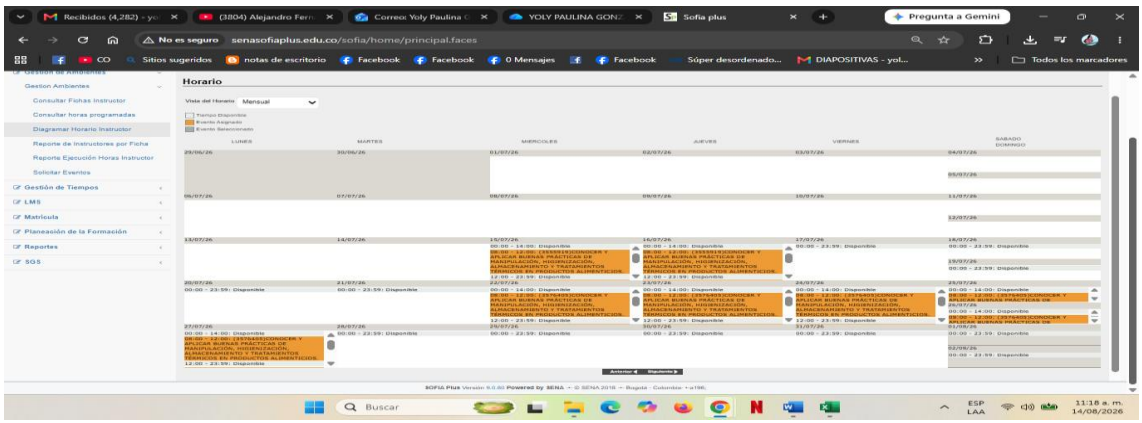
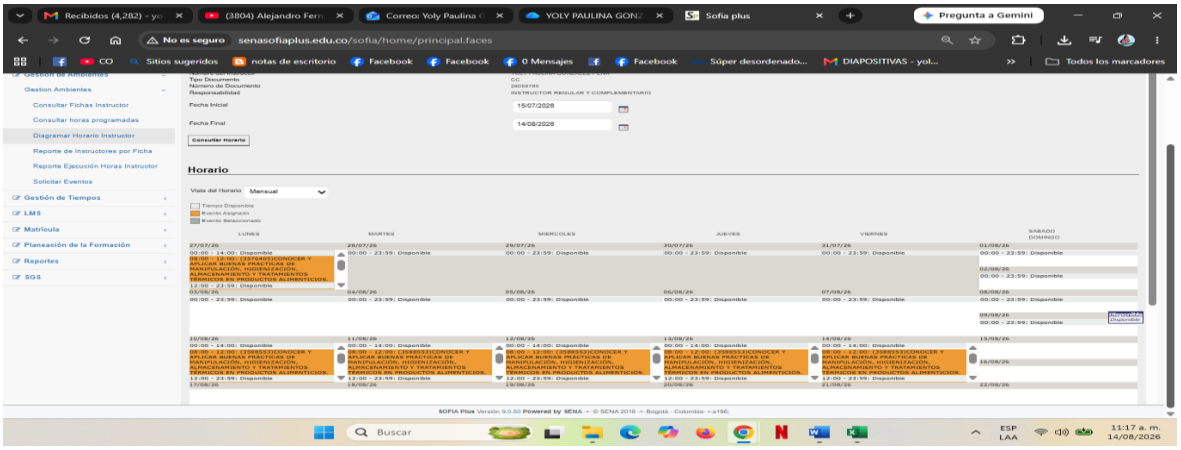
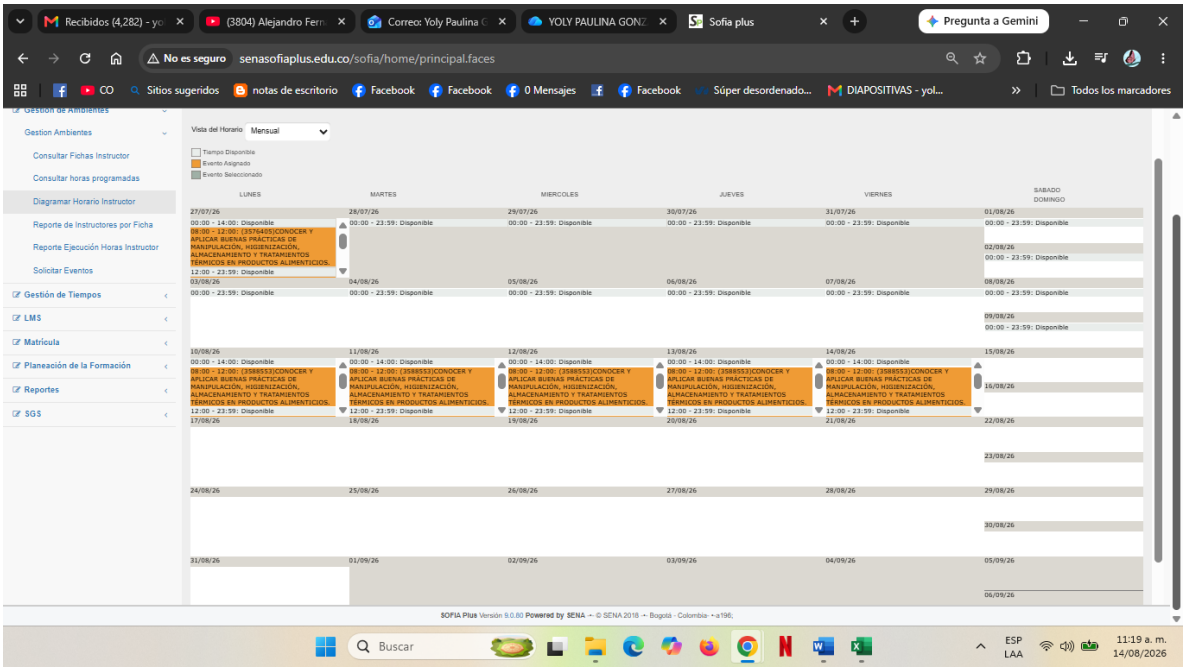
1- EVIDENCIA- OBLIGACION 1. YOLY PAULINA GONZALEZ







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 : 3576405**
- **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:**

✓ 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.

- **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 manipulación de alimentos	• **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: **Asistencia y participa 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 producto terminado	**• 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**	**JULIO 2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

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

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
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.		
Actividad de aprendizaje:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION, ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de : CONOCIMIENTO			
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.			

	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.			
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: _____

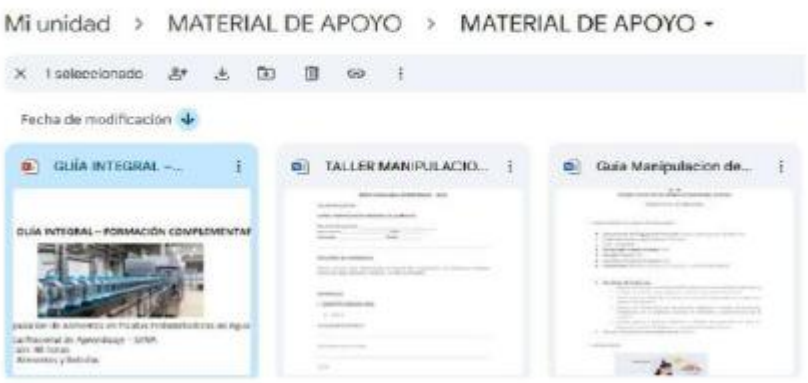
Juicio de valor:_____

Firma Aprendiz **Firma Instructor**

_____

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

MATERIAL DE APOYO



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

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: 3576405	**93610000**	**CENTRO DE FORMACION**	**DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**TOTAL APRENDICES**	**22**

APRENDIZ		**DOCUMENTO**	**CONTROL DE INASISTENCIAS** MES MAYO	**CAUSAL DE DESERCIÓN**	**OBSERVACIONES**	**TOTAL**
						0
Nombre	**Apellidos**	**Número de Documento**				0
EIDER ALFONSO	PITAULA NORIEGA	1001592557				0
GERALDIN	ULLOA MARTINEZ	1007568476				0
IVAN ANDRES	JUYA BAREÑO	1017218664				0
ANGY MARCELA	PARRA GALLEGO	1030581023				0
WILLIAM RICARDO	LORA HENAO	1032479297				0
EMELIN DANIELA	LONDOÑO GUERRA	1039687732				0
ADRIANA YAQUELIN	ISAZA CHAVERRA	1054562003				0
FERNEY	HERNANDEZ DE LA OSSA	1056770864				0
KEISS DAVID	GARCIA MARULANDA	1056771501				0
EDDIER ADOLFO	ARANGO MORALES	1056772561				0
JAVIER ESTIBEL	ARRIETA SANCHEZ	1056778629				0
ASDRUBAL GABRIEL	BENITEZ HERNANDEZ	1056782429				0
BRAYAN	MORENO PINEDA	1056785487				0
JUAN PABLO	ZAPATA TANGARIFE	1057095179				0
KEINER DAVID	DE AGUAS AVILA	1065125980				0
GLORIA ENIT	BAREÑO SAAVEDRA	32558186				0
EMELINA	CRUZ MEDINA	46646008				0
OVEIDA	BARRAGAN SUAREZ	51970828				0
MIRYAN	JAIMES MISAS	65760658				0
MARIO ALFONSO	OSORIO RAMIREZ	7254298				0
JONATTAN	HERNANDEZ DE LA OSSA	7255400				0
JULMER	ALVARADO CAMACHO	4276456				0

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**	3576405	**Nombre Instructor:**	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**
Proyecto (s):	COMPLEMENTARIA					**Código**	93610000

Resultado (S) de Aprendizaje

R1.	Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.	R2.	Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos
R3.	Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa	R4.	Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con

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	Taller manipulacion de alimentos	22/07/2026	**C:Conocimiento**	Físico	R2	E5				
	E2	asiste y participación activa en formación	23/07/2026	**D:Desempeño**	Físico		E6				
	E3	Aplica bpm en producto terminado	24/07/2026	**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	
			22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
Nombre	**Apellidos**	Número de Documento	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
EIDER ALFONSO	PITAULA NORIEGA	1001592557	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
GERALDIN	ULLOA MARTINEZ	1007568476	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
IVAN ANDRES	JUYA BAREÑO	1017218664	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
ANGY MARCELA	PARRA GALLEGO	1030581023	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
WILLIAM RICARDO	LORA HENAO	1032479297	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
EMELIN DANIELA	LONDOÑO GUERRA	1039687732	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
ADRIANA YAQUELIN	ISAZA CHAVERRA	1054562003	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
FERNEY	HERNANDEZ DE LA OSSA	1056770864	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
KEISS DAVID	GARCIA MARULANDA	1056771501	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
EDDIER ADOLFO	ARANGO MORALES	1056772561	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
JAVIER ESTIBEL	ARRIETA SANCHEZ	1056778629	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
ASDRUBAL GABRIEL	BENITEZ HERNANDEZ	1056782429	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
BRAYAN	MORENO PINEDA	1056785487	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
JUAN PABLO	ZAPATA TANGARIFE	1057095179	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
KEINER DAVID	DE AGUAS AVILA	1065125980	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
GLORIA ENIT	BAREÑO SAAVEDRA	32558186	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
EMELINA	CRUZ MEDINA	46646008	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
OVEIDA	BARRAGAN SUAREZ	51970828	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
MIRYAN	JAIMES MISAS	65760658	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
MARIO ALFONSO	OSORIO RAMIREZ	7254298	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
JONATTAN	HERNANDEZ DE LA OSSA	7255400	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
JULMER	ALVARADO CAMACHO	4276456	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026						A	A	A						
											A	A	A						

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 29/07/2026
Ficha de Caracterización: 3576405
Cógigo: 93610000
Versión: 1
Denominación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 22/07/2026
Fecha Fin: 27/07/2026
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	1001592557	EIDER ALFONSO	PITAULA NORIEGA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1001592557	EIDER ALFONSO	PITAULA NORIEGA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1001592557	EIDER ALFONSO	PITAULA NORIEGA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1001592557	EIDER ALFONSO	PITAULA NORIEGA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007568476	GERALDIN	ULLOA MARTINEZ	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007568476	GERALDIN	ULLOA MARTINEZ	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007568476	GERALDIN	ULLOA MARTINEZ	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007568476	GERALDIN	ULLOA MARTINEZ	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1017218664	IVAN ANDRES	JUYA BAREÑO	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1017218664	IVAN ANDRES	JUYA BAREÑO	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1017218664	IVAN ANDRES	JUYA BAREÑO	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1017218664	IVAN ANDRES	JUYA BAREÑO	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030581023	ANGY MARCELA	PARRA GALLEGO	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030581023	ANGY MARCELA	PARRA GALLEGO	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030581023	ANGY MARCELA	PARRA GALLEGO	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030581023	ANGY MARCELA	PARRA GALLEGO	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1032479297	WILLIAM RICARDO	LORA HENAO	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1032479297	WILLIAM RICARDO	LORA HENAO	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1032479297	WILLIAM RICARDO	LORA HENAO	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1032479297	WILLIAM RICARDO	LORA HENAO	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039687732	EMELIN DANIELA	LONDOÑO GUERRA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039687732	EMELIN DANIELA	LONDOÑO GUERRA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039687732	EMELIN DANIELA	LONDOÑO GUERRA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039687732	EMELIN DANIELA	LONDOÑO GUERRA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054562003	ADRIANA YAQUELIN	ISAZA CHAVERRA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054562003	ADRIANA YAQUELIN	ISAZA CHAVERRA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054562003	ADRIANA YAQUELIN	ISAZA CHAVERRA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054562003	ADRIANA YAQUELIN	ISAZA CHAVERRA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056770864	FERNEY	HERNANDEZ DE LA OSSA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056770864	FERNEY	HERNANDEZ DE LA OSSA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056770864	FERNEY	HERNANDEZ DE LA OSSA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056770864	FERNEY	HERNANDEZ DE LA OSSA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771501	KEISS DAVID	GARCIA MARULANDA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771501	KEISS DAVID	GARCIA MARULANDA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771501	KEISS DAVID	GARCIA MARULANDA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771501	KEISS DAVID	GARCIA MARULANDA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056772561	EDDIER ADOLFO	ARANGO MORALES	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056772561	EDDIER ADOLFO	ARANGO MORALES	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056772561	EDDIER ADOLFO	ARANGO MORALES	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056772561	EDDIER ADOLFO	ARANGO MORALES	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056778629	JAVIER ESTIBEL	ARRIETA 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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056778629	JAVIER ESTIBEL	ARRIETA 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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056778629	JAVIER ESTIBEL	ARRIETA 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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	1056778629	JAVIER ESTIBEL	ARRIETA 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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056782429	ASDRUBAL GABRIEL	BENITEZ 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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056782429	ASDRUBAL GABRIEL	BENITEZ 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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056782429	ASDRUBAL GABRIEL	BENITEZ 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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056782429	ASDRUBAL GABRIEL	BENITEZ 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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056785487	BRAYAN	MORENO PINEDA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056785487	BRAYAN	MORENO PINEDA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056785487	BRAYAN	MORENO PINEDA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056785487	BRAYAN	MORENO PINEDA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1057095179	JUAN PABLO	ZAPATA TANGARIFE	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1057095179	JUAN PABLO	ZAPATA TANGARIFE	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1057095179	JUAN PABLO	ZAPATA TANGARIFE	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1057095179	JUAN PABLO	ZAPATA TANGARIFE	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1065125980	KEINER DAVID	DE AGUAS AVILA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1065125980	KEINER DAVID	DE AGUAS AVILA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1065125980	KEINER DAVID	DE AGUAS AVILA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1065125980	KEINER DAVID	DE AGUAS AVILA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	32558186	GLORIA ENIT	BAREÑO SAAVEDRA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	32558186	GLORIA ENIT	BAREÑO SAAVEDRA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	32558186	GLORIA ENIT	BAREÑO SAAVEDRA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	32558186	GLORIA ENIT	BAREÑO SAAVEDRA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
PPT	4276456	JULMER	ALVARADO CAMACHO	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
PPT	4276456	JULMER	ALVARADO CAMACHO	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
PPT	4276456	JULMER	ALVARADO CAMACHO	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
PPT	4276456	JULMER	ALVARADO CAMACHO	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46646008	EMELINA	CRUZ MEDINA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46646008	EMELINA	CRUZ MEDINA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46646008	EMELINA	CRUZ MEDINA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46646008	EMELINA	CRUZ MEDINA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	51970828	OVEIDA	BARRAGAN SUAREZ	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	51970828	OVEIDA	BARRAGAN SUAREZ	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	51970828	OVEIDA	BARRAGAN SUAREZ	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	51970828	OVEIDA	BARRAGAN SUAREZ	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	65760658	MIRYAN	JAIMES MISAS	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	65760658	MIRYAN	JAIMES MISAS	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	65760658	MIRYAN	JAIMES MISAS	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	65760658	MIRYAN	JAIMES MISAS	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7254298	MARIO ALFONSO	OSORIO 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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7254298	MARIO ALFONSO	OSORIO 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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7254298	MARIO ALFONSO	OSORIO 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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7254298	MARIO ALFONSO	OSORIO 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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255400	JONATTAN	HERNANDEZ DE LA OSSA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255400	JONATTAN	HERNANDEZ DE LA OSSA	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	29/07/2026 17.02 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255400	JONATTAN	HERNANDEZ DE LA OSSA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255400	JONATTAN	HERNANDEZ DE LA OSSA	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	29/07/2026 17.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

6. EVIDENCIA- OBLIGACION 1. FOTOS FORMACION COMPLEMENTARIOS