PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

    - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS
    - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE
    - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME
    - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE
    - PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- Duración de la Guía: 48 Horas.

2. PRESENTACION

Esta formación tiene como propósito fortalecer sus conocimientos, habilidades y actitudes en uno de los aspectos más fundamentales de la industria alimentaria: **la higiene y la inocuidad**.

Durante este proceso, aprenderemos a:

- Identificar y aplicar los protocolos de limpieza y desinfección en ambientes de procesamiento de alimentos.
- Reconocer la normatividad vigente en materia de higiene alimentaria, tanto a nivel nacional como internacional.
- Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM) que garanticen la seguridad del consumidor final.
- Saneamiento básico
- Inspeccion vigilancia y control.
- Tipos de contaminación, enfermedades transmitidas por alimentos.

Esta competencia no solo es clave para garantizar productos seguros y de calidad, sino también para proteger la salud pública y fortalecer la confianza del consumidor en los procesos productivos.

Los invito a participar activamente, a compartir sus experiencias y a comprometerse con el aprendizaje. Recuerden que cada acción que tomamos en el entorno de trabajo tiene un impacto directo en la seguridad alimentaria.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Conocimientos en conceptos y principios

El programa Manipulación de alimentos se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción y transporte de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria. Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias..

¿Cuál es el origen de la inocuidad de alimentos?

1. **Antigüedad**
   Desde tiempos antiguos, las civilizaciones ya intuían la importancia de conservar los alimentos en condiciones seguras. Por ejemplo, los egipcios usaban sal para preservar carnes y pescados, y los romanos hervían el vino para evitar su fermentación.
2. **Edad Media y Renacimiento**
   Aunque el conocimiento científico era limitado, se empezaron a observar relaciones entre ciertos alimentos y enfermedades. Sin embargo, la falta de higiene y conservación adecuada provocaba frecuentes intoxicaciones.
3. **Revolución Industrial (siglo XIX)**
   Con el crecimiento de las ciudades y la producción masiva de alimentos, surgieron problemas graves de contaminación. Esto impulsó los primeros estudios científicos sobre microbiología, como los de **Louis Pasteur**, quien demostró que los microorganismos eran responsables de la descomposición de los alimentos.
4. **Siglo XX: Nacimiento de la inocuidad moderna**
   - Se desarrollaron las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y los primeros **reglamentos sanitarios**.
   - En los años 60, la NASA y la empresa Pillsbury desarrollaron el sistema **HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)** para garantizar alimentos seguros para los astronautas.
   - Se crearon organismos internacionales como el **Codex Alimentarius** (FAO/OMS), que establecen normas globales de inocuidad.
5. **Actualidad**
   La inocuidad es un **derecho del consumidor** y una **obligación del productor**. Está regulada por leyes nacionales e internacionales, y es parte esencial de los sistemas de calidad en la industria alimentaria.

✅ Conclusión

La inocuidad de los alimentos no es un concepto nuevo, pero sí ha evolucionado con el conocimiento científico y las necesidades sociales. Hoy representa un compromiso global con la salud, la sostenibilidad y la confianza del consumidor.

¿Qué tipo de detergentes y desinfectanetes para alimentos existen?

Tipos de Detergentes para Alimentos

Los **detergentes** se utilizan para remover suciedad, grasa y residuos orgánicos. No necesariamente eliminan microorganismos, pero preparan la superficie para la desinfección.

1. **Detergentes alcalinos**
   - Ideales para eliminar grasas y proteínas.
   - Usados comúnmente en plantas procesadoras de carne y lácteos.
   - Ejemplo: hidróxido de sodio, silicato de sodio.
2. **Detergentes ácidos**
   - Eficaces contra residuos minerales (como sarro o sales).
   - Usados en limpieza de equipos que manejan agua dura.
   - Ejemplo: ácido fosfórico, ácido nítrico.
3. **Detergentes neutros**
   - Menos agresivos, adecuados para limpieza manual o superficies delicadas.
   - Usados en utensilios, mesas y superficies de contacto directo con alimentos.
4. **Detergentes enzimáticos**
   - Contienen enzimas que degradan residuos orgánicos.
   - Muy útiles en limpieza profunda sin dañar materiales.

🧼 Tipos de Desinfectantes para Alimentos

Los **desinfectantes** eliminan o reducen significativamente los microorganismos patógenos. Deben ser **aprobados para uso en la industria alimentaria** y aplicados después del enjuague del detergente.

1. **Clorados (hipoclorito de sodio)**
   - Muy eficaces y económicos.
   - Usados en superficies, utensilios y frutas/verduras.
   - Requieren enjuague posterior.
2. **Amonios cuaternarios (QUATS)**
   - Amplio espectro antimicrobiano.
   - No corrosivos y con efecto residual.
   - Usados en superficies y equipos.
3. **Peróxidos (ácido peracético, peróxido de hidrógeno)**

- Biodegradables y eficaces contra bacterias, virus y esporas.
- Usados en CIP (limpieza en sitio) y superficies.

4. **Alcoholes (etanol, isopropanol)**
   - Rápida acción, pero inflamables.
   - Usados en áreas pequeñas o utensilios.
5. **Yodóforos**
   - Eficaces y visibles (coloración amarilla).
   - Usados en utensilios y manos, aunque menos comunes hoy.

⚠ Consideraciones Importantes

- Todos los productos deben estar **aprobados por autoridades sanitarias** (como INVIMA en Colombia).
- Se deben seguir las **concentraciones y tiempos de contacto recomendados**.
- Es fundamental realizar un **enjuague adecuado** si el producto lo requiere, para evitar residuos químicos en los alimentos.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

- Presentación e introducción al tema.

Materiales

- Tablero, marcadores, hojas etc.

Ambiente requerido: Aula de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Pregunta guía

Materiales de formación: computador y video beam. hojas etc.

Material de apoyo: Diapositivas, material

Duración de la actividad: 8 horas.

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN.

Tipos y Propiedades de un detergente y un desinfectante.

Detergente: Alcalino (Ej. Hidróxido de Sodio)

Propiedad	Descripción
Tipo	Detergente alcalino
Uso principal	Remoción de grasas, aceites y proteínas
pH	Alto (alcalino, generalmente > 10)
Compatibilidad	Superficies de acero inoxidable, plásticos resistentes
Ventajas	Alta eficacia en suciedad orgánica; económico
Desventajas	Corrosivo si no se maneja adecuadamente; requiere enjuague
Aplicación	Equipos de procesamiento, pisos, paredes

Desinfectante: Hipoclorito de Sodio (Cloro)

Propiedad	Descripción
Tipo	Desinfectante clorado
Uso principal	Eliminación de bacterias, virus y hongos
pH	Neutro a ligeramente alcalino
Compatibilidad	Superficies duras no porosas
Ventajas	Amplio espectro antimicrobiano; económico; fácil de conseguir
Desventajas	Puede ser corrosivo; pierde eficacia con materia orgánica; requiere enjuague
Aplicación	Superficies de contacto con alimentos, utensilios, frutas y verduras

---

Detergente para la Industria de Alimentos

Tipo	Propiedades
Alcalino fuerte	- Alta capacidad para remover grasas y proteínas.

- pH elevado (>10).
- Ideal para limpieza de equipos en plantas cárnicas y lácteas.
- Puede ser corrosivo si no se enjuaga adecuadamente.
- | **Ácido** | - Eficaz contra residuos minerales (sarro, sales).
  - pH bajo (<4).
  - Usado en limpieza de calderas, intercambiadores de calor.
  - No apto para residuos orgánicos. | | **Neutro** | - Suave, ideal para limpieza manual.
  - pH cercano a 7.
  - Compatible con superficies delicadas.
  - Menor poder desengrasante.

Desinfectante para la Industria de Alimentos

Tipo	Propiedades
Hipoclorito de sodio (cloro)	- Amplio espectro antimicrobiano.

- Económico y fácil de usar.
- Requiere enjuague.

- Sensible a materia orgánica.
- **Ácido peracético** | - Muy eficaz contra bacterias, virus y esporas.
  - Biodegradable.
  - No requiere enjuague en ciertas concentraciones.
  - Puede ser irritante. | | **Amonios cuaternarios** | - Efecto residual antimicrobiano.
  - No corrosivo.
  - No siempre requiere enjuague.
  - Menor eficacia frente a materia orgánica pesada.

Ambiente requerido: Aula de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: talleres

Material de apoyo: Diapositivas

Instrumentos de evaluación:Lista de chequeo.

Duración de la actividad: 8 horas.

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Tienen como objeto el garantizar que los productos se fabriquen en óptimas condiciones sanitarias y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Estos lineamientos establecen todos los requisitos mínimos que una planta debe cumplir, además, sirve como guía para mejorar las condiciones del personal, instalaciones, procesos y aseguramiento de calidad de los productos.

Ambiente requerido: Aula de formación y cocina para practica.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Practica de campo.

Materiales de formación: Practica de campo.

Material de apoyo: Libro de Excel con formulas de cárnicos.

Evidencias de aprendizaje: Producto terminado sesión de degustación y retroalimentacion.

Instrumentos de evaluación: EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO LISTA DE CHEQUEO: EC1

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
		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA	EVALUACIONES Y DESARROLLO DE ACTIVIDADES	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS. HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA. APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS SEGÚN .PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO	

				AMBIENTAL. DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO. ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Término	Definición
Higienización	Conjunto de procesos que incluyen la limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios para eliminar suciedad y reducir la carga microbiana.
Inocuidad alimentaria	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman según su uso previsto.
ETA'S	Enfermemdades transmitidas por alimentos, síndromes originados por la ingestión de agua o alimentos contaminados con microorganismos (bacterias, virus, parásitos) o sustancias químicas.
Detergente	Sustancia química utilizada para remover suciedad, grasa y residuos orgánicos de superficies y equipos.
Desinfectante	Agente químico que destruye o reduce significativamente los microorganismos patógenos presentes en superficies inertes.
BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)	Conjunto de normas y procedimientos que aseguran la producción de alimentos seguros y de calidad.
Contaminación cruzada	Transferencia de contaminantes (biológicos, químicos o físicos) de una superficie o alimento a otro, directa o indirectamente.
Normatividad	Conjunto de leyes, reglamentos y estándares técnicos que regulan los procesos de higienización y producción de alimentos.
Punto Crítico de Control (PCC)	Etapa en el proceso donde se puede aplicar un control para prevenir, eliminar o reducir un peligro a un nivel aceptable.
Limpieza	Eliminación física de suciedad, residuos de alimentos, grasa u otras materias no deseadas de superficies.
Desinfección	Proceso posterior a la limpieza que reduce la cantidad de microorganismos a niveles seguros.
Microorganismos patógenos	Bacterias, virus, hongos o parásitos que pueden causar enfermedades al ser humano a través del consumo de alimentos contaminados.
CIP (Cleaning in Place)	Sistema de limpieza automatizado que permite higienizar equipos sin necesidad de desmontarlos.
POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento)	Instrucciones detalladas para realizar la limpieza y desinfección de manera sistemática y controlada.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

1. **Rache Ayala, A. M., & González Blair, G. H.** (2012).
Manual de Buenas Prácticas Higiénicas para la Industria de Alimentos.
Fundación Universitaria Agraria de Colombia – UNIAGRARIA, Cámara de Comercio de Bogotá, Colciencias, SENA, Amarti Foods S.A.S.
Disponible en línea
→ Este manual es una guía práctica para implementar procesos de limpieza, desinfección y control sanitario en la industria alimentaria colombiana

1

.

2. **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)**.
Normas Sanitarias para la Manipulación de Alimentos en Colombia.
→ Consulta obligatoria para conocer la legislación vigente sobre inocuidad y procesos de higienización en el país.
3. **Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) & Organización Mundial de la Salud (OMS)**.
Codex Alimentarius: Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
→ Estándar internacional que sirve de base para la normatividad nacional e internacional en higiene alimentaria.
4. **Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)**.
Materiales de formación profesional en Higiene e Inocuidad de Alimentos.
→ Documentos y guías disponibles en la plataforma del SENA Sofiaplus, orientados a la formación técnica y tecnológica.
5. **Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia**.
Resolución 2674 de 2013.
→ Regula los requisitos sanitarios para la producción, procesamiento y comercialización de alimentos en Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)		Instructor	Contratista Centro industrial y de desarrollo empresarial de Soacha – Regional Cundinamarca.	**Marzo 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 PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	**2/22/2026**
Denominación del Programa de Formación	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Ejecución	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa	**93610000**
Nombre del Proyecto (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)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**GABRIELA HERNANDEZ ORTIZ** — **REGIONAL CUNDINAMARCA CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA**

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)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
En ejecuccion		29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE, EXIGENCIAS PARA LA MANIPULACIÓN ADECUADA DE ALIMENTOS, RECONOCIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD Y APLICACIÓN DE LA	8	2	PRESENTACIONES DINÁMICAS, TALLERES EN GRUPO, MESAS REDONDAS, LLUVIA DE IDEAS ENTRE OTRAS PROPUESTAS DE AUTONOMÍA DEL	AMBIENTE DE FORMACIÓN PROPUESTO POR LOS APRENDICES	MATERIALES NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	GABRIELA HERNANDEZ ORTIZ	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	PRESENTACIONES	
		29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE	NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS.	IDENTIFICAR, APRENDER Y RELACIONAR LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE DE ACUERDO A LAS CONSICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACION, PREPARACION Y EXPENDIO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	8	2	PRESENTACIONES DINÁMICAS, TALLERES EN GRUPO, MESAS REDONDAS, LLUVIA DE IDEAS ENTRE OTRAS PROPUESTAS DE AUTONOMÍA DEL INSTRUCTOR			GABRIELA HERNANDEZ ORTIZ	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS. HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	PRESENTACIONES	
En ejecuccion		29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME	APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO QUE ATENTEN CONTRA LA SALUD PUBLICA. DISPONER RESIDUOS OCASIONADOS EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCION Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y CONTROLES. ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS Y CONTROLES. TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS, CONDICIONES. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA. AGENTES DE LIMPIEZA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y MANEJO.	8	2	PRESENTACIONES DINÁMICAS, TALLERES EN GRUPO, MESAS REDONDAS, LLUVIA DE IDEAS ENTRE OTRAS PROPUESTAS DE AUTONOMÍA DEL INSTRUCTOR	AMBIENTE DE FORMACIÓN PROPUESTO POR LOS APRENDICES	MATERIALES NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	GABRIELA HERNANDEZ ORTIZ	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA. APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS SEGÚN .PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	PRESENTACIONES	

		29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.	DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCION Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS. REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	CARACTERIZAR EL SECTOR PRODUCTIVO DEFINIR LA INFORMACIÓN TÉCNICA UTILIZAR LOS HERRAMIENTAS DE PLANIFICACIÓN DEFINIR EL PROBLEMA RECONOCER LA NORMATIVA RECONOCER EL ENTORNO PRODUCTIVO CONSULTAR FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS RECOLECTAR INFORMACIÓN DE FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS RECONOCER LAS TENDENCIAS DEL	8	2	PRESENTACIONES DINÁMICAS, TALLERES EN GRUPO, MESAS REDONDAS, LLUVIA DE IDEAS ENTRE OTRAS PROPUESTAS DE AUTONOMÍA DEL INSTRUCTOR	AMBIENTE DE FORMACIÓN PROPUESTO POR LOS APRENDICES	MATERIALES NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	GABRIELA HERNANDEZ ORTIZ	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL. DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO. ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	PRESENTACIONES	
EJECUCIÓN													

Fecha de Elaboración
Denominación del
Código y versión del
Nombre del Proyecto (
Código del Proyecto (
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica
Regional y Centro de formación

ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	FASE DE PROYECTO (solo titulada)	COMPETENCIA
actividad del proyecto objeto de planeación pedagógica	fase del proyecto a la cual pertenece la actividad de proyecto	competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto

fecha en que se elabora la planeación pedagógica

denominación del programa como aparece en el diseño curricular publicado en e

código y versión del programa como aparece en el diseño curricular publicado en

Denominación del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado

código del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado

Nombre Completo del instructor o instructores que realizaron la planeació pedagógica

Diligencie el nombre del centro y regional de cada instructor

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD D
		HORAS TRABAJO DIRECTO
Resultados de aprendizaje asociados a la competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto	formule al actividad de aprendizaje de acuerdo a o citado en la guia de desarrollo curricular	horas trabajo directo con el instructor para desarrollar la actividad

el aplicativo SOFIA plus- con estado en ejecución

el aplicativo SOFIA plus- con estado en ejecución

E APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	
HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		**AMBIENTE**
horas de trabajo independiente del aprendiz	de acuerdo a la actividad formulada describa las didácticas activas que utilizará para su ejecucion	ambiente de aprendizaje para desarrollar la actividad (aula, laboratorio, unidad productiva) si es virtual el ambiente es el LMS dispuesto por el SENA

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		CRITERIOS DE EVALUACION
MATERIALES DE FORMACIÓN	**INSTRUCTORES RESPONSABLES**	
los materiales estan descritos en el proyecto formativo. Material de formación es todo recurso consumible o utilizable en el proceso de ormación, recuerde citar los materiales adecuados a la modalidad virtual para este tipo de programas	número de isntructores para desarrollar la actividad	criterios de evaluación descritos en el progrma de formación para desarrollar la competencia

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
cite si la actividad es de producto, de desempeño o de conocimient, según conceptos estbalecidos en la guía de diseño	

ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: SOCIALIZACIÓN Y CONCERTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN CampeSENA – 2026			
CIUDAD Y FECHA:	**MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA 1 de julio 2026.**	**HORA INICIO:** 3:00 PM	**HORA FIN:** 7: 00PM
LUGAR Y/O ENLACE:	**MINICIPIO DE GRANADA, CUNDINAMARCA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CIDE - SOACHA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Socializar, Ofertar y concertar los programas de formación CampeSENA 2026, a la comunidad del municipio de Soacha, Cundinamarca

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Socializar los programas de formación de CampeSENA.
2. Concertar las formaciones de los programas Agroindustrial, manipulación de alimentos CampeSENA y competencias laborales.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las2:00PM , nos reunimos en la casa de la cultura, la comunidad del municipio De Granada, Cundinamarca y la instructora Gabriela Hernández para dar a conocer las ofertas del 2026, nos presentamos, y se define los lineamientos del programa, así como su importancia y el enfoque de este año.

Con la oferta de CampeSENA, se busca reconocer al campesinado en la vida social, cultural y económica del país mediante acciones que fortalezcan sus capacidades y fomenten modelos asociativos. El objetivo es mejorar sus conocimientos y habilidades, brindándoles nuevas oportunidades para aumentar sus ingresos y calidad de vida, esto a través de las formaciones en las diferentes áreas como lo son emprendimiento, pecuario, agroindustrial.

CONCLUSIONES

- La reunión en Granada fue un espacio fundamental para presentar y definir los lineamientos del programa CampeSENA para el año 2026, enfatizando su relevancia y enfoque en el fortalecimiento del campesinado.

- La iniciativa busca reconocer y empoderar al campesinado, integrándolo en la vida social, cultural y económica del país, a través de acciones que desarrollen sus capacidades y fomenten modelos de trabajo asociativo.

- El programa tiene como objetivo mejorar las habilidades y conocimientos de los campesinos, ofreciendo formaciones en diversas áreas como la agricultura, la pecuaria, el emprendimiento y la agroindustria, con el fin de aumentar sus ingresos y mejorar su calidad de vida.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

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

LISTA DE ASISTENCIA DE LOS INTERESADOS

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) Sensibilizacion e induccion a la norma, manipular alimentos a la norma 2908011106

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Martha Orozco	39674879		—	—	Granada	orozcomartha453@gmail.com	3153604328		
	Martha Alejandra	39665420				Granada	Mau-420@hotmail	3112492033		
	Vanessa Ortiz	1077083439				Granada	Vanessaortizbolivar@gmail.com	3143427689		LDA VANESSA ORTIZ
	Jose Edwyn	1923672				granada	tiomono988@gmail.com	3144449104		
	Fanny Malaver	39619597				Granada	fanny1969m@gmail.com.	3118477259		Fanny Malaver
	Dimar Sebastian	1073690250		—	—	Granada		3237784586		Dimar Sebasti
	Fanny Alexandra	20942378				Granada	Fannyalexandra75@gmail.com	3237784586		Fanny Alexandra
	Isabel Prieto	21015284				San Raimundo	Isabelprieto@	3116766534		Isabel Prieto
	Fabio Forero	1922320				Granada	fabiogo@gmail.com	3107496516		
	Lucy Lucero C.C.	39672246				Granada	Lucylucero cordero 19@gmail.com	3239678346		Lucy Lucero G.
	Diana Mendez	1193528124				Granada	mendezmorenadiana	3214836417		Diana Mendez
	Luis Alcides Mora	1073130464				Granada	moraalfredo@gmail.com	3178075002		Alcides Mora
	Johana Moreno S	1069713126				Granada	johanamoreno315@gmail	3146143727		
	Gloria Estela G.	20927945				San Raimundo	stiella-1974@hotmail	3142022361		Estela Garcia
	Armando Mejia	79479925				San Raimundo	chepemejia12@hotmail.com	3203707761		Armando Mejia

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 ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) Sensibilizacion e inducion a la norma 2908041106 manipular alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	DIANA VANESSA SANCHEZ REY	1073730790				Granada (Cundi)	vanesanchez0231@gmail.com	3133930385	Si.	
2	Mario Oliva Rey	52193358				Granada (Cundi)		3203057574	Si	Mario Oliva Rey
3	Cristian Juan Sanchez	1007547226				Granada (Cun)		3001579181	Si	
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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 macenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Granada - manipulaaa de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Gloria estela garcia	20927945				Granada	stella-1971@hotmail.com	3142022361		Gloria estela garcia
2	Fanny Malaver	39619597				Granada	fanny1969m@gmail.com	3118197759		Fanny Malaver B
3	Lary Lucero C.C	39672246				Granada	Lary Lucero Cardozo werv019@gmail.	3239678746		Lary Lucero C.C
4	Fabio Gonzalez					granada		3102948512		fabio gonzalez
5	Isabel Prieto	21015284				granada	Isabelprieto22@gmail.com	3167665134		Isabel Prieto
6	Martha Cabezas	39665420				Granada	Martha420@Hotmail.com	3112492033		Martha Cabezas
7	Francy Helena Roldan	20942378				Granada	FrancyRoldan75@gmail.com	3238784386		Francy Helena Ro
8	Martha Lucia Ortego	39674379				Granada	orteomartha453@gmail.com	3153604328		Martha
9	Nayibe J. Moreno	1069713126				Granada	jnayibejohana@gmail.	3146143727		Jonna
10	Cristian Sosa	1007847226				GRANADA	Cristian 2319@gmail.com	3001579781		
11	Magdalena Bonilla	4880216				Subia	magdalenaBonilla@gmail.	3204301527		Magdalena Bonilla
12	Yandira Marquez	7044845				Subia		3105800843		Yandira Marquez
13	Delianns Rosa	5905871				Subia	Delianns Rosa26@gmail.com	3738674397		Delianns Rosa
14	Diana Vanessa Sanchez	1073130190				Granada	vanesanche2001131@gmail.com	3133930385		
15	Maria Oliva Rey	52193358				Granada		3203057514		Maria Oliva Rey R.

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 ____ DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (S) Granada - manipulacion de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yineth Angelica Madrid	1007086520		—		Sub la	YinethAngelicaMadrid@gmail.	3138413834		YinethAngelica Madrid C.
2	Armando Mejia A	7949921		-		Granada	chepemejia12@hotmail.com	3203707461		Armando Mejia
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Gloria estela Garcia	20927945		✓		Granada	stiella-1979@hotmail.com	3142027361		Gloria estela G.
2	Fanny Malaver	39619597				Granada	fanny1969m@gmail.com	3118147259		Fanny Malaver
3	Lary Lucero	39672246.				Granada	Lary Lucero Cardoso 1@hotmail.com	3239678346		Lary Lucero C.
4	Yolanda Ortega	39665420				Granada.	Mini-420@hotmail.com	3112492033		
5	Fabio Garcia					Granada	—o—	3102948517		Fabio Garcia
6	Isabel Prieto	21015284				Granada	—o—	3167165134		Isabel Prieto
7	Francy Milena Roldan	20942376				Granada	Francyroldan75@gmail.com	3232784386		Francy Milena R.
8	Martha Camilo	39674579				Granada.	ourcomartha1455@gmail.com	3153664328		
9	Nayibe Moreno S	1069713126				Granada.	jnayibejohana@gmail.	3146143727		
10	Cristian Sosa	1007847226				Granada	Cristian23196@gmail.com	3001579781		
11	Magdelis Bracho	488026.				Subia.	Magdbracho06@gmail.	320.4301527		Magdelis Bracho
12	Yandira Marquez	7044845				Subia		3105800843		Yandira Marquez
13	Deliannis Rosa	5905871				Subia	Deliannis Rosa26@gmail.com	3138614397		Deliannis Rosa
14	Diana Vanessa Sanchez	1073130190				Granada	vanesanche20431@gmail.com	3133930385		
15	María Oliva Rey Alcán					Granada		3203057514		María Oliva Rey

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 _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Yineth Mahete	1007086520				Subia	yinethangelicamahete@	3138413834		Yineth Angelica Mahete
2	Armando Mejia A	79429925				Granada	dnpemejia12@hotmail.com	3203707761		Armando Mejia
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Ivan Rox Diz	1037372774						3066396959		
2	Gloria estela Garcia	20927945				Granada	stiella-1974@hotmail.com	3147022361		Gloria estela G.
3	Armando Mejia A	79429925				Granada	chepemejia12@hot.mail.com	3203707764		Armando Mejia
4	Magdelis Barco	4880216.				Subia	magdelisbarco@gmail.com	3204301527		Magdelis Barco
5	Yandira Marquez	7044845				Subia		3105800843		yandira Marquez
6	Deliannis Rosa	5905871				Subia	DeliannisRosa26@gmail	3138614397		Deliannis Rosa
7	Yineth Mohete	1007086520				Subia	Yinetmohete@gmail.	3138413854		Yineth Mohete C.
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

cuerdo 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 cenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	[illegible]	39665420						3112491083		[illegible]
2	Yadyyanid Cardozo	39.666231						3138167658		Yanid Cardozo
3	Lary Lucero G	39672246						3239678346		Lary Lucero C.
4	Favio Gorzón	19221320						3102948512		Favio Gorzón
5	Isabel Prieto	21015284						3167665134		Isabel Prieto
6	Ana Maria	37670621						3205577677		Anael Maria Sua
7	[illegible]	20942378						3232784586		[illegible]
8	[illegible]	39674579						3153604328		[illegible]
9	Yanclira Marquez	7044845						3105800843		Yanclira Marquez
10	Delianis Ruso	5905871						3138614397		Delianis Ruso
11	Fanny Malaver	39619597						3118192259		[illegible]
12	Nayibt J. Moreno	1069713126						3146143727		[illegible]
13	Maria Oliva Rey. Yicam	52793358						3203057541		Maria Oliva Rey
14	Diana Vanessa Sanchez Rey,	1073130190						3133930385		[illegible]
15	Cristian Alejandro	1007841226						3001579791		[illegible]

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 _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Fabio Garcia	19221320					Isabelporeto22@gmail.com	3102948572		Fabio Garcia
2	Isabel Poreto	21015284					Isabelporeto22@gmail.com	3167665124		Isabel Poreto
3	Estella Garcia	20927945				Granada	stiella-1979@hotmil.com	3142022361		Estela Garcia
4	Armando Mejia	79429925				"	ahepemejia12@hotmail.com	3203707761		
5	Naybe Martinez J.	1069713126				Granada	jonaybejohana@gmail	3146143727		
6	Cristian Alejandro	1007947226				Granada	Cristiansosa2319@gm	3007579781		
7	Magdalis Bracho	4880216.				Subia.	Magalisbracho@gm	3204301527		
8	Yandira Marquez	7044845				Subia		3105800843		Yandira Marquez
9	Marly Yanid Cadro	39.666231				Granada Centro		3138167658		Marly Yanid Cadro
10	Lary Lucero CC	39672246				Granada	Lary Lucero cardoco cuervo19@genal.com	3239698346		Lary Lucero CC
11	Martha Cecilia Vargas	39665420				Granada.	Mini-410@Hotmail.com	3112498033		
12	Fanny Malaver	39619597				Fanny	1969.m@gmail.com	3118192259		
13	Fanny Helena Roldan Ma.	20942378				Granada	FannyRoldan75@gmail.com	3232784586		
14	Martha Luz Milena Diaz	39674579				Granada	arroramartha453@gmail.com	3153604328		
15	Diana Vanessa Sanchez	1073130140				Granada.	vresanchez0431@gmail.com	3133930385		

ón 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 niento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	María Olivia Reyes Arcán	52193358						3203057514	Si	María Olivia Reyes Arcán
2	Deliannis Rosa	5905871				Subia	Deliannis Rosa26@gmail.com	3138614397		Deliannis Rosa
3	Yineth Angelica Mohete	3138415834				Subia	Yinetangelica Mohete@gmail	1co7686520		Yineth Mohete
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Fabio Gonzalez	19271320	-	-	-	-	-	3102948582		Fabio Gonzalez
2	Isabel prieto.	21015284					Isabelprieto22a@hotm.	3167669134		Isabel Prieto.
3	Estela Garcia	20927945				Granada	Strella-1977@hotmail.com	3142022361		Estela Garcia
4	Armando Mejia A	7429927				"	chepemejia42@hotmail.com	3203707761		Jose A Mejia
5	Nayibe J. Moreno J.	1069713126				Granada	Jonaybejohana@gmail.com	3146143727		
6	Cristian Obando S.	1007847226				Granada	Cristian5555234@gmail.com	3007879781		
7	Magaly macias	4886216.				Subia.	magalymacias@gmail.co	3204301527		Magaly macias
8	Yandira Marquez	7044845				Subia		3105800843		Yandira Marquez
9	Marly yanid Cortes	39.666231				Granada Cetro		3138167658		marly yanid cortes
10	Lary Lucero CC.	39672246				Granada	Larylucero cordero cuervo19@gmail.com	3239678346		Lary Lucero CC
11	Yolima Lopez.	39662420.				Granada	yolimi.420@hotmail.com	3012490033		Yolima Lopez
12	Fanny Malaver B	39619597				Fanny1969m@mail.com		3118197259		Fanny Malaver
13	Franny Elena Roldan	20942378				Granada	FannyRoldan75@gmail.com	3232784586		Franny Elena Roldan
14	Martha Wanda Orozco	39674579				Granada	oroscomartha455@gmail.com	3153604528		
15	Diana Vanessa Sanchez	1073130190.				Granada.	vanesanchez2031@gmail.com	3133930385		

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 ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Maria Oliva Rey	52193358						3203057514	Si	MariaOlivaReyAlcán
2	Deliannis Rosa	5905871				Subia	Deliannis Rosa 26@gmail.com	3138614397		Deliannis Rosa
3	Yineth Mahete	1007086320				Subia	yinetangelcamahete@gmail	3138413834		Yinethangelcamahete
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): Boda

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ana lucelly M	33967233						3124658306		Ana Lucelly
2	Alba marina M	25163200						3124658306		Marina morales
3	Rosalba NC	37553077						3107555585		Rosalba NC
4	Sandra Torres	52935965.						3022599540		Sandra Torres.
5	DERY Milena GOMEZ	1033738706.						3059022109.		Dayli.
6	Hardy Mayorga	7024491416						3153220913		
7	Luisa Pedraza	1033801273						3177036654		
8	Angie Castillo	1053691966						3167590854		Angie P.
9	Cinoeduardo V.	1077940545.						3188179282		Cino E Vasquez.
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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 ____ DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Manipulacion de alimentos Boca N1 - N2.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sandra Yazmin Roncancio Garcia	39657006					Sandyempoderada 0536@gmail.com	3113872057		
2	Fabiola del Socorro Arevalo	39.736027					Fabiola0630110@hotmail.com	3213128485		
3	Daniela Afanador Roca	1315078					danielaroca92@gmail.com	3144768267		
4	Patricia Romero Gómez	65823683					Paty rogo1981@gmail.com	3118715944		Patricia Romero Gomez
5	Erika Garnica	1.012378281					erikayulietgarnica@gmail.com	3012512302		Erika Garnica
6	Maria Isabel Tocará Felix	53135976					isa.tf0718@gmail.com	3023002498		
7	Mónica Parra Agaja	1023814498					monik33p.a@hotmail.com	3013793480		Mónica Parra Agaja
8	Paola Pedroza	1023887961					Angie_Pedroza6@hotmail.com	3176188179		Paola Pedroza
9	Johanna Tocora	53135977					tocorafelixkelly johana@gmail.com	3018159782		
10	Claudia Carranza	52759748					Kris_tina_rebht@hotmail.com	3057375158		claudia carranza
11	Loz Stella Beltz	65550113					Lusbedi242G@hotmail.com	3118450618		
12	Arturo Arias	16344825					arturolorza@hotmail.com	3105290096		
13	Catalina Bedoya	$ 28'742.433					Bedoyag.catalina@gmail.com	321-2854678		
14	Leyda Teresa Ramirez	1105780945					lady.valentina@Hotmail.com	3133272758		leyda Ramirez
15	DIANA GUERRA	1033788324					dianaguerra0125@gmail.com	3202370841		DIANA GUERRA

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 12 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): · Bosa Manipulacion de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mary Luz Banquez	64575.763					marybanquez@gmail.com	3172655463		
2	Luis A Ramirez	79125223						3165644209		
3	Zorzida Goza	39701701								
4	Catalina Pedroza	28'742.433					bedoyag@fontativa@gmail.com	327.2854678		
5	Tania Agudelo R	3967568					saraaleja@hotmail.com	3223895841		
6	Paola Pedroza	1023887961					Pingui_Pedroza6@hotm.	3126188179		Paola Pedroza.
7	Fenix Cuesta	52877676.					Solanch.2304@hotmail.com	3143228979		Fenix Cuesta.
8	Harrison Ayala	1023382707.					harrisonjulianayalacuesta@gmail.com	3134292799		H. Ayala
9	Erika Garnica	1.012378281					erikayolietgarnica@gmail.com	3012522302		Erika Garnica
10	Arturo Arias	16344825					arturo_gonza52@hotmail.com	310929 0086		
11	Jose Stella Bedoya	65556113					losbedi2426@hotmail.com	311845 0618		
12	Mónica Parraga	1012381498					monik33p@hotmail.com	3013799420		Monica Parra A.
13	Isabel Tacu	53135976					isa.tf0718@gmail.com	3023004493		
14	Patricia Romero	65823683					Patyrogo1981@gmail.com	3118705404		Patricia Romero
15	Johanna Tocora	53135977					Kellytocora51@gmail.com	3018104782		

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.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

MANUAL DE DISCAPACIDAD Y SU POLÍTICA EN EL SENA

Agencia Pública DE EMPLEO

Hace constar:

Que el Sr(a) GABRIELA HERNÁNDEZ ORTIZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1072467522 el día 12/02/2026 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

Hace constar:

Que el Sr(a) GABRIELA HERNÁNDEZ ORTIZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1072467522 realizó el día 10/02/2026 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Articulo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

Compromiso SST:

Yo GABRIELA HERNÁNDEZ ORTIZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1072467522 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.

2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.

3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.

Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

EVALUACIÓN: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Tema: ETA, Control de Temperaturas y Almacenamiento

Nombre: _____

Fecha: 5 Ago

-Nayibe Moreno
Cristian Susa
francy Roldan
Martha Orozco

1. Conceptos avanzados de ETA

1. Defina con sus propias palabras las Enfermedades Transmitidas por Alimentos e incluya al menos dos causas.

Son enfermedades que se transmiten cuando no se da una buena inocuidad, a los alimentos.

CAUSAS:

- Al no lavar bien y desinfectar las verduras o frutas (nos) producira microorganismos el cual causara infecciones produciendo fiebre.
- Al perder la cadena de frio en un yogurt se genera una intoxicacion la cual nos va ha producir vomito. o brote.

2. Explique la diferencia entre contaminación biológica, química y física.

* FISICA: Son objetos extraños, como ACCESORIOS. plasticos, vidrio, metal
* BIOLOGICA: Causada por bacterias virus y parasitos.
* QUIMICA: Causada por sustancias toxicas como jabones, detergentes, pesticidas.

)

EVALUACIÓN: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Tema: ETA, Control de Temperaturas y Almacenamiento

Nombre: Fabio Garzón, Isdbel prieto, Armando Mejia y estela Garcia

Fecha: _____

📎 1. Conceptos avanzados de ETA

1. Defina con sus propias palabras las Enfermedades Transmitidas por Alimentos e incluya al menos dos causas.

Gastrointestinales o Intoxicación

- Alimentos vencidos o mal manipulados
- Alimentos contaminados con productos qumicos
- Microorganismos vivos
- Toxinas precentes en los alimentos.

2. Explique la diferencia entre contaminación biológica, química y física.

Fisica: Es una contaminacion por cabello, vidrios ets objetos Estraños

biologica: por microorganismos; bacterias, hongos, parasitos.

Quimico: Causada por sustancias toxicas, como detergentes Pesticidas, desinfectantes.

EVALUACIÓN: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Tema: ETA, Control de Temperaturas y Almacenamiento

Nombre: _____

Fecha: _____

- Marly Cordozo
- Lucero Cardozo
- Oliva Bey
- Fany. Molaver
- Martha Mayorga.
- Vanesa Sanchez.

1. Conceptos avanzados de ETA

1. Defina con sus propias palabras las Enfermedades Transmitidas por Alimentos e incluya al menos dos causas.

las. Enfermedades transmitidas por la mala Manipulacion de los alimentos.

1- Vomito, Cuando no utilisamos una adecuada Coccion de los alimentos.

2- Diarrea, fiebre.

3 para Evitar esto debemos contar con el abastecimiento del agua Potable.

2. Explique la diferencia entre contaminación biológica, química y física.

Biologica. Cuando no desinfectan los alimentos debidamente.

quimica - Cuando mezclas los alimentos con quimicos, como Jabon, detergente. ja pesticidas.

fisica.

Cuando no utilizamos los elementos adecuadamente, como tapa bocas, cofias, Retiro → aretes, pulseras y maquillaje.

EVALUACIÓN: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Tema: ETA, Control de Temperaturas y Almacenamiento

Nombre: Deliannis Rosa Yadira Marquez Yireth Muñoz, Magdelis Bracho

Fecha: _____

📎 1. Conceptos avanzados de ETA

1. Defina con sus propias palabras las Enfermedades Transmitidas por Alimentos e incluya al menos dos causas.

Podemos encontrar enfermedades estomacales causada por verduras mal lavados, y intoxicación por alimentos mal conservados.

Causas de la intoxicación vomitos y alergias

Causa de la enfermedad estomacal. fiebre alta soltura, y dolor estomacal

2. Explique la diferencia entre contaminación biológica, química y física.

Contaminación biologica es la presencia de Bacterias (microorganismos) ejemplo cuando esta al aire libre de un día para otro

La contaminación Quimica es la presencia de sustancias quimicas en el aire o en el sitio de Trabajo en el momento de manipular los alimentos

La contaminación fisica. La podemos encontrar en los objetos fisicos no aptos a la hora de manipular alimentos como por ejemplo accesorios

↘ Nombre del Producto: Mermeladas con Amor.
↘ Marca: Origenes → D.P. → Mermelada de Uchuva.
↘ Contenido neto: 150 gr.
↘ Peso escurrido en unidades: 5 porciones.
↘ Lote: 281930.
↘ Fecha de vencimiento: 31 Agosto 2026.
↘ Pais de Origen: Colombia.
↘ Nombre y Direccion: Martha, Granada Cud, Cra 14 Nº 9-40
↘ Registro Sanitario del Producto: RSA 2315302021
↘ Instrucciones de Modo de Empleo: Conservese en lugar fresco
Despues de Abierta mantengase refrigerado
↘ Lista de Ingredientes: Uchuva, azucar, limon.
Sin conservantes, ni colorantes.

Integrantes.
- Martha Orozco Mendez
- Francy Milena Roldan Roa
- Cristian Alejandro Jaya Sanchez.
- Naybe Johana Marino S.

Nombre del producto:
Mermelada de flora.
Del campo a tu mesa
Descripción del producto:
flora Natural
Peso Neto: 80 gs.
Porciones: 10
Lote: 27 Julio /2026
27-28-2026
fecha vencimiento 28 agosto /2026
país de origen: Colombia
Nombre: fany Halaver
Dirección Kra-12 N° 8-63 B. el progreso
Envasado por: Del campo a tu mesa)

Registro Sanitario: Atta
RSA 56786-20/24

Lista de Ingredientes
pulpa de flora 250 grs
azucar 250 grs
Limón 0.5 onza.

Modo de empleo
Mantengase en lugar fresco
y seco, despues de abrir el
producto mantengase refrigerado

Nombre de integrantes.
Fany Halaver
Lucero Cardozo cuervo
Martha Olayorga
Diana Vanessa Sanchez Rey
Maria Oliva Rey Oloccin

Marca

Delicias de Subia

yogurt entero deslactosado con dulce de mora

YOGURT CREMOSO DE MORA

Contenido neto: 1.000 g

Porciones: 5 aprox

Lista de ingredientes

Leche entera, Azucar, mora, Base de yogurt

mantengose refrigerado de 0 a 5 grado

Lote: 290726

Vence: 15-08-26

Conservece una vez abierto refrigerado, Consumir en el menor tiempo posible

Colombia

Delicias de Subia

Subia Cundinamarca

Kilometro 38

Delicias de Subia

RSA- 2023

Registo Sanitario

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Granada - manipulaaa de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Gloria estela garcia	20927945				Granada	stella-1971@hotmail.com	3142022361		Gloria estela garcia
2	Fanny Malaver	39619597				Granada	fanny1969m@gmail.com	3118197759		Fanny Malaver B
3	Lary Lucero C.C	39672246				Granada	Lary Lucero Cardozo werv019@gmail.	3239678746		Lary Lucero C.C
4	Fabio Gonzalez					granada		3102948512		fabio gonzalez
5	Isabel Prieto	21015284				granada	Isabelprieto22@gmail.com	3167665134		Isabel Prieto
6	Martha Cabezas	39665420				Granada	Martha420@Hotmail.com	3112492033		Martha Cabezas
7	Francy Helena Roldan	20942378				Granada	FrancyRoldan75@gmail.com	3238784386		Francy Helena Ro
8	Martha Lucia Ortego	39674379				Granada	orteomartha453@gmail.com	3153604328		Martha
9	Nayibe J. Moreno	1069713126				Granada	jnayibejohana@gmail.	3146143727		Jonna
10	Cristian Sosa	1007847226				GRANADA	Cristian 2319@gmail.com	3001579781		
11	Magdalena Bonilla	4880216				Subia	magdalenaBonilla@gmail.	3204301527		Magdalena Bonilla
12	Yandira Marquez	7044845				Subia		3105800843		Yandira Marquez
13	Delianns Rosa	5905871				Subia	Delianns Rosa26@gmail.com	3738674397		Delianns Rosa
14	Diana Vanessa Sanchez	1073130190				Granada	vanesanche2001131@gmail.com	3133930385		
15	Maria Oliva Rey	52193358				Granada		3203057514		Maria Oliva Rey R.

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 ____ DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (S) Granada - manipulacion de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yineth Angelica Madrid	1007086520		—		Sub la	YinethAngelicaMadrid@gmail.	3138413834		YinethAngelica Madrid C.
2	Armando Mejia A	7949921		-		Granada	chepemejia12@hotmail.com	3203707461		Armando Mejia
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Gloria estela Garcia	20927945		✓		Granada	stiella-1979@hotmail.com	3142027361		Gloria estela G.
2	Fanny Malaver	39619597				Granada	fanny1969m@gmail.com	3118147259		Fanny Malaver
3	Lary Lucero	39672246.				Granada	Lary Lucero Cardoso 1@hotmail.com	3239678346		Lary Lucero C.
4	Yolanda Ortega	39665420				Granada.	Mini-420@hotmail.com	3112492033		
5	Fabio Garcia					Granada	—o—	3102948517		Fabio Garcia
6	Isabel Prieto	21015284				Granada	—o—	3167165134		Isabel Prieto
7	Francy Milena Roldan	20942376				Granada	Francyroldan75@gmail.com	3232784386		Francy Milena R.
8	Martha Camilo	39674579				Granada.	ourcomartha1455@gmail.com	3153664328		
9	Nayibe Moreno S	1069713126				Granada.	jnayibejohana@gmail.	3146143727		
10	Cristian Sosa	1007847226				Granada	Cristian23196@gmail.com	3001579781		
11	Magdelis Bracho	488026.				Subia.	Magdbracho06@gmail.	320.4301527		Magdelis Bracho
12	Yandira Marquez	7044845				Subia		3105800843		Yandira Marquez
13	Deliannis Rosa	5905871				Subia	Deliannis Rosa26@gmail.com	3138614397		Deliannis Rosa
14	Diana Vanessa Sanchez	1073130190				Granada	vanesanche20431@gmail.com	3133930385		
15	María Oliva Rey Alcán					Granada		3203057514		María Oliva Rey

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 _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Yineth Mahete	1007086520				Subia	yinethangelicamahete@	3138413834		Yineth Angelica Mahete
2	Armando Mejia A	79429925				Granada	dnpemejia12@hotmail.com	3203707761		Armando Mejia
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Ivan Rox Diz	1037372774						3066396959		
2	Gloria estela Garcia	20927945				Granada	stiella-1974@hotmail.com	3147022361		Gloria estela G.
3	Armando Mejia A	79429925				Granada	chepemejia12@hot.mail.com	3203707764		Armando Mejia
4	Magdelis Barco	4880216.				Subia	magdelisbarco@gmail.com	3204301527		Magdelis Barco
5	Yandira Marquez	7044845				Subia		3105800843		yandira Marquez
6	Deliannis Rosa	5905871				Subia	DeliannisRosa26@gmail	3138614397		Deliannis Rosa
7	Yineth Mohete	1007086520				Subia	Yinetmohete@gmail.	3138413854		Yineth Mohete C.
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

cuerdo 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 cenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	[illegible]	39665420						3112491083		[illegible]
2	Yadyyanid Cardozo	39.666231						3138167658		Yanid Cardozo
3	Lary Lucero G	39672246						3239678346		Lary Lucero C.
4	Favio Gorzón	19221320						3102948512		Favio Gorzón
5	Isabel Prieto	21015284						3167665134		Isabel Prieto
6	Ana Maria	37670621						3205577677		Anael Maria Sua
7	[illegible]	20942378						3232784586		[illegible]
8	[illegible]	39674579						3153604328		[illegible]
9	Yanclira Marquez	7044845						3105800843		Yanclira Marquez
10	Delianis Ruso	5905871						3138614397		Delianis Ruso
11	Fanny Malaver	39619597						3118192259		[illegible]
12	Nayibt J. Moreno	1069713126						3146143727		[illegible]
13	Maria Oliva Rey. Yicam	52793358						3203057541		Maria Oliva Rey
14	Diana Vanessa Sanchez Rey,	1073130190						3133930385		[illegible]
15	Cristian Alejandro	1007841226						3001579791		[illegible]

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 _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Fabio Garcia	19221320					Isabelporeto22@gmail.com	3102948572		Fabio Garcia
2	Isabel Poreto	21015284					Isabelporeto22@gmail.com	3167665124		Isabel Poreto
3	Estella Garcia	20927945				Granada	stiella-1979@hotmil.com	3142022361		Estela Garcia
4	Armando Mejia	79429925				"	ahepemejia12@hotmail.com	3203707761		
5	Naybe Martinez J.	1069713126				Granada	jonaybejohana@gmail	3146143727		
6	Cristian Alejandro	1007947226				Granada	Cristiansosa2319@gm	3007579781		
7	Magdalis Bracho	4880216.				Subia.	Magalisbracho@gm	3204301527		
8	Yandira Marquez	7044845				Subia		3105800843		Yandira Marquez
9	Marly Yanid Cadro	39.666231				Granada Centro		3138167658		Marly Yanid Cadro
10	Lary Lucero CC	39672246				Granada	Lary Lucero cardoco cuervo19@genal.com	3239698346		Lary Lucero CC
11	Martha Cecilia Vargas	39665420				Granada.	Mini-410@Hotmail.com	3112498033		
12	Fanny Malaver	39619597				Fanny	1969.m@gmail.com	3118192259		
13	Fanny Helena Roldan Ma.	20942378				Granada	FannyRoldan75@gmail.com	3232784586		
14	Martha Luz Milena Diaz	39674579				Granada	arroramartha453@gmail.com	3153604328		
15	Diana Vanessa Sanchez	1073130140				Granada.	vresanchez0431@gmail.com	3133930385		

ón 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 niento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	María Olivia Reyes Arcán	52193358						3203057514	Si	María Olivia Reyes Arcán
2	Deliannis Rosa	5905871				Subia	Deliannis Rosa26@gmail.com	3138614397		Deliannis Rosa
3	Yineth Angelica Mohete	3138415834				Subia	Yinetangelica Mohete@gmail	1co7686520		Yineth Mohete
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Fabio Gonzalez	19271320	-	-	-	-	-	3102948582		Fabio Gonzalez
2	Isabel prieto.	21015284					Isabelprieto22a@hotm.	3167669134		Isabel Prieto.
3	Estela Garcia	20927945				Granada	Strella-1977@hotmail.com	3142022361		Estela Garcia
4	Armando Mejia A	7429927				"	chepemejia42@hotmail.com	3203707761		Jose A Mejia
5	Nayibe J. Moreno J.	1069713126				Granada	Jonaybejohana@gmail.com	3146143727		
6	Cristian Obando S.	1007847226				Granada	Cristian5555234@gmail.com	3007879781		
7	Magaly macias	4886216.				Subia.	magalymacias@gmail.co	3204301527		Magaly macias
8	Yandira Marquez	7044845				Subia		3105800843		Yandira Marquez
9	Marly yanid Cortes	39.666231				Granada Cetro		3138167658		marly yanid cortes
10	Lary Lucero CC.	39672246				Granada	Larylucero cordero cuervo19@gmail.com	3239678346		Lary Lucero CC
11	Yolima Lopez.	39662420.				Granada	yolimi.420@hotmail.com	3012490033		Yolima Lopez
12	Fanny Malaver B	39619597				Fanny1969m@mail.com		3118197259		Fanny Malaver
13	Franny Elena Roldan	20942378				Granada	FannyRoldan75@gmail.com	3232784586		Franny Elena Roldan
14	Martha Wanda Orozco	39674579				Granada	oroscomartha455@gmail.com	3153604528		
15	Diana Vanessa Sanchez	1073130190.				Granada.	vanesanchez2031@gmail.com	3133930385		

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 ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

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	Maria Oliva Rey	52193358						3203057514	Si	MariaOlivaReyAlcán
2	Deliannis Rosa	5905871				Subia	Deliannis Rosa 26@gmail.com	3138614397		Deliannis Rosa
3	Yineth Mahete	1007086320				Subia	yinetangelcamahete@gmail	3138413834		Yinethangelcamahete
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): Boda

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ana lucelly M	33967233						3124658306		Ana Lucelly
2	Alba marina M	25163200						3124658306		Marina morales
3	Rosalba NC	37553077						3107555585		Rosalba NC
4	Sandra Torres	52935965.						3022599540		Sandra Torres.
5	DERY Milena GOMEZ	1033738706.						3059022109.		Dayli.
6	Hardy Mayorga	7024491416						3153220913		
7	Luisa Pedraza	1033801273						3177036654		
8	Angie Castillo	1053691966						3167590854		Angie P.
9	Cinoeduardo V.	1077940545.						3188179282		Cino E Vasquez.
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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 ____ DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Manipulacion de alimentos Boca N1 - N2.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sandra Yazmin Roncancio Garcia	39657006					Sandyempoderada 0536@gmail.com	3113872057		
2	Fabiola del Socorro Arevalo	39.736027					Fabiola0630110@hotmail.com	3213128485		
3	Daniela Afanador Roca	1315078					danielaroca92@gmail.com	3144768267		
4	Patricia Romero Gómez	65823683					Paty rogo1981@gmail.com	3118715944		Patricia Romero Gomez
5	Erika Garnica	1.012378281					erikayulietgarnica@gmail.com	3012512302		Erika Garnica
6	Maria Isabel Tocará Felix	53135976					isa.tf0718@gmail.com	3023002498		
7	Mónica Parra Agaja	1023814498					monik33p.a@hotmail.com	3013793480		Mónica Parra Agaja
8	Paola Pedroza	1023887961					Angie_Pedroza6@hotmail.com	3176188179		Paola Pedroza
9	Johanna Tocora	53135977					tocorafelixkelly johana@gmail.com	3018159782		
10	Claudia Carranza	52759748					Kris_tina_rebht@hotmail.com	3057375158		claudia carranza
11	Loz Stella Beltz	65550113					Lusbedi242G@hotmail.com	3118450618		
12	Arturo Arias	16344825					arturolorza@hotmail.com	3105290096		
13	Catalina Bedoya	$ 28'742.433					Bedoyag.catalina@gmail.com	321-2854678		
14	Leyda Teresa Ramirez	1105780945					lady.valentina@Hotmail.com	3133272758		leyda Ramirez
15	DIANA GUERRA	1033788324					dianaguerra0125@gmail.com	3202370841		DIANA GUERRA

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 12 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): · Bosa Manipulacion de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mary Luz Banquez	64575.763					marybanquez@gmail.com	3172655463		
2	Luis A Ramirez	79125223						3165644209		
3	Zorzida Goza	39701701								
4	Catalina Pedroza	28'742.433					bedoyag@fontativa@gmail.com	327.2854678		
5	Tania Agudelo R	3967568					saraaleja@hotmail.com	3223895841		
6	Paola Pedroza	1023887961					Pingui_Pedroza6@hotm.	3126188179		Paola Pedroza.
7	Fenix Cuesta	52877676.					Solanch.2304@hotmail.com	3143228979		Fenix Cuesta.
8	Harrison Ayala	1023382707.					harrisonjulianayalacuesta@gmail.com	3134292799		H. Ayala
9	Erika Garnica	1.012378281					erikayolietgarnica@gmail.com	3012522302		Erika Garnica
10	Arturo Arias	16344825					arturo_gonza52@hotmail.com	310929 0086		
11	Jose Stella Bedoya	65556113					losbedi2426@hotmail.com	311845 0618		
12	Mónica Parraga	1012381498					monik33p@hotmail.com	3013799420		Monica Parra A.
13	Isabel Tacu	53135976					isa.tf0718@gmail.com	3023004493		
14	Patricia Romero	65823683					Patyrogo1981@gmail.com	3118705404		Patricia Romero
15	Johanna Tocora	53135977					Kellytocora51@gmail.com	3018104782		

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.

Fecha de elaboración	12/08/2026
Tipo de Identificación:	CC
Documento de Identificación:	1072467522
Nombre:	GABRIELA
Primer Apellido:	HERNANDEZ
Segundo Apellido:	ORTIZ
Correo Electronico:	19980718gho@gmail.com

Ficha de Caracterización	**Programa de Formación**	**Estado de la Ficha**
3571380	ANIPULACION DE ALIMENTO	En Ejecucion
3573578	ANIPULACION DE ALIMENTO	En Ejecucion
3571258	ANIPULACION DE ALIMENTO	En Ejecucion

Fichas Asignadas al Instructor		
Fecha Inicio	**Fecha Final**	**Cupo**
05/08/2026	20/08/2026	33
23/07/2026	18/08/2026	12
29/07/2026	18/08/2026	13

Estado Asignado	Asignados a la ficha
Vigente	21
Vigente	12
Vigente	13

LA GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES

CERTIFICA QUE:

GABRIELA HERNANDEZ ORTIZ identificado con CC. 1072467522 registra la siguiente información en el ramo de Riesgos Laborales:

INFORMACIÓN DEL CONTRATANTE	
Nombres y/o Razón	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Tipo y Numero de Documento	NI - 899999034

INFORMACIÓN RELACIÓN LABORAL			
Fecha de inicio de cobertura	2026/02/01	**Fecha inicio contrato**	2026/02/01
Tipo de vinculación	Independiente con Contrato	**Fecha de fin contrato**	2026/11/30
Riesgo	2	**Código actividad económica**	2015001 - EXPLOTACION MIXTA (AGRICOLA Y PECUARIA), INCLUYE LA EXPLOTACION MIXTA DE CULTIVOS Y ANIMALES SIN
Estado afiliación	Activo		
Fecha retiro		**Estado del contrato**	Activo

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

APO_13_2_2_FR01 V_08

MIS_4_1_3_FR15 v_010

Esta certificación se expide a los 12 días del mes de febrero del 2026.

Tenga en cuenta que, una vez finalice la fecha de terminación del contrato, el sistema aplicará automáticamente el retiro. Si tiene un nuevo contrato o prórroga, registre la novedad en www.positivaenlinea.gov.co para mantener la cobertura.

Para verificar la autenticidad de este certificado, escanea el código QR incluido o visita nuestra página web. Selecciona la opción "Validar certificados de afiliación" e ingresa el siguiente código: **CC12022026G1072467522H8711318.** Este código es válido por un mes.

Cordialmente,

Gerencia de afiliaciones y novedades ARL
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS