		Versión: 04
		Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**02/02/2026**	
Denominación del Programa de Formación	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	
Modalidad de Formación	**Presencial**	
Código y versión del Programa de Formación	**93610000** **VERSION 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	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**	**REGIONAL BOYACA CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**

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	PRINCIPIOS SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS (DIDÁCTICAS) ACTIVAS	AMBIENTE DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUCIÓN		210601124: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos higiene y manos	210601126 01 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	CONOCIMIENTOS NOCIVOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS MODOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y PREVENCIÓN PLAGAS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO Y CONTROL	RECOLECCIÓN DE LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEFINICIÓN DE LOCALES, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. RELACIONA EL ESTUDIO DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	Dinámica de Presentación y Diagnóstico Inicial: Descripción: Cada participante comparte su experiencia en manipulación de alimentos y se realiza un cuestionario breve para identificar conocimientos básicos a áreas a reforzar.	6	2	Registro de Participación y Asistencia Lista Firmada por los participantes en cada sesión asegurando su presencia y compromiso. Cuestionarios de Diagnóstico y Evaluación Cuestionarios iniciales y finales que reflejen el nivel de conocimientos antes y después del curso.	Plantea situaciones reales o simuladas donde los participantes deben identificar problemas relacionados con la manipulación de alimentos y proponer soluciones. Ejemplo: Detectar riesgos en una cocina o planta pequeña.	COCINA- CASA DE UN APRENDIZ	COCINA, ALIMENTOS, HERRAMIENTAS, COMPUESTOS, VIDEOS,	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	
EJECUCIÓN		210601126: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Higiene personal de los alimentos.	210601126 01 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGO, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, PORTADORES SANOS, REINFECTANTES: CONCEPTO, PRINCIPIO ACTIVO, PREPARACIÓN Y MANEJO. AGUA POTABLE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS.	APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA OBTENCIÓN DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO CON LA NORMA. APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL. MANEJAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS. APLICAR LOS PRINCIPIOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE	COMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS. APLICA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	Procedimiento: Presenta una lista de posibles fuentes de contaminación (por ejemplo, agua contaminada, superficies sucias, manos sucias, insectos, roedores, etc.). Muestra videos o imágenes que muestren situaciones con contaminación de alimentos. Pide a los participantes que identifiquen las fuentes y	6	2	Recopilación de las actividades prácticas realizadas, como listas de verificación, registros de capacitación o cuestionarios. Videos, infografías y presentaciones visuales para explicar conceptos complejos de manera sencilla y atractiva. Listas de verificación que muestren el cumplimiento de protocolos de higiene, almacenamiento y control de temperatura durante las prácticas.		COCINA- CASA DE UN APRENDIZ	ALIMENT., COCINA, COMPUESTOS, VIDEOS,	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	
EJECUCIÓN		210601126: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Higiene y conticiones de trabajo	210601126 03 APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y ADMINISTRA.	PATÓGENOS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y CONTROLES. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y CONTROLES. TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS, CONDICIONES. ALMACENAR DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS,	EMPLEAR ADECUADOS DESINFECTANTES EN LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. VALIDA LOS FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENA DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS	APLICA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD ESTABLECIDA. EMPLEA MEDIDAS ESTÁNDAR EN CUBRIR EL PROCEDIMIENTO DE ESTIBADO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL. DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.	En grupos, elaboran listas de control para inspeccionar un área de manipulación de alimentos. Incluyen fuentes de contaminación y peligros asociados. Utilizan las listas para revisar un escenario simulado o real, identificando posibles peligros.	6	2	Imágenes que evidencien que siguen las normas de higiene, como lavarte las manos, usar guantes, mantener los alimentos en las condiciones adecuadas, etc.	Asigna tareas grupales, como preparar un plan de higiene y un menu seguro, para promover la cooperación y el aprendizaje compartido.	CASA DE UN APRENDIZ	COCINA, ALIMENTOS, HERRAMIENTAS, COMPUESTOS, VIDEOS,	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	
EJECUCIÓN															
EJECUCIÓN															
EJECUCIÓN															
EJECUCIÓN															
EJECUCIÓN															
EJECUCIÓN															
EJECUCIÓN															
EJECUCIÓN															

| CONTROL DE SESIÓN DE LA FORMACIÓN | | | | | | FECHA | | HORARIO | | | | | | | | | | | | | | |

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Manipulación de Alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 93610000
- **Ficha : 3502145**
- **Nombre del Proyecto Formativo:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto Formativo:** N/A
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente

- **Resultados de Aprendizaje:**
  - ✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
  - ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos
  - ✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
  - ✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 48 horas

2. PRESENTACIÓN



En Colombia la resolución 2674 de 2013, regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y regula la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción, en todas las fábricas y establecimientos donde

se procesan los alimentos. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos; con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Estimado aprendiz, se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se le solicitan para el logro del aprendizaje. Los invito a apropiarse de estos conocimientos de la mejor manera y aplicarlos en todos los procesos realizados en sus prácticas.

"Dime y lo olvido, enséñame y lo recuerdo, involúcrame y lo aprendo".
Benjamín Franklin.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial

3.1.1 Descripción de la actividad: En esta primera fase de la guía de aprendizaje, los invito a que participen en estas actividades que le permitirán reflexionar sobre las malas prácticas higiénicas aplicadas a los alimentos. Más de 240 mil intoxicaciones se presentan en Colombia por manejo de alimentos: "El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) reveló que el mal tratamiento a los productos que consumen a diario los colombianos, estarían generando grandes dificultades en el sistema de salud en Colombia". RCN Radio, 2 de agosto de 2018.
https://www.protegerips.com/importancia-de-la-manipulacion-de-alimentos/
https://www.youtube.com/watch?v=aoOh7wqNpDM&t=9s

Observa la información suministrada por el instructor "La noticia que estremeció a Colombia" Tragedia ocurrida en Chiquinquirá el 25 de noviembre de 1967 o vea el video en la siguiente dirección: https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=R2j03fJWMXg "El Instituto Nacional de Salud indica que durante el primer semestre de 2019 se analizaron 431 brotes de ETA, que afectaron a 4758 personas, con un promedio de 11 casos por brote"

Con base en todo lo anterior responda lo siguiente:

1. ¿Cuáles son las causas que originan estos casos?
2. Luego de tantos años y tantos muertos, ¿por qué cree que hoy en día se siguen presentando estas intoxicaciones?

Conforme equipo de trabajo de 3 integrantes máximo y escriban 5 posibles causas que lleven a esta situación, clasifiqué el tipo de recurso que se interviene o se requiere para minimizar las causas: Infraestructura, Económico, Humano, Políticas. ¿Cómo desde su perfil como técnico en panificación podría contribuir para reducir estos casos? Cada equipo de trabajo deberá redactar y escribir una frase o eslogan para ser compartido; el documento, deben guardarlo para ser impreso y luego ubicarlo en el ambiente de formación para recordar el compromiso durante la manipulación de alimentos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y video
Duración de la actividad: 2 horas

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

En esta segunda fase los invito a participar activamente en la búsqueda e identificación de los conocimientos; los cuales se desarrollarán a través de las diferentes actividades que le permiten comprender el contexto y ubicarlos en un escenario más productivo a nivel laboral.

3.2.1 Descripción de la actividad: Es importante mantener una buena higiene y buenos hábitos higiénicos para el manejo de los alimentos y su correcta preparación, ahora lo invito a partir de sus conocimientos previos, responder los siguientes interrogantes que se encuentran a continuación.

1. ¿Qué causas produce la infección por alimentos?
2. ¿Qué síntomas presentan las personas con infección alimentaria?
3. ¿Qué consecuencias produce la intoxicación por alimentos?
4. ¿Qué medidas de control se deben tomar para prevenir las intoxicaciones por alimentos?

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y video
Duración de la actividad: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad de aprendizaje: Identificar los factores que contaminan los alimentos, normativa vigente en la higiene y manipulación de alimentos, limpieza, desinfección y manejo de residuos.

3.3.1 Descripción de la actividad: En grupos de máximo de tres aprendices y haciendo uso del material de apoyo y la web en general, teniendo en cuenta la charla magistral impartida por el instructor sobre los alimentos, sus compuestos y alteraciones, contaminación de alimentos, fuentes y factores, microorganismo patógenos y factores que influyen en crecimiento microbiano y enfermedades transmitida por alimentos ETA. Realice el taller sobre los alimentos y su contaminación asignado por su instructor, Socialice la actividad utilizando la técnica de su preferencia.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Taller, trabajo en equipo y mesa redonda
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 12 horas

3.3.2 Descripción de la actividad: Señor aprendiz lo invito a que participe en una actividad que le permitirá identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos.

Teniendo en cuenta la charla magistral del instructor sobre el plan de saneamiento (limpieza, desinfección, control de plagas y residuos), realice la sopa de letras entregada por su instructor y defina los conceptos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo y sopa de letras
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y vidoebean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 12 horas

3.3.3 Descripción de la actividad: En equipo de trabajo y según orientaciones del instructor, prepare una exposición de la resolución 2674 de 2013. Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción, pues involucra todo lo relacionado con la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición y Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y videobean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 10 horas

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento:

3.4.1 Descripción de la actividad: Actividad grupal (Máximo 3 integrantes): Haciendo uso de las recomendaciones dadas en la resolución 2674 de 2013, ubique el capítulo III Personal Manipulador de Alimentos; Artículo 14.

Evidencia de Aprendizaje (conocimiento)

Prácticas higiénicas y medidas de protección, busque la práctica

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y videobean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, web en general y Resolución 2674 de 2013
Duración de la actividad: 10 horas

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	**N/A**	**Identificar los factores que contaminan los alimentos, normativa vigente en la higiene y manipulación de alimentos, limpieza, desinfección y manejo de residuos.**	**Evidencia de conocimiento:** Taller alimentos y su contaminación cruzada.	• **Define enfermedades transmitidas por alimentos en función de los riesgos presentes.** • **Entrega diagnóstico sanitario de la fábrica de alimentos según legislación sanitaria.** • **Presenta propuesta de medidas preventivas basada en el perfil higiénico sanitario de la empresa.**	**Técnica:** Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

					Técnica:
			Evidencia de desempeño: **Participación activa en formación**	**•Manipula productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos.** **• Describe prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.** **• Emplea la indumentaria para manipular alimentos según requerimientos de la legislación sanitaria de alimentos.** **• Previene la contaminación cruzada acorde con acciones preventivas incluidas en las prácticas higiénicas y medidas de protección.** **• Presenta registros de prácticas**	Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

				higiénicas y medidas de protección en la producción de alimentos según recursos disponibles.	**Técnica:** Observación directa
			Evidencia de Producto: Aplica bpm en alimentos.	• **Monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos.** • **Dispone producto no conforme y residuos según procedimiento establecidos y legislación sanitaria.** •**Explica y aplica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos.** • **Entrega información de la aplicación de prácticas**	**Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

				higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos según procedimiento de registro.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ACTIVIDAD ACUOSA (AW): Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DESINFECCION - DESCONTAMINACION: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

1. Resolución 2674 de 2013
2. Sanidad y legislación en la industria de alimentos. Marta Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
3. Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección Leveau J. Y 2012
4. Microbiología moderna de los alimentos JAY J 2002
5. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección Berrang .M y otros 2010

6. Curso de higiene para la manipulación de alimentos. Haselwood, D.Malean.A,D.200
7. Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wiildbrett.
8. Principios de higiene alimentaria. Marriorr Norman.G. Acribia 2003
9. Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes

CIBERGRAFIA

www.maldonado.gub.uy/documentos/malimentos.pdf
www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal www.ergomix.com
www.mundohelado.com www.Consumaseguridad.com www.fao.Org
www.agronet.gov
www.invima.gov.co

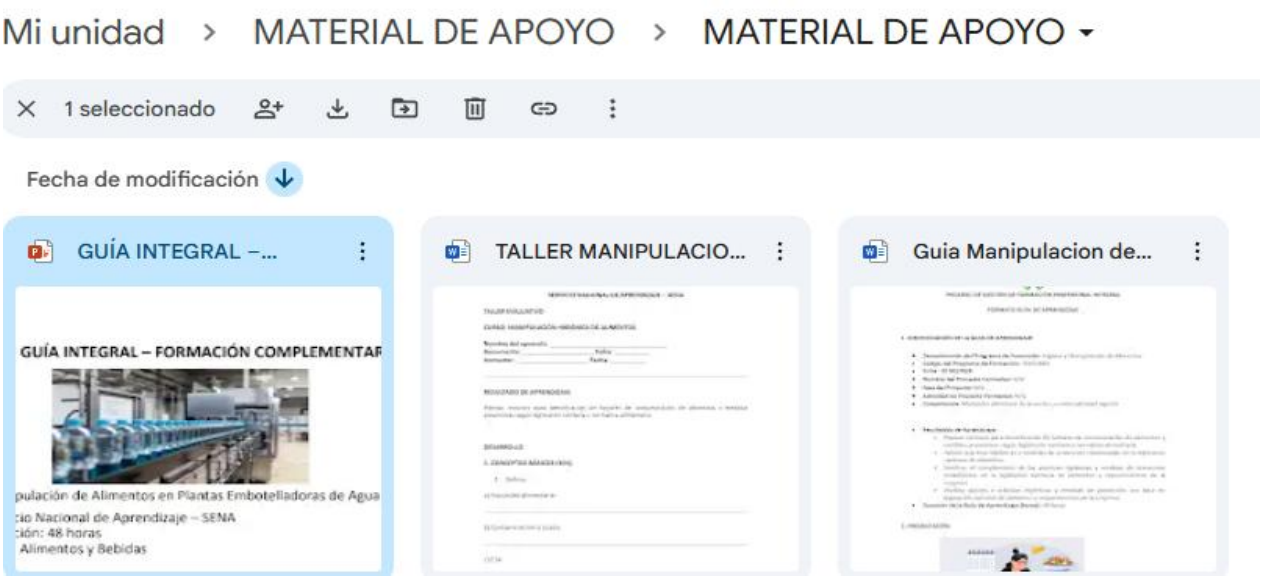
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**	**Instructor**	**Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios - CIAS**	**DIC 2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

3. MATERIAL DE APOYO REPOSTERIA



https://drive.google.com/drive/folders/1wWfnIS85XoDXFkdGpXpPcB6i7TuetRZ3?usp=drive_link

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	3502145
FICHA DE CARACTERIZACION			
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA		
Actividad de aprendizaje:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION,ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de :	RESPONDEN TALLER SOBRE LO VISTO EN EL CURSO.		
Criterios de evaluación:			

2.

No. Orden	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.			
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS..			

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.			
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.			
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.			
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS			

3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor:_____

Firma Aprendiz Firma.

_____ _____

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

ACTA No. 001			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación del grupo Santa Barbara 3502145			
CIUDAD Y FECHA:	**5/05/2026**	**HORA INICIO:** 10 AM	**HORA FIN:** 3 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	**Casa de un aprendiz**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** **puerto boyaca**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo
2. Información del programa de formación
3. Concertación de cumplimiento de horas del curso
4. Sitio de encuentro para desarrollo del curso
5. Otros

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar los lineamientos académicos, logísticos y de compromiso para el adecuado desarrollo del curso Manipulación d alimentos, identificado con el ID **3502145**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 5:00 horas, el instructor YOLY PAULINA GONZALEZ, en calidad de instructor SENA, da apertura a la jornada de inicio de formación, contando con la participación de los aprendices matriculados en el programa Manipulación de alimentos, ID **3502145**

.

Durante la reunión se socializó la información general del programa de formación, incluyendo los objetivos, metodología, duración, horarios, sitio de encuentro y responsabilidades tanto del instructor como de los aprendices. Asimismo, se concertó el cumplimiento de las horas de formación y se definieron de manera conjunta los espacios destinados para el desarrollo de las sesiones.

NUMERO DE PERSONAS BENEFICIADAS:	25
MUNICIPIO:	SAN PABLO DE BORBURT
VEREDA:	SANTA BARBARA
SITIO PARA CLASES:	COLEGIO SAN PEDRO

HORARIO:	
INSTRUCTOR:	YOLY PAULINA GONZALEZ
FECHA INICIO:	05/05/2026
FECHA FIN:	10/05/2026

El instructor informó que, ante cualquier novedad, propuesta u observación relacionada con el desarrollo del curso, los aprendices podrán comunicarse con la instructora **Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría**, a través del número celular 318 370 4875 o del correo electrónico emtunarrosa@sena.edu.co.

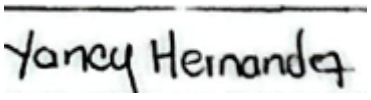
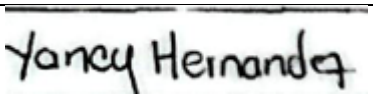
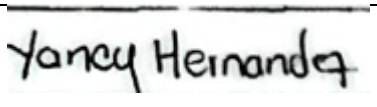
Para el desarrollo de las actividades formativas, se estableció un plan de trabajo que contempla las evidencias de aprendizaje, las cuales serán socializadas y concertadas por el instructor con los aprendices, indicando los criterios y tiempos para su presentación.

CONCLUSIONES

Las personas relacionadas en la lista de asistencia dejan constancia, mediante su firma, que han acordado de manera conjunta con el instructor SENA el horario, el sitio de trabajo y las condiciones para el desarrollo de las sesiones del curso, comprometiéndose a su cumplimiento.

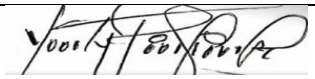
Así mismo, manifiestan haber recibido información clara, suficiente y oportuna sobre el plan de trabajo, las metodologías, técnicas, criterios de asistencia, evaluación y la inducción general al proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA 16/02/2026	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Asistir a las sesiones programadas según el horario trabajo y días establecidos	5 al 10 de mayo de 2026	**Yancy Hernandez**	
Cumplir con lo señalado en la Inducción y durante el proceso	5 al 10 de mayo de 2026	**Yancy Hernandez**	
Establecer el compromiso de los aprendices una vez finalizada la	5 al 10 de mayo de 2026	**Yancy Hernandez**	

capacitación, para aplicar los conocimientos adquiridos mediante una réplica y concertación de estos.			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
REPRESENTANTE DE LOS APRENDICES (colocar los datos)		**SI**		
INSTRUCTOR (Colocar los datos)	**Yoly Paulina González**	**SI**		
APRENDICES				**Firma en listado de asistencia**

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.

ANEXOS

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Formación Complementario Manipulación de Alimentos.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPA VIRTUAL
	Yaney Hernandez	52493848					yaneyhernandez82@	3208697491		Yaney Hernán
	Gabriela Ramirez	1056507290					Jessramirez3020@gmail.com	3243646030		Gabriela Ramirez
	Thomas Forero	1028 942160					forerothomas3@gmail.com	3203108280		
	Andres real	80323372						3133793		yorlis
	Angela acosta	1053336640						3227888 3333		angela acost
	Feneg acosta	1053333333						3176807 67		feneg acost
	mariana sotelo	1073388546					mariana sotelo7a gmail.com	320770 8230		Mariana
	William Sotelo Sanchez	1035552765					williamsotelo857@gmail.com	310 2039824		
	Natalia Martinez	1021662900					alejandranatalia0740@gmail.com	3203729246		Natalia Martin
	Maria Ines Sanchez	39546388					mariainessanchez1964@gmail.com	3204078811		
	Maria Fernanda Morales	1000618848					mafesan11@gmail.com	3123566375		
	Daniel Montaño	1056504320						3134572143		Daniel Montaño



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

abr-25

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Instructor/Tutor:	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**

ID	**3502145**	**CENTRO DE FORMACION**	**DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**TOTAL APRENDICES**	**18**

APRENDIZ		**DOCUMENTO**	**CONTROL DE INASISTENCIAS**																												**CAUSAL DE DESERCIÓN**	**OBSERVACIONES**	**TOTAL**
			MES Marzo																													
MARIA FERNANDA	MORALES SANCHEZ	1000618848		x																												0
ANGY GISELA	PEREZ DELGADILLO	1002523796																														0
LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS	1002623320			x																											0
ANYI KARINE	CUELLAR PEREZ	1022392191																														0
THOMAS FRANCISCO	FORERO BERNAL	1028942160																														0
YEIMMY YESENIA	PERILLA BUITRAGO	1031149474																														0
ANGELA PAOLA	ACOSTA BELLO	1053336640																														0
BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA	1053336735																														0
DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO	1053340573																														0
GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO	1055552440																														0
WILLIAN	MELO SANCHEZ	1055552765	x																													0
XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ	1055552825					x																									0
ANA ISABEL	COCA LEON	1055553252																														0
YEIMY CATERINE	VARGAS FORERO	1056505531					x																									0
SANDRA YICETH	DELGADO PARRA	1056505730				x																										0
JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ	1056507290				x																										0
LAURA KATHERINE	RUBIANO SALAZAR	1193543348																														0
ANA SOFIA	URREGO RAMIREZ	23882592					x																									0
ROSALBINA	FORERO RAMIREZ	23882845				x																										0
MARIA INES	SANCHEZ RUIZ	39546383					x																									0
ALBA NELLY	AVILA ORJUELA	40392248		x																												0
MYRIAM YANETH	FORERO DIAZ	46667211																														0
FLORALBA	VIRGUEZ MUÑOZ	46679841					X																									0
YANCY ZULEINA	HERNANDEZ CASTELLANOS	52493848																														0
PEDRO HELI	VARGAS VILLAMIL	79523519																														
YERLIS	REAL VANEGAS	80323372																														
																																0
																																0

FIRMA INSTRUCTORES RESPONSABLES

Causas de deserción: (1) Traslado De Centro : Cambios de Domicilio, Motivos Laborales, Motivos Personales (2)Traslado de Programa: Motivos Personales (3) Condicionamiento: Problemas Disciplinarios, Problemas Académicos, Incumplimientos injustificados (4)Traslado de Jornada: Motivos Laborales, Motivos Personales (5)Cancelación : Deserción Etapa Práctica / Lectiva, Faltas a la Etica Profesional, Condicionamiento Disciplinario, Condicionamiento Académico, Incumplimiento Contrato de Aprendizaje (6) Aplazamiento : Motivos Laborales,Motivos Personales, Enfermedad, Motivos Ecnómicos, Servicio Militar, Calamidad Domestica, Licencia de Maternidad (7) Por parte del Aprendiz: Traslado de Centro,Traslado de Programa, Traslado de Jornada,Retiro Voluntario. (8) Otros. Especificar en observaciones

Nota : Registrar el número de horas de inasistencia por aprendiz. Si la inasistencia es con excusa adjuntar soporte. El Instructor debe firmar por cada sesión de formación. Al final de cada mes se debe totalizar las inasistencias de cada unos de los aprendices, archivar el formato en la carpeta del grupo y reportar al comité de evaluación los casos que ameriten. El formato no admite tachones o enmendaduras.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 03

Julio de 2019

Programa de Formación:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Centro:**	CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINSDUSTRIAL Y DE SERVICIOS	**I.D**	3502145	**Nombre Instructor:**	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**
Proyecto (s):	COMPLEMENTARIA					**Código**	93610000

Resultado (S) de Aprendizaje

R1.	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.	R2.	
R3.	Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	R4.	110604 validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con norr

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA	RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R1.	E1	.Participación activa en formación resolucion 2674 de 2013	28/03/2025	**D:Desempeño**	Físico	R2	E5				
	E2	Aplica bpm en venta de producto cárnicos	29/03/2026	**C:Conocimiento**	Físico		E6				
	E3	Taller alimentos y su contaminación cruzada	31/03/2026	**P:Producto**	Físico		E7				
	E4				Físico		E8				

NOMBRE DEL APRENDIZ			FECHA DE ENTREGA REAL								JUICIO DE EVALUACION								OBSERVACION
			E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E1	A	E3	E4	E5	E6	E7	E8	
			5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
MARIA FERNANDA	MORALES SANCHEZ		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
ANGY GISELA	PEREZ DELGADILLO		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
ANYI KARINE	CUELLAR PEREZ		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
THOMAS FRANCISCO	FORERO BERNAL		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
YEIMMY YESENIA	PERILLA BUITRAGO		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
ANGELA PAOLA	ACOSTA BELLO		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
WILLIAN	MELO SANCHEZ		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
ANA ISABEL	COCA LEON		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
YEIMY CATERINE	VARGAS FORERO		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
SANDRA YICETH	DELGADO PARRA		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
LAURA KATHERINE	RUBIANO SALAZAR		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
ANA SOFIA	URREGO RAMIREZ		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
ROSALBINA	FORERO RAMIREZ		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
MARIA INES	SANCHEZ RUIZ		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
ALBA NELLY	AVILA ORJUELA		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
MYRIAM YANETH	FORERO DIAZ		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
FLORALBA	VIRGUEZ MUÑOZ		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
YANCY ZULEINA	HERNANDEZ CASTELLANOS		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
PEDRO HELI	VARGAS VILLAMIL		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						
YERLIS	REAL VANEGAS		5/05/2026	7/05/2026	10/05/2026						A	A	A						

Juicio de Evaluación A : Aprobado D: Desaprobado

Evidencia P: Producto D:Desempeño C:Conocimiento

Forma de Entrega: F: Física - D: Digital

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 JUNIO de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	3502145
FICHA DE CARACTERIZACION	**3502145**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.		
Actividad de aprendizaje:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION, ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de : CONOCIMIENTO	RESPONDEN TALLER SOBRE LO VISTO EN EL CURSO.		
Criterios de evaluación:			

2.

No. Orden	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	X		
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	X		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

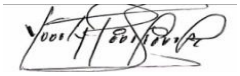
3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	X		
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	X		
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	X		
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	X		

3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

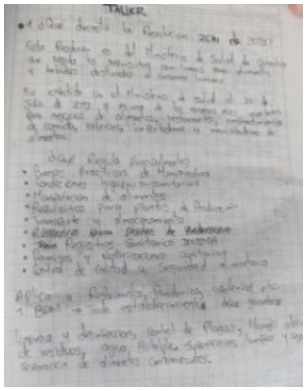
Juicio de valor: APROBADO

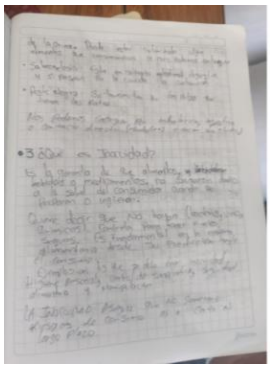
Firma Aprendiz **Firma Instructor**

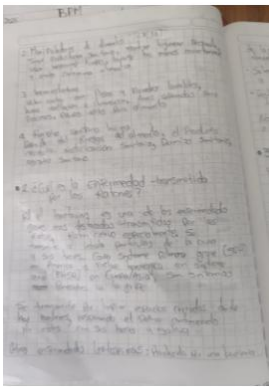


	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

PRESENTA TALLER SOBRE LO APRENDIDO EN EL CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
7- MAYO 2026







	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	X		
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	X		
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	X		
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	X		

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION	**3473882**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.		
Actividad de aprendizaje:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION, ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de : DESEMPEÑO	**Participa activamente en formación, responde a preguntas abiertas con certeza sobre**		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

	normatividad vigente.
Criterios de evaluación:	

EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: APROBADO

Yancy Hernandez

Firma Aprendiz

Firma Instructor

MAYO 2026

Preguntas sobre que decreta la resolución 2674 de 2013 y en general sobre B.P.M-





	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	3502145
FICHA DE CARACTERIZACION	**3473882**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA		
Actividad de aprendizaje:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION, ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de : PRODUCTO	APLICA BPM EN EL PROCESO DE PRODUCCION		
Criterios de evaluación:			

1.

No. Orden	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	X		
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	X		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	X		
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	X		
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	X		
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	X		

2. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: APROBADO

Yancy Hernandez

Firma Aprendiz

Firma Instructor

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

10 MAYO 2026
Implementación de BPM en alimentos



Reporte de Juicios de Evaluación

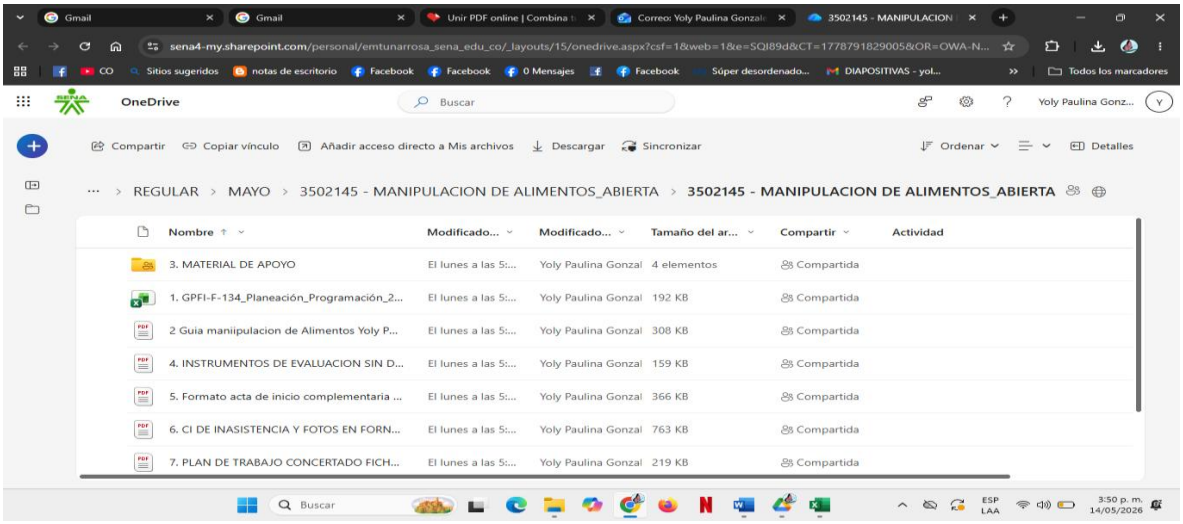
Fecha del Reporte: 11/05/2026
Ficha de Caracterización: 3502145
Cógigo: 93610000
Versión: 1
Denominación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 05/05/2026
Fecha Fin: 10/05/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación: 9551 - CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

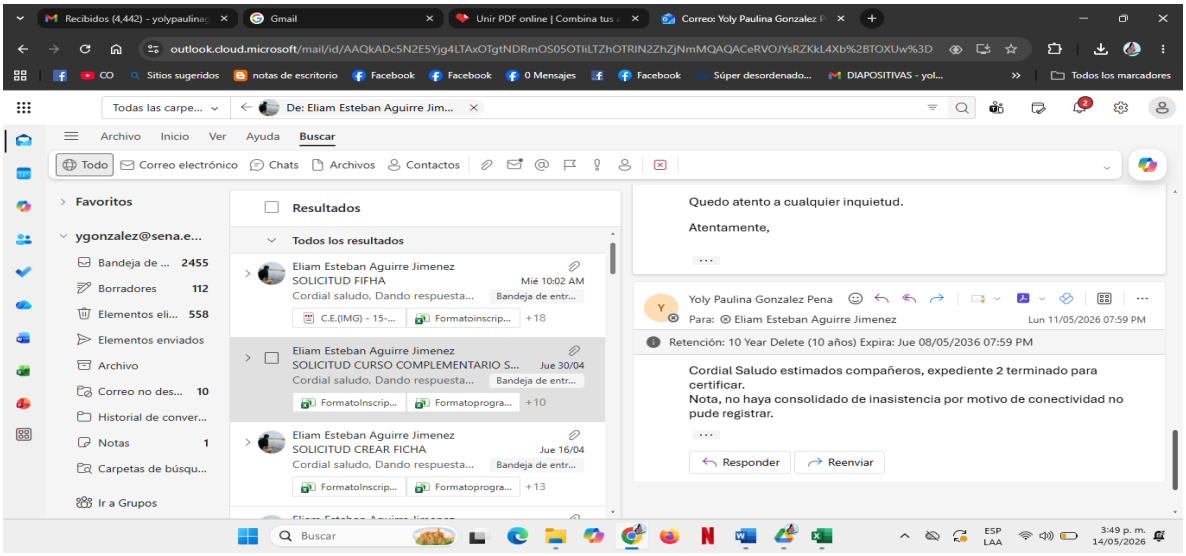
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1000618848	MARIA FERNANDA	MORALES SANCHEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1000618848	MARIA FERNANDA	MORALES SANCHEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1000618848	MARIA FERNANDA	MORALES SANCHEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1000618848	MARIA FERNANDA	MORALES SANCHEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002523796	ANGY GISELA	PEREZ DELGADILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002523796	ANGY GISELA	PEREZ DELGADILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002523796	ANGY GISELA	PEREZ DELGADILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002523796	ANGY GISELA	PEREZ DELGADILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002623320	LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002623320	LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002623320	LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002623320	LAURA CATALINA	RINCON BUSTOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1022392191	ANYI KARINE	CUELLAR PEREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1022392191	ANYI KARINE	CUELLAR PEREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1022392191	ANYI KARINE	CUELLAR PEREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1022392191	ANYI KARINE	CUELLAR PEREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1028942160	THOMAS FRANCISCO	FORERO BERNAL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1028942160	THOMAS FRANCISCO	FORERO BERNAL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1028942160	THOMAS FRANCISCO	FORERO BERNAL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1028942160	THOMAS FRANCISCO	FORERO BERNAL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1031149474	YEIMMY YESENIA	PERILLA BUITRAGO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1031149474	YEIMMY YESENIA	PERILLA BUITRAGO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1031149474	YEIMMY YESENIA	PERILLA BUITRAGO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1031149474	YEIMMY YESENIA	PERILLA BUITRAGO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336640	ANGELA PAOLA	ACOSTA BELLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336640	ANGELA PAOLA	ACOSTA BELLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336640	ANGELA PAOLA	ACOSTA BELLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336640	ANGELA PAOLA	ACOSTA BELLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336735	BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336735	BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336735	BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053336735	BRENDA YESENIA	CAMACHO SANABRIA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053340573	DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053340573	DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053340573	DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053340573	DAYANA KATHERINE	MARTINEZ OCAÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552440	GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552440	GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552440	GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552440	GREICY DYANUD	RODRIGUEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552765	WILLIAN	MELO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552765	WILLIAN	MELO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552765	WILLIAN	MELO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	1055552765	WILLIAN	MELO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552825	XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552825	XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552825	XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055552825	XILENI TATIANA	SANTANA VIRGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553252	ANA ISABEL	COCA LEON	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553252	ANA ISABEL	COCA LEON	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553252	ANA ISABEL	COCA LEON	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1055553252	ANA ISABEL	COCA LEON	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505531	YEIMY CATERINE	VARGAS FORERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505531	YEIMY CATERINE	VARGAS FORERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505531	YEIMY CATERINE	VARGAS FORERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505531	YEIMY CATERINE	VARGAS FORERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505730	SANDRA YICETH	DELGADO PARRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505730	SANDRA YICETH	DELGADO PARRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505730	SANDRA YICETH	DELGADO PARRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505730	SANDRA YICETH	DELGADO PARRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056507290	JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056507290	JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056507290	JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056507290	JESSY GABRIELA	RAMIREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193543348	LAURA KATHERINE	RUBIANO SALAZAR	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193543348	LAURA KATHERINE	RUBIANO SALAZAR	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193543348	LAURA KATHERINE	RUBIANO SALAZAR	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193543348	LAURA KATHERINE	RUBIANO SALAZAR	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882592	ANA SOFIA	URREGO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882592	ANA SOFIA	URREGO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882592	ANA SOFIA	URREGO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882592	ANA SOFIA	URREGO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882845	ROSALBINA	FORERO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882845	ROSALBINA	FORERO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882845	ROSALBINA	FORERO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882845	ROSALBINA	FORERO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	39546383	MARIA INES	SANCHEZ RUIZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	39546383	MARIA INES	SANCHEZ RUIZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	39546383	MARIA INES	SANCHEZ RUIZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	39546383	MARIA INES	SANCHEZ RUIZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40392248	ALBA NELLY	AVILA ORJUELA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40392248	ALBA NELLY	AVILA ORJUELA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40392248	ALBA NELLY	AVILA ORJUELA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40392248	ALBA NELLY	AVILA ORJUELA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46667211	MYRIAM YANETH	FORERO DIAZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46667211	MYRIAM YANETH	FORERO DIAZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46667211	MYRIAM YANETH	FORERO DIAZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46667211	MYRIAM YANETH	FORERO DIAZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46679841	FLORALBA	VIRGUEZ MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46679841	FLORALBA	VIRGUEZ MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46679841	FLORALBA	VIRGUEZ MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46679841	FLORALBA	VIRGUEZ MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52493848	YANCY ZULEINA	HERNANDEZ CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52493848	YANCY ZULEINA	HERNANDEZ CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52493848	YANCY ZULEINA	HERNANDEZ CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	52493848	YANCY ZULEINA	HERNANDEZ CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	79523519	PEDRO HELI	VARGAS VILLAMIL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	79523519	PEDRO HELI	VARGAS VILLAMIL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	79523519	PEDRO HELI	VARGAS VILLAMIL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	79523519	PEDRO HELI	VARGAS VILLAMIL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80323372	YERLIS	REAL VANEGAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80323372	YERLIS	REAL VANEGAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80323372	YERLIS	REAL VANEGAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80323372	YERLIS	REAL VANEGAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	11/05/2026 18.46 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

1. CORREO CIERRE FICHA





Outlook

RE: SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO SANTA BARBARA

Desde Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Fecha Jue 30/04/2026 03:52 PM
Para Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
CC Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>

3 archivos adjuntos (509 KB)

FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPluscerificados y registrados.xls; Formatoprogramación instructores.xls; Reporte de Aprendices Ficha 3502145.xls;

Cordial saludo,

Dando respuesta a su solicitud, me permito informarle que ya se realizó la apertura de la ficha complementaria solicitada.

Detalles de la ficha:

- **Número de ficha:** 3502145
- **Nombre del programa:** MANIPULACION DE ALIMENTOS
- **Ficha caracterizada por:** Regular

Adjunto los formatos debidamente diligenciados, los cuales deben ser subidos a la carpeta de Drive correspondiente para su carga.

Tener en cuenta lo siguiente:

- Las cédulas cargadas también deben eliminarse si la persona no quedó matriculada.
- Las cédulas deben corresponder únicamente al reporte de aprendices que quedaron matriculados.
- Los archivos que se deben cargar al Drive son los que comparto en este correo. Es necesario realizar las modificaciones correspondientes en caso de que algún usuario no haya quedado matriculado.
- Para la calificación y subida de documentación al Drive de los expedientes 1 y 2, se cuenta con un plazo de **5 días calendario**, contados a partir del día siguiente a la fecha de terminación de la ficha.

Importante: Apenas tenga los expedientes listos, por favor enviar un correo a Cristina llevando la trazabilidad de este mensaje, para que ella pueda realizar su respectiva revisión.

Quedo atento a cualquier inquietud.

Atentamente,

De: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 27 de abril de 2026 16:34
Para: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Asunto: RE: SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO SANTA BARBARA

Cordial saludo instructor.

Agradecemos al instructor que nos acompaña en este proceso. De manera atenta, le informamos que la ficha ya ha sido creada; sin embargo, **LAS PERSONAS AÚN NO SE ENCUENTRAN MATRICULADAS.**

Asimismo, comparto el resultado de inscripción de los usuarios inscritos en el curso, según la información enviada en el formato de inscripción.

Este mensaje tiene como propósito notificarle la creación de la ficha y aclarar que, posteriormente, se enviarán los siguientes documentos:

- **Reporte de matriculados.**
- **Formato de programación.**
- **Formato de inscripción debidamente diligenciado.**

Información de la ficha:

- **Número de ficha:** 3502145
- **Nombre del programa:** MANIPULACION DE ALIMENTOS
- **Ficha caracterizada por:** Regular

Favor cargar la documentación en el siguiente enlace:
📁3502145 - MANIPULACION DE ALIMENTOS_ABIERTA

EXPEDIENTE 2
1. Planeación pedagógica de curso - Excel
2. Guía de Aprendizaje - PDF
3. Material de Apoyo (Subcarpeta) - PDF
4. Instrumentos de evaluación - PDF (Sin diligenciar)
5. **Acta de inicio de formación** (Se adjunta formato base para su modificación**)**
6. Control de Inasistencia y reporte de inasistencias Sofia Plus (Un solo PDF y el área encargada enviará un reporte para su debido anexo)
7. Plan de trabajo concertado - PDF

8. Instrumentos aplicados (1 por evidencia) - PDF

9. Reporte de Juicios Evaluativos - Excel

Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Saludos.

De: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 27 de abril de 2026 9:39
Para: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Asunto: RE: SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO SANTA BARBARA

Buen día

Eliam, Yoly

Agradecemos el envío de la documentación, confirmamos la recepción de los siguientes documentos:

1. **Formato de Programación de Instructores**: Se evidencia que las horas programadas cumplen con los requisitos establecidos.
2. **Formato de Inscripción de Aspirantes**: Se valida y cumple el tipo de población.
3. **Documentos de Identificación**: Confirmamos que la documentación enviada es legible.

De igual manera informarle a la instructora **YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA** el cargue del mismo en la Carpeta One Drive del Expediente 2, de acuerdo a las directrices dadas por la Gestión Educativa y los compromisos adquiridos para la entrega.

Nota: Eliam como encargado de realizar la creación de la ficha complementaria, por favor enviar el link de la carpeta del Expediente 2 con el número de ficha asignado al instructor correspondiente para su revisión y seguimiento.

Quedo atenta a cualquier información adicional.

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Centro de la innovación agroempresarial y de servicios
Regional Boyacá /Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co

@SENAcomunica

De: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Enviado: sábado, 25 de abril de 2026 18:53
Para: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Asunto: RE: SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO SANTA BARBARA

Hola Yoli

Por favor dar acceso al drive o enviar los documentos en una carpeta zip.

Quedo atenta,

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Centro de la innovación agroempresarial y de servicios
Regional Boyacá /Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>
Enviado: viernes, 24 de abril de 2026 17:29
Para: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>; Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Asunto: RV: SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO SANTA BARBARA

Buen día,

Por favor, proceder con el **registro, inscripción y matrícula** de este curso, teniendo en cuenta que hace parte del **programa REGULAR #67.**

Quedo atenta

SANTA BARBARA GRUPO 2.zip

Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría
Centro De la Innovación Agroindustrial y de Servicios
Instructora Área Ambiental
emtunarrosa@sena.edu.co
Kilometro 5 Vía La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Enviado: viernes, 24 de abril de 2026 4:27 p. m.
Para: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>
Asunto: SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO SANTA BARBARA

Cordial Saludo, con todo respeto envío documentos para crear complementario en manipulación de alimentos. SANTA BARBARA GRUPO 2.zip

Yoly Paulina Gonzalez Pena
Centro Agroempresarial Y Turistico De Los Andes - Contratista
ygonzalez@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 11 No. 13-13 Barrio Ricaute

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria
Sede Puerto Boyaca - Instructor G18
emtunarrosa@sena.edu.co
3183704875
Carrera 5 Via Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Eliam Esteban Aguirre Jimenez
Sede Puerto Boyaca - Contratista
eaguirrej@sena.edu.co
3114803788
Carrera 5 Via Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.