecuado: Guardar alimentos en recipientes cerrados y en lugares secos y frescos.

Cierre de posibles entradas: Asegurar que ventanas y puertas estén cerradas y sin agujeros.

Medidas correctivas:

Control de plagas: Utilizar trampas o insecticidas aprobados para eliminar las plagas.

Supervisión y registro: Monitorear la presencia de plagas y registrar las acciones realizadas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

01- Riesgos alimentarios: tipos (físicos, químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención

- 02- Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención

- 03-Enfermedades zoonóticas: agentes causantes, tipos, sintomatología, riesgos, prevención alimento: concepto, clasificación, calidad, inocuidad.

- 04-Métodos de conservación: concepto, técnicas, ventajas, desventajas y controles condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos: edificación e instalaciones, equipos y utensilios

- 05-Higiene alimentaria: definición, objetivo, clasificación, importancia, aplicación limpieza y desinfección: concepto, clasificación, importancia

- 06-Detergentes: concepto, clasificación, utilización.
  Desinfectantes: concepto, clasificación, utilización.

- 07-Plagas: concepto, clases, técnicas de manejo y prevención
  Residuos: concepto, clasificación, disposición y manejo

- 08-Ficha técnica: concepto, utilización

- 09-Normatividad vigente: relacionada con la manipulación de alimentos, ambiental y seguridad en el trabajo.

- 10-Manipuladores de alimentos: concepto, capacitación, riesgos asociados, buenas prácticas de manipulación, responsabilidad social.

3.1 Actividad de Aprendizaje:

• Descripción de la(s) Actividad(es)

01- Describe los siguientes conceptos:

a- -Manipuladores de alimentos
b- capacitación a manipuladores
c- riesgos asociados al manipulador de alimentos
d- buenas prácticas de manipulación, responsabilidad social.que el manipulador debe cumplir

Describe los siguientes conceptos:

a- - Buenas prácticas de manufactura

b- técnicas de limpieza y desinfección de manos, técnicas de secado, tipos de jabones y desinfectantes

c- decretos sobre las buenas prácticas de manufactura

d- educación sanitaria,

e- principios básicos de buenas prácticas de manufactura (bpm)

f- practicas higiénicas en manipulación de alimentos

3.1 Actividades de reflexión inicial

Descripción de la actividad:

1. El instructor plantea la pregunta :
   ¿Qué riesgos existen cuando no se aplican correctamente la higiene personal ?

2. Se presenta un caso corto:
   Ejemplo: "En una institución educativa, el manipulador no se baña todos los días y presenta uñas sucias, cabello largo y sucieda en su piel ".
3. En grupos, los aprendices deberán:
   - Identificar errores.
   - Relacionarlos con la normatividad sanitaria vigente.
   - Explicar posibles consecuencias para la salud pública.
   - Proponer acciones correctivas.
4. Socialización en plenaria y retroalimentación por parte del instructor.

Ambiente requerido:

- Aula de formación con mesas para trabajo en equipo.
- Video beam o tablero.
- Espacio tipo ambiente de cocina pedagógica (si está disponible).

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Estudio de casos.
- Trabajo colaborativo.
- Lluvia de ideas.
- Role play (simulación de inspección sanitaria).

Materiales de formación:

- Guieas sobre elementos de protección y seguridad.
- Normas de higiene y seguridad industrial.
- Lista de chequeo de buenas prácticas de manufactura (BPM)

Material de apoyo:

- Videos educativos sobre manipulación higiénica de alimentos.
- Infografías sobre contaminación cruzada.
- Cartillas del **Ministerio de Salud y Protección Social**.
- Presentación en PowerPoint elaborada por el instructor.

Duración de la actividad:
10 horas

- 30 minutos: Reflexión inicial y lluvia de ideas.
- 3 hora: Análisis de caso en equipos.
- 3 hora: Simulación de inspección sanitaria.
- 3 hora: Socialización y retroalimentación.
- 30 minutos: Conclusiones y cierre pedagógico.

Resultado esperado:
Al finalizar la actividad, el aprendiz estará en capacidad de:

- 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.
- Proponer acciones correctivas basadas en la reglamentación vigente.

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

Actividad:
"Detectives de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)"

Descripción de la actividad:
La actividad busca que los aprendices identifiquen los conocimientos previos y comprendan la importancia de aplicar correctamente las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** según la normatividad sanitaria vigente.
Desarrollo:

1. **Exploración de saberes previos ,los aprendices investigan estos conceptos y luego :**
   El instructor pregunta:
   - ¿Qué son las BPM?
   - ¿Qué normas regulan la manipulación de alimentos en Colombia?
   - ¿Qué riesgos existen si no se aplican?

Se registran respuestas en el tablero.

2. **Análisis de situaciones reales (Trabajo en grupos – 1 hora)**
   Se entregan imágenes o descripciones de prácticas correctas e incorrectas en cocina (uso de uniforme, lavado de manos, almacenamiento, control de temperaturas, contaminación cruzada).

Cada grupo debe:

- Identificar la práctica.
- Clasificarla como correcta o incorrecta.
- Justificarla con base en la normatividad vigente (por ejemplo, la **Resolución 2674 de 2013**).
- Proponer mejora si aplica.

3. **Construcción colectiva (Mapa conceptual – 40 minutos)**
   En equipos elaboran un mapa conceptual donde integren:
   - Higiene personal.

- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Almacenamiento.
- Temperaturas.
- Documentación y registros.

4. **Socialización y retroalimentación (40 minutos)**
   Cada grupo expone y el instructor complementa con fundamentos normativos emitidos por el **Ministerio de Salud y Protección Social**.

Ambiente requerido:
- Aula de formación con mesas para trabajo colaborativo.
- Cocina pedagógica o ambiente simulado de manipulación de alimentos (si está disponible).
- Tablero o video beam.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
- Aprendizaje colaborativo.
- Estudio de casos.
- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Mapa conceptual.
- Discusión guiada.

Materiales de formación:
- Copia digital o impresa de la **Resolución 2674 de 2013**.
- Lista de chequeo de BPM.
- Hojas, marcadores, papelógrafos.

Material de apoyo:
- Videos educativos sobre lavado correcto de manos y manipulación segura.
- Infografías sobre contaminación cruzada.
- Guías técnicas del **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)**.
- Presentación en PowerPoint del instructor.

Duración de la actividad:
10 horas

Resultado esperado:
Al finalizar la actividad, el aprendiz podrá:
- Identificar los principios fundamentales de las BPM.
- Reconocer la normatividad sanitaria vigente aplicable.
- Analizar prácticas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos.
- Argumentar técnicamente sus decisiones con base normativa.

3.3 Actividades de Apropiación

Actividad:

“Semáforo Sanitario: Identificación y Generación de Alertas en Puntos Críticos”

Descripción de la actividad:

La actividad busca que los aprendices identifiquen riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos y generen alertas preventivas de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

Desarrollo de la actividad:

1. **Simulación de área de preparación**
   El instructor organiza el ambiente como si fuera una cocina o área de manipulación. Se ubican situaciones simuladas (correctas e incorrectas), por ejemplo:
   - Alimentos crudos junto a cocidos.
   - Falta de registro de temperaturas.
   - Manipulador sin elementos de protección.
   - Superficies sin desinfección adecuada.
   - Almacenamiento inadecuado.

2. **Trabajo por equipos – Inspección técnica**
   Cada grupo asume el rol de “Equipo de Control Sanitario” y deberá:
   - Identificar riesgos.
   - Determinar el punto crítico.
   - Clasificar el nivel de riesgo (alto, medio o bajo).
   - Generar una alerta sanitaria escrita.
   - Proponer acción correctiva inmediata.

   Las alertas deben fundamentarse en la **Resolución 2674 de 2013** y lineamientos emitidos por el **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)**.

3. **Construcción del “Semáforo Sanitario”**
   En cartulina o tablero, cada equipo coloca sus hallazgos:
   - 🔴 Rojo: Riesgo crítico inmediato.
   - 🟡 Amarillo: Riesgo moderado.
   - 🟢 Verde: Condición adecuada.
4. **Socialización y retroalimentación**
   Cada equipo expone sus alertas. El instructor valida la argumentación normativa y complementa conceptos técnicos

Ambiente requerido:

- Aula taller o cocina pedagógica.

- Espacio organizado para simulación de inspección sanitaria.
- Tablero o video beam.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Simulación práctica.
- Trabajo colaborativo.
- Juego pedagógico (Semáforo sanitario).
- Análisis crítico.

Materiales de formación:

- Lista de chequeo de puntos críticos (BPM).
- Copia digital o impresa de la **Resolución 2674 de 2013**.
- Formato para generación de alertas sanitarias.
- Cartulinas de colores (rojo, amarillo, verde).
- Marcadores y papelógrafos.

Material de apoyo:

- Videos cortos sobre contaminación cruzada y control de temperaturas.
- Guías técnicas del **Ministerio de Salud y Protección Social**.
- Presentación del instructor con ejemplos de puntos críticos.

Evidencias de aprendizaje:

- Lista de chequeo diligenciada.
- Formato de alerta sanitaria elaborado por cada equipo.
- Clasificación correcta de riesgos según nivel.
- Participación en la socialización.

Instrumentos de evaluación:

- Rúbrica de evaluación de análisis de riesgo.
- Lista de verificación de identificación de puntos críticos.
- Observación directa del desempeño en la simulación.
- Evaluación de sustentación oral.

Duración de la actividad:

10 horas

Resultado esperado:

Al finalizar la actividad, el aprendiz estará en capacidad de:

- Identificar puntos críticos en la manipulación de alimentos.
- Generar alertas preventivas fundamentadas en la normatividad vigente.
- Proponer acciones correctivas oportunas.
- Aplicar criterios técnicos de inocuidad y gestión del riesgo.

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento

Actividad:
"Conocemos palabras claves para manejar las BPM"

Descripción de la actividad:
La actividad tiene como propósito que los aprendices apliquen concectos claves para ser un manipilador de alimentos.
Desarrollo de la actividad:

1. **Contextualización**
   El instructor explica los principios de un manipulador de alimento.
   Se analiza cómo estos principios impactan la satisfacción del usuario en un servicio de alimentación.

2. **Sopas de letras**
   Los aprendices se organizan en grupos.
   - Elaboran su sopa de letras

Cada grupo deberá:
   - Aplicar el glosario ya trabajado en formación.

3. **Retroalimentación y mejora**
   Los observadores presentan fortalezas y oportunidades de mejora.
   Se construye una sopa de letras.
4. **Compromiso de transferencia**
   Cada aprendiz busca la manera de entender las palabras claves de BPM

Ambiente requerido:
- Aula tipo taller organizada como punto de servicio de alimentación.
- Espacio para desarrollo de esta.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
- Sopa de letras.
- Aprendizaje experiencial.
- Trabajo colaborativo.
- Retroalimentación formativa.
- Construcción colectiva (decálogo).

Materiales de formación:

- Política de servicio institucional.
- Código de ética o manual de convivencia (si aplica).
- Formato de observación de desempeño.
- Guía de principios de atención al usuario.

Material de apoyo:
- Presentación del instructor sobre las BPM.
- Videos cortos sobre palabras claves.
- Carteleras o papelógrafos para el decálogo.

Evidencias de aprendizaje:
- Participación en la simulación de atención.
- Aplicación adecuada de principios de respeto y servicio.
- Decálogo del Buen Trato elaborado en grupo.
- Compromiso escrito individual.

Instrumentos de evaluación:
- Rúbrica de evaluación de desempeño en la simulación.
- Lista de chequeo de aplicación de principios claves de BPM.
- Observación directa.
- Autoevaluación y coevaluación.

Duración de la actividad:
10 horas

Resultado esperado:
Al finalizar la actividad, el aprendiz estará en capacidad de:
- Realizar los programas de saneamiento según normatividad vigente.
- Utilizar los insumos de limpieza y desinfección según el producto y requerimientos del proceso.
- Armar y desarmar los componentes de los equipos de acuerdo con el proceso de higienización requerido.
- Descontaminar los utensilios y equipos e instalaciones de acuerdo con los requerimientos de calidad del proceso.
- Realizar el proceso productivo en forma secuencial de acuerdo con la descripción técnica del mismo.

SOPA DE LETRAS HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

E	M	C	B	L	E	L	I	P	I	C	U	I	I	P
A	C	I	M	A	N	I	P	U	L	A	D	O	R	E
L	S	N	C	H	U	U	H	I	G	I	E	N	E	R
I	E	A	R	R	A	E	T	N	R	N	U	T	E	E
M	E	M	H	B	O	R	A	R	E	Z	E	R	E	C
E	C	D	I	U	I	O	U	C	I	T	C	Q	D	E
N	A	I	N	O	M	O	R	I	N	E	E	R	U	D
T	G	N	R	O	E	A	R	G	T	A	N	O	D	E
A	A	G	I	M	E	E	D	O	A	E	P	T	E	R
C	M	E	E	I	L	S	T	O	C	N	O	S	E	O
I	R	E	F	R	I	G	E	R	A	C	I	O	N	A
O	E	E	S	S	D	F	E	C	O	J	A	S	Z	T
N	N	D	P	I	C	O	O	A	I	M	A	A	M	D
E	S	T	E	R	I	L	I	Z	A	C	I	O	N	O
A	O	T	E	O	N	A	E	S	D	O	I	C	I	D

PALABRAS A ENCONTRAR:

- MICROORGANISMO
-PERECEDERO
-HIGIENE
-ALIMENTACION
-REFRIGERACION
-ESTERILIZACION
-AHUMADO
-MANIPULADOR

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
		"Inspector Sanitario por un Día – Aplicación de la Normatividad " "Detectives de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)" "Semáforo Sanitario: Identificación y Generación de Alertas en Puntos Críticos" "Sopas de letras"	Lista de chequeo diligenciada. Formato de alerta sanitaria elaborado por cada equipo. Clasificación correcta de riesgos según nivel. Participación en la socialización.	identifica la cadena de manipulación de alimentos con la política de alimentación vigente de la granja a la mesa de acuerdo con normatividad. clasifica los rangos de temperatura de los alimentos de acuerdo con características identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente identifica el alcance de los programas que conforma el plan de saneamiento de acuerdo con normativa vigente identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos de	

				acuerdo con las etapas del proceso describe signos y síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos teniendo en cuenta el manual de prevención y manejo de etas en establecimientos educativos verifica el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal teniendo en cuenta la vida útil de los mismos, recomendaciones del fabricante y protocolos institucionales. almacena alimentos teniendo en cuenta sus características cumple de manera rigurosa con las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos de	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alerta sanitaria:
Aviso preventivo que se genera cuando se identifica un riesgo que puede afectar la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores.

Almacenamiento:
Proceso de conservación de alimentos en condiciones adecuadas de temperatura, humedad y orden para evitar contaminación o deterioro.

Análisis de riesgo:
Proceso de identificación y evaluación de peligros que pueden comprometer la seguridad alimentaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):
Conjunto de normas y procedimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 que garantizan condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en la manipulación de alimentos.

Cadena de frío:
Mantenimiento continuo de temperaturas adecuadas para conservar alimentos refrigerados o congelados sin alterar su calidad e inocuidad.

Cultura del buen trato:
Conjunto de comportamientos basados en respeto, empatía, amabilidad y comunicación asertiva en la prestación del servicio.

Contaminación cruzada:
Transferencia de microorganismos o sustancias peligrosas de un alimento a otro, generalmente de alimentos crudos a cocidos.

Desinfección:
Proceso mediante el cual se eliminan microorganismos presentes en superficies, equipos o utensilios mediante agentes químicos o físicos.

Higiene personal:
Prácticas de limpieza y presentación personal del manipulador (lavado de manos, uso de uniforme, gorro, uñas cortas) para prevenir contaminación.

Inocuidad alimentaria:
Garantía de que los alimentos no causarán daño a la salud del consumidor cuando se preparan y consumen según su uso previsto.

Manipulador de alimentos:
Persona que interviene directamente en la preparación, almacenamiento, distribución o servicio de alimentos.

Normatividad sanitaria vigente:

Conjunto de leyes y reglamentos que regulan la producción y manipulación de alimentos en Colombia, supervisados por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Peligro:
Agente biológico, químico o físico que puede causar daño a la salud.

Punto crítico de control (PCC):
Etapa del proceso donde se puede aplicar control para prevenir, eliminar o reducir un riesgo a niveles aceptables.

Política de servicio:
Lineamientos definidos por una entidad para garantizar atención con calidad, respeto y enfoque en el usuario.

Programa de Alimentación Escolar (PAE):
Estrategia del Estado colombiano que suministra complemento alimentario a estudiantes oficiales, garantizando calidad e inocuidad en el servicio.

Riesgo sanitario:
Probabilidad de que un peligro cause daño a la salud de los consumidores.

Servicio de alimentación:
Actividad organizada de preparación y suministro de alimentos a una población determinada bajo condiciones técnicas y sanitarias reguladas.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

(Normatividad y documentos técnicos aplicables a higiene, inocuidad, manipulación de alimentos y cultura del servicio en Colombia – Formato APA 7ª edición)

Congreso de la República de Colombia. (1979). *Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional*. Bogotá, Colombia.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). *Resolución 2674 de 2013 – Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se establecen los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos*. Bogotá, Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ORIETA NOVA**	**INSTRUCTOR**	**SENA REGIONAL CORDOBA**	**01-02-2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

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	**92130026-1**	
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	**ORIETA NOVA MORENO** **Nombres y Apellidos**	**CEBTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR** **Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

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	

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES. 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA	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. Alimentos de mayor riesgo epidemiológico, perecedero, semiperecedero, potencialmente peligroso. Conceptos de: Contaminación, contaminación cruzada, proliferación, crecimiento, recontaminación, supervivencia, infección, intoxicación. Conceptos de: Nutrición	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. Utilizar los insumos de limpieza y desinfección según el producto y requerimientos del proceso. Armar y desarmar los componentes de los equipos de acuerdo con el proceso de higienización requerido. Descontaminar los utensilios y equipos e instalaciones de acuerdo con los requerimientos de calidad del proceso. Realizar el proceso productivo	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD. CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO ASOCIADOS A CAMBIOS DE TEMPERATURA Y MANIPULACIÓN IDENTIFICA LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGÚN NORMA SANITARIA VIGENTE IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE	químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención • 02- Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención • 03-Enfermedades zoonóticas: agentes causantes, tipos, sintomatología, riesgos, prevención alimento: concepto, clasificación, calidad, inocuidad. • 04-Métodos de conservación: concepto, técnicas, ventajas, desventajas y controles condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos: edificación e instalaciones, equipos y utensilios • 05-Higiene alimentaria: definición, objetos	40	2	DE CONOCIMIENTO carteleras DE DESEMPEÑO Exposición Técnica: Exposición DE PRODUCTO Técnica: Informe DE CONOCIMIENTO Técnica: Informe Instrumento: Rubrica de Evaluacion Talleres. DE DESEMPEÑO seleccionar producto a elaborar Técnica: aprender haciendo Instrumento: Lista de chequeo de desempeño DE PRODUCTO: Registro de costos de producción Instrumento: Lista de Chequeo DE CONOCIMIENTO:	• Actividad grupal • Talleres de socializacion Clase I • Prácticas guiadas Actividad grupal/Presencial Talleres participativos, retroalimentación. Actividades prácticas guiadas, trabajo colaborativo.exposiciones	AMBIENTE PRESENCIAL	RIETA NOVA MOREN	El instructor socializa los temas a tratar

Copia no controlada

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboracion de derivados lacteos concentrados.
- Código del Programa de Formación: 96151542
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa
- **Resultados de Aprendizaje**:
- Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.
- Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.
- Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
- Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (**48 horas**):

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.

- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

La competencia producción derivados lácteos según procedimiento establecidos y legislación vigente, busca que El aprendiz aplique el conocimiento de la tecnología láctea por medio de las operaciones de procedimientos de derivados lácteos y adquiera las herramientas necesarias para enfrentar eficientemente a la industria del sector lácteo. Para ello necesitamos contextualizar conocer la norma e identificar los criterios que se les exigen a los manipuladores de alimentos según la resolución 2674 del 2013 y el decreto 3075 de 1997 en las fábricas ,distribuidoras, comerciantes transporte y servicios gastronómicos y restaurantes de capacitar al personal operativo y manipuladores de alimentos de que conozcan de los conceptos, Normatividad, peligros, riesgos, medidas correctivas y preventivas, técnicas de conservación de alimentos basadas en la Normatividad.

La presente actividad le va a permitir adquirir las competencias para evaluar estos impactos utilizando las metodologías que analizó anteriormente, permitiendo valorarlos y de esta manera determinar si son positivos o negativos en la comercialización de los productos lácteos al mercado en emprender un negocio o incluyéndose en el área laboral de las industrias de alimentos como fábricas distribuidores almacenes comerciantes transporte y servicios gastronómicos o restaurantes de las cuales asumirá estrategia para controlar ,minimizar o mitigar según sea el caso.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje es necesario revisar los materiales del programa explorar los materiales de apoyo y realizar consultas en internet

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**
- Para el logro de los resultados de aprendizajes propuestos ,usted deberá conocer:
- Buenas practicas de manufactura.
- Técnicas de limpieza y desinfección.
- Conocimiento de la naturaleza de las mateias primas involi¡ucradas en el proceso y sus características organolépticas.
- Principios de manipulación y conservación de alimentos.
- Concepto de manejo de residuos.

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Reflexión: Te invito a reflexionar sobre las siguientes texto e imágenes y contestar las preguntasa continuación:

En relación con los alimentos, se manejan conceptos de calidad que hacen referencia de forma conjuntao individual a diversos aspectos higiénicos, sanitarios, químicos, físicos, organolépticos, etc., queaparecen frecuentemente relacionados entre sí, y que pueden ser valorados bajo criterios objetivos ysubjetivos. Actualmente, se observa una sensibilización social más elevada por los temas relacionados con el consumo de alimentos, presentando los consumidores mayores exigencias respecto al nivel decalidad de los productos ofertados en el mercado, tanto en lo que atañe a su valor nutritivo ycondiciones higiénicas, como a su presentación y conservación.

1-





3-



2-

1.¿Que observas en las imágenes anteriores?

2. ¿qué es la leche?

3. cuales son los principales sonstiruyentes de laleche

4. que aspectos de calidad se puede evaluar en leche y productos lácteos

5. ¿con base en el texto y complementado con las imágenes define:

¿ que es calidad?

¿que es inocuidad?

6. cual es la importancia de las bacterias dentro del proceso de producción de los productos lácteos, tanto benéficas como perjudiciales?

7. conoces las bpo, indica que es.

8. cuales son las caracterisiticas que evidencias cuando vas a adquirir un producto alimenticio, llamese lácteo o alguno de sus derivados.

Descripción de la actividad:teniendo en cuenta lo observado en las imágenes responde las preguntas ,para ser socializadas en clases.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de casos

Materiales de formación:libreta de notas,lapiz,teléfono móvil.

Material de apoyo: paginas google

Duración de la actividad: horas.10

Contextualización y conocimientos previos:

MICROBIOLOGÍA DE PRODUCTOS LACTEOS PELIGROS PARA LA SALUD:

Todos los alimentos tienen posibilidades de transmitir enfermedades, y la leche y los productos lácteos noconstituyen una excepción a esta regla. Los animales productores de leche pueden ser portadores deagentes patógenos para los seres humanos. Estos patógenos presentes en la leche pueden aumentar elriesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, las actividades de ordeño, la mezclaposterior de la leche y su almacenamiento entrañan riesgos de contaminación por contacto con el hombre oel medio y de proliferación de patógenos intrínsecos. Además, Muchos de los productos lácteos, debido a sucomposición, constituyen un medio propicio para el desarrollo de microorganismos patógenos. La lechetambién puede estar contaminada por residuos de medicamentos veterinarios, de plaguicidas o de otroscontaminantes químicos. Por consiguiente, la aplicación de medidas adecuadas de control de la higiene dela leche y los productos lácteos a lo largo de toda la cadena alimentaria es esencial para garantizar lainocuidad de estos alimentos y su idoneidad para el uso al que se destinan.

Al igual que los demás tipos de alimentos, la leche y los productos lácteos pueden provocar enfermedades.Factores como la contaminación y el crecimiento de patógenos, los aditivos químicos, la contaminaciónambiental y la descomposición de los nutrientes pueden afectar a la calidad de la leche.Los peligros microbiológicos son un importante problema de inocuidad de los alimentos en el sector lecheroporque la leche es un medio ideal para el crecimiento de bacterias y

otros microbios. Estos se puedenintroducir en la leche a partir del medio ambiente o de los mismos animales lecheros. La leche puedecontener microorganismos nocivos como salmonella, escherichia coli O157:H7, listeria monocytogenes,staphylococcus aureus, yersinia enterocolitica, bacillus cereus, clostridium botulinum, mycobacterium bovis,brucella abortus y brucella melitensis.Una zoonosis es una enfermedad infecciosa que puede ser transmitida entre los animales vertebrados y losseres humanos. Las infecciones zoonóticas comúnmente asociadas al consumo de leche y productoslácteos son la tuberculosis, la brucelosis, la leptospirosis, la salmonelosis y la listeriosis.En general se puede resumir la importancia del estudio microbiológico de la leche basado en estos tres aspectos.

Los microorganismos producen cambios deseables en las características físicoquímicas de la lechedurante la elaboración de diversos productos lácteos.Los productos lácteos y la leche pueden contaminarse con microorganismos patógenos o sustoxinas y provocar enfermedad en el consumidor.Los microorganismos pueden causar alteraciones de la leche y productos lácteos haciéndolosinadecuados para el consumo.

MICRORGANISMOS DE IMPORTANCIA Y NIVEL DE RIESGO:

Microorganismos patógenos del queso agrupados por su nivel de riesgo:

Nivel de riesgo	**Microorganismo patógeno**
Alto	Salmonella spp Listeria monocytogenes
	Eschenchia coli enteropatogeno
Medio	Streptococcus (grupos A y C) Yersinia
	enterocolf tica Brucella abortus
	Mycobacterium tuberculosis Pseudomona
	aeroginosa Coxiella burnetü Vibrio spp

Aeromonas bydrophila

Bajo	Staphylococcus aureus Clostridium botulinum
	Clostridiura periringens Corynebacterium
	diptberiae Bacillus cereiis

tabla 1: microorganismos de importancia y nivel de riesgo.
fuente: calidad de los quesos; fundamentos y aspectos generales.

Si la muestra ensayada no cumple con uno o mas de los requisitos indicados en la Norma NTC 750:2009 oNTC 5894:2011, y de acuerdo a los criterios de aceptación o rechazo definidos, se rechazará el lote. Encaso de discrepancia, se repetirán los ensayos sobre una nueva muestra tomada para tales efectos.Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para rechazar el lote.

Descripción de la actividad: Observa el video OMS:Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos

linkhttps://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ&ab_channel=WorldHealthOrganization%28WHO%29

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de casos

Materiales de formación:video

Material de apoyo: paginas google

Duración de la actividad: horas.10

y responde las siguientes preguntas:

1- Como se pueden asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos según la OMS.
2- ¿Que son los microorganismo?
3- ¿Porque los productos lácteos son mas propensos a comtaminarse y porque?
4- Que es una ETA?

5- Cuales son los tipos de microorganismo que podemos observar en el video y que recomendaciones harias al respecto de los cuidados para no contraer una ETA

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

Descripción de la actividad: responde las preguntas anteriores

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: socialización de conceptos

Materiales de formación:libreta de notas,lapicero,tablero,marcadores

Material de apoyo:paginas web

Duración de la actividad: **10 horas**.

•Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.

Los productos lácteos se elaboran a partir de leche, que se somete a diversos procesos. Entre los derivados lácteos se encuentran el queso, el yogur, el dulce de leche y los helados.

Materias primas:
Leche, Cultivos, Cuajo, Ácido láctico, Bicarbonato sódico, Ácido acético glacial alimentario.

Procesos de elaboración

Medir y colar la leche
Calentar la leche
Agregar cuajo
Desuerar
Salar
Moler
Moldear
Empacar

Otros ingredientes
Almidones modificados de maíz o papa
Dextrosa monohidratada o anhidra
Maltodextrinas
Carrageninas

Fosfatos
Goma guar o xantana
Benzoato o sorbato
Sabores y colores
Antimicrobianos

Envases
Los envases para productos lácteos pueden estar hechos de polietileno (PE), polipropileno (PP) o poliestireno (PS). También pueden incluir capas de papel y aluminio.

Calidad

Para producir productos lácteos de buena calidad, es importante utilizar leche de buena calidad y aplicar buenas prácticas de higiene.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: con la orientación del instructor ,selecciona un producto para ser elaborado en clases, el instructor le realizara un listado de las materias primas a utilizar.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación:los asignados por el instructor

Material de apoyo:paginas google

Evidencias de aprendizaje:producto final

Instrumentos de evaluación:lista de chequeo

Duración de la actividad: **20 horas.**

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

•Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa**.**

Almacenamiento:

Se mantienen en cámaras refrigeradas (normalmente entre 0 °C y 5 °C) o frigoríficas, de congelados o de congelación (-18 °C o menos)

El empaque debe estar libre de roturas, abolladuras o deformaciones

Normatividad

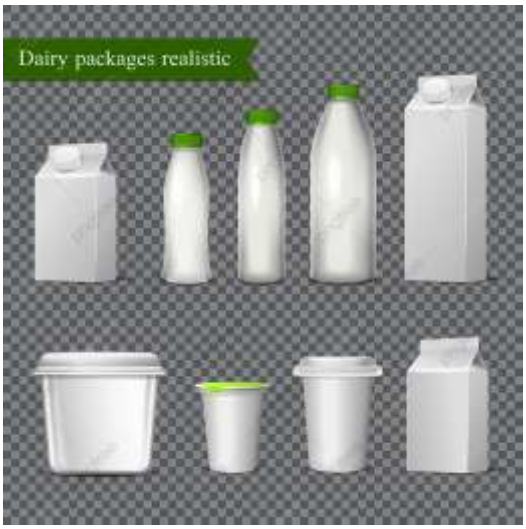
El Decreto 0616 de 2006 establece los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano

La Resolución No. 1407 de 2022 establece las condiciones para las mezclas para helado

Ejemplos de productos lácteos

Queso, Cuajada, Crema, Quesillo, Leche condensada, Dulce de leche, Arequipe**.**

Acontinuacion te presentamos algunos empaques:





Descripción de la actividad: escoge un empaque para productos lácteos y llevalo al ambiente de aprendizaje ,para ser socializado,esta actividad se realiza en grupos de 4 aprendices,donde debes

describir el tipo de empaque que seleccionastes,caracteristicas,de que esta echo,por que de sus colores,y su presentación.debn hacer una descripción minuciosa del envase.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación:libreta de notas,lapiceros,tablero ,borrador.

Material de apoyo:paginas google

Evidencias de aprendizaje:exposición grupal

Instrumentos de evaluación:lista de chequeo

Duración de la actividad: **8 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
No aplica	**No aplica**	teniendo en cuenta lo observado en las imágenes responde las preguntas ,para ser socializadas en clases. Observa el video OMS:Las cinco claves para la inocuidad de	Conocer la hinocuidad de la leche.identificar las materias primas a utilizar y realizar el proceso de elaboración del producto teniendo en cuenta las normas tecnicas	identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones, maquinaria y equipos para el procesamiento de derivados lácteos	Lista de chequeos Socialización Elaboración de productos lacteos

		los alimentos con la orientación del instructor ,selecciona un producto para ser elaborado en clases, el instructor le realizara un listado de las materias primas a utilizar		concentrados conforme a la normativa. aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa. evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado. reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en elaboración de derivados lácteos concentrados. opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos	

				CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. **ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO** **VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA** **NORMATIVA**	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

cuajar: provocar la coagulación de la leche mediante cuajo, acidificación o ambos procedimientos.

cuajo: sustancia procedente del estómago de rumiantes lactantes que se utiliza para favorecer el cuajado de la leche. También existe el cuajo vegetal, procedente del cardo o del jugo de higuera, y el cuajo microbiano.

desuerado: proceso por el cual se elimina el suero de la cuajada.

extracto seco: todos los componentes del queso, excluida el agua.

fermentación: proceso que se da durante la curación por el que la grasa, las proteínas y los carbohidratos se descomponen mediante cambios bioquímicos con la ayuda de la temperatura, la humedad, las bacterias y los enzimas. Todo ello afecta a la textura, al sabor y al aroma del queso curado.

glóbulos: forma que adopta la grasa en la leche. Su tamaño variará según la raza del animal.

glucólisis: degradación de la lactosa en ácido láctico.

lactasa: enzima producida por el intestino delgado que permite la digestión de la lactosa y corta el enlace entre sus dos componentes, la glucosa y la galactosa.
lactosa: azúcar presente en la leche, compuesto por glucosa y galactosa.

lipólisis: proceso responsable de la formación de aromas característicos en el queso, como consecuencia de la degradación de la parte grasa.
voltear: término que define el proceso de girar regularmente un queso durante el proceso de maduración para garantizar que la humedad y el moho se distribuyen uniformemente.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

https://totformatge.com/es/formatgepedia/glosario-basico/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ORIETA NOVA**	**INSTRUCTOR**	**SENA REGIONAL CORDOBA**	**14-04-2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

Fecha de Elaboración	14/02/2026	
Denominación del Programa de Formación	MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	96151531-V-1	
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	NO APLICA	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	NO APLICA	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	ORIETA NOVA	SENA-CORDOBA

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
NO APLICA	NO APLICA	Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa	•Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. •Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa • Inspeccionar acondicionamiento de	Desarrollar en los aprendices la capacidad de Elaborra productos lacteos concentrados y proponer acciones correctivas que garanticen calidad, inocuidad y cumplimiento de los criterios del mercado y la normatividad vigente.	48 HORAS	10 HORAS	APROVADO	Trabajo de campo participativo	Ambiente de aprendizaje en campo	Tablero,marcadore,borradoe,libreta de notas,guia de aprendizaje	ORIETA NOVA	RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE la leche SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE LOS	• Identificación correcta de recursos • Aplicación de normas básicas de higiene • Relación entre calidad del producto y exigencias del mercado • Participación activa • Trabajo en equipo	Los aprendices realizan las actividades con la orientacion del instructor

GFPI-F-018 V03

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3470335
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOSPARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN YNORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ADYS ASTRID HERNANDEZ NUÑEZ	Actividad a desarrollar:Identificar los puntos clave de las BPM.	X		28//04/2026		X
AIDA DEL SOCORRO GONZALEZ YANEZ		X				X
ALBA LUZ URANGO TIRADO		X				X
CAROLINA ANDREA CORDOBA GONZALEZ		X			X	
CIELO JAIDITH SARIEGO PAYARES		X			X	
DERLY VERENA MARSIGLIA PACHECO		X				X
DIANA CARMELA PADILLA RAMOS		X			X	
DULCE MARIA VERGARA RAMOS		X			X	
ELSA PATRICIA LUNA HERNANDEZ		X				X
JULIA JOSEFA TIRADO RAMOS		X			X	
MARIA ALEJANDRA RAMBAO MORALES		X			X	
MARIA ANGELICA AVILES URANGO		X			X	
MARTA LUCIA LAGARES URRIAGA		X				X
NURIS ROSA DEL CARMEN RAMOS DE GONZALEZ		X				X
SARA DEL CARMEN YANEZ GONZALEZ		X			X	
TATIANA DEL CARMEN YANEZ ARRIETA		X				X
YARILIS MERCEDES TIRADO RAMOS		X			X	
YENIFER LUCIA MONTES RAMOS		X			X	
YESSENIA MERCEDES RAMOS PACHECO		X			X	
YULIANA ANDREA REGINO PADILLA		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	PREPARACION CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
FICHA	3463532
COMPETENCIA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
AIDA LUZ ZAPATA LEON		X			**X**	
ANA GABRIELA SALGADO CARPIO	Actividad a desarrollar: Utiliza diferentes frutas y verduras y estandariza un platos fríos de acuerdo con la receta.	X		30/04/2026	X	
ANTONIA DE LA CARIDAD DIAZ LEON		X			X	
ARNED DEL CARMEN CORDERO DIAZ		X			X	
CONSUELO DEL CARMEN DIAZ GONZALEZ		X			X	
DOLFIDES GERTRUDIS FUENTES SALGUEDO		X			X	
DORIS AMPARO RAMOS TIRADO		X			X	
EDITH DEL CARMEN ALCIRIA AGUILAR		X			X	
EMILSE DE JESUS MONTES ALVAREZ		X			X	
GLENIS JUDITH MONTERROSA CONTRERAS		X			X	
INGRID JIMENEZ URANGO		X			X	
ITALA MARIA CASARRUBIA CONTRERAS		X			X	
LIREA MARIA PAEZ GARCIA		X			X	
LUZ MILADYS LARA MESTRA		X			X	
MAGOLA DEL CARMEN ATENCIO GUZMAN		X			X	
MARIA ISABEL VELASQUEZ FRANCO		X			X	
MARIBEL DEL CARMEN COCHERO BERNA		X			X	
MARTHA CECILIA BENITEZ CANO		X			X	
MARTHA CECILIA CORCHO PAEZ		X			X	
MAYRA ALEJANDRA HERNANDEZ MADRID		X			X	
OLGA ELENA LOPEZ PEREZ		X			X	
ROSMERI ISABEL PACHECO GALINDO		X			X	
SIRIS SHIRLEY TORDECILLA PADILLA		X			X	
URSULA DEL CARMEN RUIZ VELVERDE		X			X	
YUNIS AIDETH COCHERO BERNA		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	PREPARACION CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
FICHA	3462598
COMPETENCIA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
AYDA LUZ ECHEVERRY SAEZ		X				
BAUDILIA DE JESUS MARTINEZ MIRANDA	Actividad a desarrollar: Utiliza diferentes frutas y verduras y estandariza un platos fríos de acuerdo con la receta.	X		30/04/2026		X
BELLA LUCIA PASTRANA RUIZ		X				X
BERLIDYS DEL SOCORRO VIDAL MIRANDA		X			X	
CARMEN DEL ROSARIO RAMIREZ BARRERA		X				X
DAMARIS DEL SOCORRO SALGADO PASTRANA		X			X	
DANNA PATRICIA SALGADO CORONADO		X			X	
DENYS SOFIA PACHECO SUAREZ		X			X	
DINA LUZ GONZALEZ MARTINEZ		X				X
ERIKA PATRICIA ARRIETA VILLALBA		X			X	
ERLEY SUSANA VIDAL SANCHEZ		X				X
GLORIA DE JESUS SENA FERRER		X			X	
JUANA FIDELINA MIRANDA ZUÑIGA		X			X	
JULIA EDITH CARDENAS CASTILLO		X			X	
JULIA ESTHER MUSLACO MONTALVO		X			X	
KAREN DAYANA CAICEDO QUEJADA		X				X
KAREN JOHANNA CORDERO SALGADO		X			X	
LUISA NORBELIA SALGADO PEREZ		X				X
MARIA ISABEL VILLALBA SUAREZ		X			X	
MONICA DEL SOCORRO BELEÑO LOPEZ		X			X	
OMAIRA DEL CARMEN PACHECO VIDAL		X			X	
OSIRIS DEL CARMEN ACOSTA MIRANDA		X			X	
SANDY SUSANA BARON MIRANDA		X			X	
VIARNEY PATRICIA RUIZ ALVAREZ		X			X	
YESICA YULIETH SENA MANCHEGO		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3472402
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOSPARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN YNORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
AMANDRA PATRICIA YULE NEGRETE	Actividad a desarrollar:Identificar los puntos clave de las BPM.	X		24//04/2026		X
ANA MILENA ALVAREZ ORTEGA		X			X	
ANA ROSA ROQUEME SOTELO		X			X	
ARLENYS HIGUITA SOTELO		X			X	
CLAUDIA PATRICIA DOMICO DOMICO		X			X	
DAMARIS PAOLA DOMICO DOMICO		X			X	
DAYANA MORALES YULE		X			X	
EMILIANA DEL CARMEN DIAZ JARAMILLO		X				X
EUNICE ESTHER SEGURA ARGUMEDO		X			X	
FRANCIA ELENA CONTRERAS CAUSIL		X			X	
GLEVYS ESTHER HERNANDEZ MORA		X			X	
KATY ELENA LOPEZ ACOSTA		X			X	
LINDA LOREN NUÑEZ BANDA		X			X	
MARIA DE LAS MERCEDES GONZALEZ MIRANDA		X			X	
MARIA JAIDITH OLIVARES AVILA		X			X	
MERLEIDA MORALES YULE		X			X	
RUZ MARY MORALES DIAZ		X				X
SANDRA MILENA ARTEAGA		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3472426
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOSPARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN YNORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
ANA LUZ GOMEZ JULIO	Actividad a desarrollar:Identificar los puntos clave de las BPM.	X		27//04/2026	X	
ANGELICA MARIA LAZARO HERRERA		X				X
CARMEN JULIA REHENALS CORONADO		X			X	
DEIDIS DEL CARMEN GONZALEZ CHICA		X			X	
DELMA ROCIO MESTRA ARAUJO		X			X	
DINA LUZ GARCES RANGEL		X			X	
DINA LUZ GONZALEZ MARTINEZ		X			X	
FARIDES DEL ROSARIO DUEÑAS YANEZ		X			X	
GLEDYS TATIANA PLAZA PAEZ		X			X	
KAREN DAYANA CAICEDO QUEJADA		X			X	
LEONADYS BEATRYS REGINO REGINO		X			X	
LEYDIS PATRICIA HERRERA ACOSTA		X			X	
LILIANA MARGARITA DE JESUS JIMENEZ ARIAS		X			X	
LINA MARIA RUIZ GONZALEZ		X			X	
LUZ ARNOLIS CORDERO DIAZ		X			X	
YERLIS MARLENE MONTES RAMOS		X			X	
YINA PAOLA CORONADO LOPEZ		X			X	
YULIETH PAOLA CASTILLO DUEÑAS		X			X	