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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, Septiembre 2026

Señor(a)
Teresa De Jesús Altamar Pérez
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9083693
Coordinador académico Agroindustria
Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Regional Atlántico
Ciudad Sabanalarga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Septiembre 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9083693 de 2026

STEPHANIE VILARÓ CAMPO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1.143.161.514 en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Un primer pago correspondiente al mes de marzo de 2026 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CUTRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE $(3.434.686,oo), b) Seis (6) pagos iguales por los meses de abril a septiembre de 2026, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CIENTO VEINTITRES PESOS M/CTE $(3.553.123,oo) cada uno y c) Un último pago correspondiente al mes de octubre de 2026 por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIENTE MIL CIENTO OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE $(2.487.186,oo). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 028400070026 de BANCO DAVIVIENDA, cuyo titular es el (la) Contratista.
Plazo: 21 de octubre del 2026.

Objeto: Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias de ALIMENTOS de los programas de formación de nivel TITULADA Y COMPLEMENTARIA en las modalidades PRESENCIAL Y VIRTUAL, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir formación profesional integral de acuerdo a lo establecido en los diseños curriculares y según las metas establecidas en el centro de formación.	Desarrollo de actividades de formación profesional integral en los programas asignados, impartiendo sesiones teórico prácticas alineadas con los diseños curriculares, los resultados de aprendizaje y las metas institucionales del centro de formación. FICHAS DE APRENDIZAJE: 3600020 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS 3616753 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS 3627386 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3626961 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3616771 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS	Anexo **A.1.Informe_Apoyo_Formacion Septiembre_2026** Ficha 3600020 (06,00 h) Ficha 3616753 (10,00 h) Ficha 3627386 (30,00 h) Ficha 3626961 (48,00 h) Ficha 3616771 (10,00 h)
2	Entregar oportunamente la información requerida por el supervisor para la asignación de roles y la disponibilidad en las plataformas institucionales.	Entrega oportuna de la información académica y administrativa necesaria para la creación de cursos complementarios, asegurando la correcta asignación de la carga académica y su disponibilidad en las plataformas institucionales.	Anexo **A.2.Evidencia_Admin_Acad_curso complementario.pdf**
3	Evaluar oportunamente los juicios evaluativos de las fichas asignadas teniendo en cuenta el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral.	Registro y emisión de juicios evaluativos de las competencias y resultados de aprendizaje correspondientes a:	Anexo **A.3.Evidencia_Reporte_Juicios_Fichas Septiembre2026.pdf**

		FICHA 3585554 FICHA 3600020 FICHA 3600077 FICHA 3600160 FICHA 3616753 FICHA 3616771 De acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral.	
4	Ejecutar los procedimientos de gestión documental que la entidad ha establecido. Ejecutar los procedimientos de gestión documental que la entidad ha establecido.	Diligenciamiento, organización y entrega de documentos, formatos e informes requeridos conforme a los lineamientos institucionales de gestión documental de las fichas.	Anexo **A.4.Evidencia_diligenciamiento_cursos_complementarios_y_Creacion_de_rutas_de_cursos_complementarios_GF.pdf**
5	Facilitar y respaldar el avance de actividades de formación profesional en los programas proporcionados por el centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad	Acompañamiento técnico al desarrollo de las actividades formativas, garantizando la adecuada ejecución de los procesos académicos y el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos en los programas asignados.	Anexo **A.5.Evidencias de formación_y_ actividades_Septiembre2026.pdf**
6	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de iniciar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices, la planificación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión, que se utilizarán en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato	Durante el presente periodo no se requirió la actividad de elaborar material de apoyo para la formación, incluyendo planes de concertación, planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de sesión, dentro de los plazos definidos por la coordinación académica	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
7	Participar en los comités que evalúan las fichas asignadas durante cada trimestre académico	Participación en comité académico de seguimiento y evaluación de las fichas asignadas	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
8	Brindar apoyo en el monitoreo del proceso educativo de los estudiantes que recibirán formación profesional	Verificación de asistencia, seguimiento al desempeño académico y acompañamiento al	Anexo **A.8. Evidencia de asistencia_ Septiembre2026.pdf**

		proceso formativo de los aprendices.	
9	Proporcionar apoyo en las tareas designadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación	Durante el presente periodo se requirió la participación en actividades asignadas por el supervisor de contrato para el seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
10	Formular y ejecutar los proyectos formativos, asegurando que cada entrega se cumpla en las diferentes etapas planificadas	Durante el presente periodo no se requirió de la Participación en la formulación y ejecución de proyectos formativos, asegurando el cumplimiento de los entregables definidos en las etapas planificadas.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
11	Participar y desarrollar proyecto de investigación y desarrollo (I+D) con ejes temáticos desarrollo en los programas de formación	Durante el presente periodo no se requirió la participación en actividades de formulación y desarrollo de proyectos de investigación y desarrollo (I+D), articulados con los programas de formación	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
12	Todas las asignadas por el supervisor dentro de su objeto contractual y en el manual publicado en la plataforma de GFPI-P-006 V05	En el presente período no se ejecutaron actividades adicionales asignadas por el supervisor, conforme al objeto contractual y al manual GFPI-P 006-V05.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 21 de agosto del 2026
- **Certificación de antecedentes penales:** 21 de agosto del 2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 21 de agosto del 2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas:** 21 de agosto del 2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 9509629085 referente al mes de Septiembre 2026.

Cordialmente,

Cordialmente,
Firma
Stephanie Vilaró Campo
Contratista
C.C. 1143161514

Firma
TERESA DE JESÚS ALTAMAR PÉREZ
Nombres y Apellidos
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.9083693 del 2026

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: STEPHANIE VILARO CAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3600020 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3616753 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3627386 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3626961 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3616771 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	104,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: STEPHANIE VILARO CAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

Gmail **Steph Vilaró <stephanievilaroc@gmail.com>**

CURSO COMPLEMENTARIO MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS - GRUPO 4

Steph Vilaró <stephanievilaroc@gmail.com> 3 de septiembre de 2026 a las 8:49 p.m.
Para: Yudis Margoth Aranda Castro <yaranda@sena.edu.co>, Teresa De Jesus Altamar Perez <taltamarp@sena.edu.co>

Buenos días Yudis,

Te envío la documentación correspondiente para la gestión y creación del curso complementario MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS, código de programa 93650018, versión 1, del mes de septiembre 2026, GRUPO 4.

Quedo atenta a cualquier comentario.

Muchas gracias.

Atentamente,

Stephanie Vilaró Campo
Máster en Biotecnología Alimentaria

4 archivos adjuntos

2. información de la empresa_SENA.pdf
87K

3. Caracterizacion de Fichas Complementaria 2026_ManipulacionAlimentos_G4.pdf
404K

4. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xls
397K

5. Cédulas manipulación de alimentos grupo 4.pdf
6915K

Gmail **Steph Vilaró <stephanievilaroc@gmail.com>**

CURSO COMPLEMENTARIO MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS - GRUPO 5

Steph Vilaró <stephanievilaroc@gmail.com> 3 de septiembre de 2026 a las 8:52 p.m.
Para: Yudis Margoth Aranda Castro <yaranda@sena.edu.co>, Teresa De Jesus Altamar Perez <taltamarp@sena.edu.co>

Buenos días Yudis,

Te envío la documentación correspondiente para la gestión y creación del curso complementario MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS, código de programa 93650018, versión 1, del mes de septiembre 2026, GRUPO 5.

Quedo atenta a cualquier comentario.

Muchas gracias.

Atentamente,

Stephanie Vilaró Campo
Máster en Biotecnología Alimentaria

4 archivos adjuntos

2. información de la empresa_SENA.pdf
87K

3. Caracterizacion de Fichas Complementaria 2026_ManipulacionAlimentos_G5.pdf
404K

4. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xls
397K

5. Cédulas manipulación de alimentos grupo 5.pdf
7456K

Gmail **Steph Vilaró <stephanievilaroc@gmail.com>**

CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - G6

Steph Vilaró <stephanievilaroc@gmail.com> 17 de septiembre de 2026 a las 2:12 p.m.
Para: Diego Angel Vivius Ordua <dvivius@sena.edu.co>
CC: Yudis Margoth Aranda Castro <yaranda@sena.edu.co>, Teresa De Jesus Altamar Perez <taltamarp@sena.edu.co>

Buenos días Diego,

He confirmado y validado el código del programa en ejecución de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, y he actualizado la documentación, en este caso corresponde al código del programa 92130000,Versión 1, de 48 horas.
Te envío un mail aparte para no seguir con el hilo de correos con muchos documentos y generar confusión.

Quedo atenta a cualquier comentario, muchas gracias.

Atentamente,

Stephanie Vilaró Campo
Máster en Biotecnología Alimentaria

4 archivos adjuntos

3. Caracterizacion de Fichas Complementaria 2026_ManipulacionAlimentos_G6.pdf
406K

2. información de la empresa_SENA.pdf
87K

4. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xls
397K

5. Cédulas manipulación de alimentos grupo 6.pdf
6130K

Gmail **Steph Vilaró <stephanievilaroc@gmail.com>**

CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - G7

Steph Vilaró <stephanievilaroc@gmail.com> 17 de septiembre de 2026 a las 2:16 p.m.
Para: Diego Angel Vivius Ordua <dvivius@sena.edu.co>
CC: Yudis Margoth Aranda Castro <yaranda@sena.edu.co>, Teresa De Jesus Altamar Perez <taltamarp@sena.edu.co>

Buenos días Diego,

He confirmado y validado el código del programa en ejecución de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, y he actualizado la documentación, en este caso corresponde al código del programa 92130000,Versión 1, de 48 horas.
Te envío un mail aparte para no seguir con el hilo de correos con muchos documentos y generar confusión.

Quedo atenta a cualquier comentario, muchas gracias.

Atentamente,

Stephanie Vilaró Campo
Máster en Biotecnología Alimentaria

4 archivos adjuntos

2. información de la empresa_SENA.pdf
87K

3. Caracterizacion de Fichas Complementaria 2026_ManipulacionAlimentos_G7.pdf
405K

4. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xls
397K

5. Cédulas manipulación de alimentos grupo 7.pdf
5867K

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 26/08/2026
Ficha de Caracterización: 3585554
Código: 96151537
Versión: 2
Denominación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 18/08/2026
Fecha Fin: 22/08/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

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	1001891252	JENITH VANESSA	CASTRO AGAMES	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1001891252	JENITH VANESSA	CASTRO AGAMES	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1001891252	JENITH VANESSA	CASTRO AGAMES	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1007219831	GENNIFER PAOLA	RODRIGUEZ JULIO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1007219831	GENNIFER PAOLA	RODRIGUEZ JULIO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1007219831	GENNIFER PAOLA	RODRIGUEZ JULIO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1041772036	MAYERLIS PATRICIA	SANCHEZ CONSUEGRA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1041772036	MAYERLIS PATRICIA	SANCHEZ CONSUEGRA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1041772036	MAYERLIS PATRICIA	SANCHEZ CONSUEGRA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043129945	NAYIBIS ELENA	MELENDEZ REYES	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043129945	NAYIBIS ELENA	MELENDEZ REYES	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043129945	NAYIBIS ELENA	MELENDEZ REYES	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043140298	NEHIMAR SOFIA	LOZANON GUZMAN	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043140298	NEHIMAR SOFIA	LOZANON GUZMAN	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043140298	NEHIMAR SOFIA	LOZANON GUZMAN	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043147860	YONI ANDREY	ESCANDON GIL	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043147860	YONI ANDREY	ESCANDON GIL	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043147860	YONI ANDREY	ESCANDON GIL	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043151361	JESUS MANUEL	GONZALEZ TORREGROZA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043151361	JESUS MANUEL	GONZALEZ TORREGROZA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043151361	JESUS MANUEL	GONZALEZ TORREGROZA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043151898	CLARA JOHANA	SANDOVAL RIVERA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043151898	CLARA JOHANA	SANDOVAL RIVERA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043151898	CLARA JOHANA	SANDOVAL RIVERA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043155912	YUSEIDYS PAOLA	SENIOR CABARCAS	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043155912	YUSEIDYS PAOLA	SENIOR CABARCAS	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043155912	YUSEIDYS PAOLA	SENIOR CABARCAS	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043455426	GEYLIZ LILIAN	MARQUEZ VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043455426	GEYLIZ LILIAN	MARQUEZ VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043455426	GEYLIZ LILIAN	MARQUEZ VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1044635941	KIARA VALENTINA	OSORIO BARRIOS	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1044635941	KIARA VALENTINA	OSORIO BARRIOS	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1044635941	KIARA VALENTINA	OSORIO BARRIOS	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045711596	CAROL LILIANA	MUÑOZ REYES	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045711596	CAROL LILIANA	MUÑOZ REYES	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045711596	CAROL LILIANA	MUÑOZ REYES	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045716068	ISAMAR	ALVAREZ MONTERO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045716068	ISAMAR	ALVAREZ MONTERO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045716068	ISAMAR	ALVAREZ MONTERO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1051360881	LILIANA MARGARITA	CASSIANI OROZCO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1051360881	LILIANA MARGARITA	CASSIANI OROZCO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1051360881	LILIANA MARGARITA	CASSIANI OROZCO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1128125733	JHOVANY ALBERTO	VILLA MEZA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1128125733	JHOVANY ALBERTO	VILLA MEZA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1128125733	JHOVANY ALBERTO	VILLA MEZA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1128125734	JHOANIS VANESSA	VILLA MEZA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1128125734	JHOANIS VANESSA	VILLA MEZA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1128125734	JHOANIS VANESSA	VILLA MEZA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1129514818	DIANA KATHERINE	RODRIGUEZ PEÑA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1129514818	DIANA KATHERINE	RODRIGUEZ PEÑA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1129514818	DIANA KATHERINE	RODRIGUEZ PEÑA	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1137527203	CRISTIAN CAMILO	ZAMBRANO DOVALE	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

TI	1137527203	CRISTIAN CAMILO	ZAMBRANO DOVALE	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÈCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1137527203	CRISTIAN CAMILO	ZAMBRANO DOVALE	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	45748980	JOHANA ELVIRA	GUTIERREZ CUETO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	45748980	JOHANA ELVIRA	GUTIERREZ CUETO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÈCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	45748980	JOHANA ELVIRA	GUTIERREZ CUETO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
PPT	5498356	JOSE RAFAEL	ROMERO MORENO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 2908010831 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
PPT	5498356	JOSE RAFAEL	ROMERO MORENO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÈCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
PPT	5498356	JOSE RAFAEL	ROMERO MORENO	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
PPT	7917039	JENILUS ESTHER	MARTINEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696885 - 29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.	APROBADO	26/08/2026 2.46 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
PPT	7917039	JENILUS ESTHER	MARTINEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696886 - 29080108303ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÈCNICAS.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
PPT	7917039	JENILUS ESTHER	MARTINEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	696887 - 29080108302ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.	APROBADO	26/08/2026 2.47 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 02/09/2026
Ficha de Caracterización: 3600020
Cógigo: 93650018
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 31/08/2026
Fecha Fin: 01/09/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

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	1001867254	DRIMO JOSE	CORONADO ESPITIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1001998607	JOCYBED	ESCAMILLA MANOTAS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1007332986	MARIA CAMILA	FLOREZ APONTE	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1018458404	NADIA VANESSA	BELTRAN GOMEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	02/09/2026 10.54 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042441968	JENIFFER PATRICIA	ROJAS DIAZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042458726	ANGIE PAOLA	MANOTAS CARRILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042464615	DANIELA PATRICIA	RAMOS MOZO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043144476	LAURA MARCELA	CORCHO CAMARGO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043588210	MARIA ELENA	CORONADO ESPITIA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	02/09/2026 10.54 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043593401	YILBER ALBERTO	ESTRADA TERAN	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045684740	ANSELMO JOSE	ARROYO SANJUAN	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1129513927	YENIFER MERCEDES	GUTIERREZ ZAMORA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1129518937	JOHANA MARIA	HERNANDEZ ZAMBRANO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1140890141	NICOLAS GABRIEL	MONTES RIVERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1234890770	NAYIBE PAOLA	DE LA CRUZ SANCHEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	02/09/2026 10.54 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22374332	CANDELARIA ISABEL	CERVANTES HERRERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22494735	BLANCA CAROLINA	SALAS DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22522715	ARACELIS	BARROS ALVAREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22548095	NORELY EDITH	DEL VALLE CERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22641059	CASILDA MARIA	ROLON BRITO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22746542	KAREN	ORELLANO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

CC	30645347	ELVIRA DE JESUS	KANDO RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32640914	MARY LUZ	CHICO MEZA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32741451	LINDA ESTHER	HENRIQUEZ CRASTZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32748711	MATILDE	DEVIS BERNAL	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32784820	JENNIS JAZMIN	SANJUANELO PALMERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32873849	SUGELIS DE JESUS	GAMEZ VELEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32889717	MARIETH ESTER	DOMINGUEZ OROZCO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	36557965	NELLY ELENA	PEÑARANDA ZUÑIGA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	44151004	DIANA PATRICIA	FRIAS ASCENCIO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	57305780	MARBEL LUZ	CANTILLO CHARRIS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	57405259	IRIS MARGARITA	DE AGUAS MUÑOZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	02/09/2026 10.53 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 26/08/2026
Ficha de Caracterización: 3600077
Cógigo: 93650018
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 24/08/2026
Fecha Fin: 25/08/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

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	1001945354	DAYANA ESTHER	RAMOS SIERRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1002092117	DERAYSME	VILLANUEVA OJEDA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1007132174	SILVANA VANESSA	RODRIGUEZ BARRIOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1007219584	DUVAN ALFREDO	SANDOVAL NIEBLES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1007389585	JAIR	MEZA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042421251	PATRICIA PAOLA	MARTINEZ QUEVEDO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042424734	SINDI PAOLA	LOPEZ PARRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042441153	LORENA ISABEL	DIAZ MEJIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042459582	MITCHEL STEFFANNY	ROJAS LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043140203	RONNY DAVID	PRIETO AVENDAÑO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043439515	DIANA	ORDOÑEZ SERGE	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043676765	CAMILO ANDRES	CHIQUILLO MOJICA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1044210137	JHONATAN CAMILO	SANCHEZ GOMEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045699836	MAGALY	MOLINA MERCADO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	NO APROBADO	26/08/2026 3.18 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045755908	MANUEL ALEJANDRO	PARDO ALEAN	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045758358	HANNY MILENA	GAMARRA RIOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1046907299	LEIDY JOHANA	SERNA CASTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1047038852	CAMILA	GALLEGO TUBERQUIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1047226650	YESICA PAOLA	PANTOJA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1065637570	DAYANA MARCELA	MATUTE QUINTERO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1129513235	JESUS DAVID	RUIZ PALMETT	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1140883173	LUZ KARIME	RODRIGUEZ JAIME	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1143256925	SHELEY SADDY	HERNANDEZ PEREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1143464005	ANGIE PAOLA	HENRIQUEZ CHAMORRO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32742303	CARMEN SOFIA	FONTALVO SALAS	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	NO APROBADO	26/08/2026 3.18 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32794289	CLAUDIA PATRICIA	VARGAS SOLANO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	44152297	ANA LUCIA	NIETO CARO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	45546647	LEVIS PATRICIA	HERNANDEZ ACEVEDO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	45764918	ENEDYS	FLOREZ CORTES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

CC	55116293	RODDELI	SALAZAR REYES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	55224088	TERESA BEATRIZ	RODRIGUEZ PALENCIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
PPT	5926655	YULEIDIS JOSEFINA	MARAGUACARE MEJIAS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	88222153	MILLER JOHANNES	CLARO VASQUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	26/08/2026 3.17 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 30/08/2026
Ficha de Caracterización: 3600160
Cógigo: 93650018
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 27/08/2026
Fecha Fin: 28/08/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

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	1001888199	ESTEBAN DE JESUS	VILORIA MARQUEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	30/08/2026 11.25 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1002000069	EDGARDO ANTONIO	CARATT PEÑALOZA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042439812	KEYLA MARGARITA	BALZA BARCELO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	30/08/2026 11.25 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042452250	ANDREA CAROLINA	VARGAS BARCELO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043114149	MICHELLE ANDREA	ALCAZAR LOPEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	30/08/2026 11.25 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043134194	SALMA PATRICIA	PACHECO BOLAÑO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043145455	JEIDER ALEXANDER	MANJARRES MEJIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1043150632	JUAN DAVID	SARMIENTO MORENO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045754360	ANGEL DANIEL	CASTRO VILLANUEVA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	30/08/2026 11.25 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1048273187	KAREN PAOLA	LEON RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1051815525	ANDRYS YULIETH	BABILONIA DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1127620154	JOHN ANGEL	OSORIO BECERRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1129518066	STEFANY DEL ROSARIO	CANTILLO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1129534605	SANDRA PATRICIA	GUERRA CERVANTES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1143146804	INGRID PAOLA	MENESES MESTRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1143444005	MARYORIS KATIUSKA	PAJARO NAVARRO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1143462042	SERGIO ANDRES	DAVILA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1193371838	LUIS EDUARDO	THOMAS CERVANTES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22360857	LILIA ESTHER	FORTICH	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22616443	MARTHA BEATRIZ	ALONSO GUERRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22650259	CARMEN SOFIA	IBAÑEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

CC	26115034	LAURA	PEREZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32749644	LUISA ESTHER	CANTILLO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32802026	CARMEN CECILIA	POLO NAVARRO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	33125311	JOSEFINA DEL SOCORRO	MARTINEZ RUIZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	44155617	VERONICA PATRICIA	DOMINGUEZ CONRADO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	55226571	ALEJANDRA MARIA	GOMEZ MERIÑO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
PPT	7129121	FRAIMAR	SANCHEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	8679198	WALTER	NIETO CENTENO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	8754523	ISAAC RAFAEL	GARCIA DELA CRUZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	8756504	ROBERTO ENRIQUE	PEREZ PARRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.	APROBADO	30/08/2026 11.26 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 14/09/2026
Ficha de Caracterización: 3616753
Cógigo: 93650018
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 09/09/2026
Fecha Fin: 10/09/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

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	1042420596	GREYSY LILIANY	RIOS LLANOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042450627	LILIBETH DEL CARMEN	AYALA DE MOYA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043125419	YURLEIDYS ANDREA	CERA TORRES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043131713	BRIANY NICOL	BERDUGO MIRANDA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	NO APROBADO	14/09/2026 3.31 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1044616291	EIMMYS LILIANYS	QUEVEDO RIOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045674524	ERELDIS VANESA	BENAVIDES HENRIQUEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	NO APROBADO	14/09/2026 3.31 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045719689	LUIS CARLOS	FONG DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1052988893	DILIA DEL CARMEN	RUIZ PORTACIO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1065655813	NELSON GUSTAVO	GOMEZ SIERRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	NO APROBADO	14/09/2026 3.31 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1128130130	VICTOR HUGO	SALAS FONTALVO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1140845088	LUZMERIS	MORELO CANTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1140858486	JULIETH PAOLA	MACHADO GAMERO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1140883868	MAURICIO JOSE	CRESPO MENDOZA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1143135154	LIYIS ESTHER	NUÑEZ OSPINO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1143438607	ZAYULY ESTHER	VIDES ZULETA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22395716	MYRIAM EDITH	LAURENS DE AVILA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22639937	ADELAIDA	AYOLA OROZCO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32667555	LEILA	GAMERO CORONELL	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32683825	LUZ MIRIAM	ANGULO MORENO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32689976	LIGIA DEL SOCORRO	PINEDA CORONADO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	NO APROBADO	14/09/2026 3.31 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32715494	MARIA DEL CARMEN	CANTILLO MARTINEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	NO APROBADO	14/09/2026 3.31 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32719149	YOMAIRA	CHICO PRIETO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32777132	MILENA DEL CARMEN	POLO PACHECO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	NO APROBADO	14/09/2026 3.31 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32826515	INGRID MARIA	MARTINEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32867121	CARMEN ALICIA	PADILLA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	36533827	BARBARA	NUÑEZ DE RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	40789161	ADALIA MERCEDES	VIANA VIANA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	55226640	SURIS PAOLA	MOZO GALVAN	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
PPT	8427666	ROSELYN YOHJANA	MORALES MORENO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

CC	64725249	ARCELIA MARIA	RUIZ PORTACIO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	72267092	GEOVANIS DE JESUS	RUA LANCE	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	NO APROBADO	14/09/2026 3.31 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	72434636	MAILON RAFAEL	CONRADO NIEBLES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.32 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 14/09/2026
Ficha de Caracterización: 3616771
Cógigo: 93650018
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 10/09/2026
Fecha Fin: 11/09/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

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	1042356236	ANGIE PAOLA	FONTALVO YEPES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1042451962	JURLEYDIS	NAVARRO MENDOZA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
TI	1042477845	DAYMEER ALEJANDRA	BASTIDAS PADILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043134860	LUZ MERY	JULIO MOSCOTE	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1043665291	CANDELARIA	QUINTERO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1044611604	TRINITY	CAJIGAS VILORIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045681076	KELLI VANESA	POLO MORILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045686114	MARELBIS ESTHER	PULIDO SILVA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045693291	JULIED TATIANA	HERNANDEZ SILVERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1045710992	KATHERINE ISABEL	POLANCO DOUGLAS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1047048459	LINA	BOHORQUEZ SARD	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1047217068	CINDY FERNANDA	DE LA OSSA ORTIZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1049320014	YESENIA DEL CARMEN	CORREA ARRIETA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1081909315	YARLENIS ESTHER	TORRUOS DIAZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1129508618	LINA MARIA	JULIO DURANGO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1129579209	YULIETH PAOLA	MONSALVE CUENTAS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1140856303	BORIS RAFAEL	FLOREZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	1143463641	MARIA VICTORIA	MALDONADO CANTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22434770	IVOR VALDETRUDIS	CONSUEGRA FRANCO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22564288	DORIS	TUBERQUIA ARROYO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22564752	PATRICIA ISABEL	POLO MORILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	22689737	ADA RUTH	VILLARREAL BARCELO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32618291	DARLENE DE JESUS	GONGORA GUETTE	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32747321	ELODIA MARIA	ALBA PASTRANA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32862158	YOLANDA ISABEL	MARTINEZ PARRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32867892	LUZ MERY	ESCORCIA VISBAL	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32879394	LILIANA DEL CARMEN	CORONADO POLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	32882343	LIZBETH ROCIO	GOMEZ CASTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	39034554	AURA	CAMPO FRADERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

CC	39058822	GINA ESTHER	GONZALEZ LABARCES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	55227891	JENNY JANETH	GONZALEZ FREILE	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	57456401	YEINMY DEL CARMEN	MALDONADO GAMERO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
PPT	5780157	ANDRYU JOMAR	MOLINARES DURAN	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO
CC	78034751	LUIS MIGUEL	GOMEZ QUINTERO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	154447 - MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA	APROBADO	14/09/2026 3.48 a	CC 1143161514 - STEPHANIE VILARO CAMPO

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 3585554 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

Ruta de Aprendizaje*: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 21 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* ELABORACION DE QUESOS FRESCOS Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3585554 (ELABORACION DE QUESOS FRESCOS) Consultar

Competencias del Programa de Formación

- Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR QUESOS FRESCOS	
PRODUCIR QUESOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	
ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	
ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS-FICHA2973345	
ELABORAR QUESOS	
ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS_FICHA2901002	
ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS - YACOPI	
QUESOS 2953856	
RUTA FICHA 3128425	
LACTEOS	

Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3600020 - MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*

MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 32 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS — Consultar

Ficha de Caracterización*: FICHA 3600020 (MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS) — Consultar

Competencias del Programa de Formación

- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje — Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 50767	
MANIPULACION DE LAIMENTOS 72135	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 85549	
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 85550	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 72117	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 78666	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 52342	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 83329	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 84283	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 124

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Guardar | Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3600077 - MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*

MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 33 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS — Consultar

Ficha de Caracterización*: FICHA 3600077 (MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS) — Consultar

Competencias del Programa de Formación

- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje — Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 50767	
MANIPULACION DE LAIMENTOS 72135	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 85549	
MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS 267372	
MANIPULACION	
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 85550	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 72117	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 78666	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 74957	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Guardar — Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

STEPHANIE VILARO

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 3600160 - MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 31 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS — Consultar

Ficha de Caracterización*: FICHA 3600350 (MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS) — Consultar

Competencias del Programa de Formación

- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje — consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 62767	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 72135	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 66049	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 65650	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 72117	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 70666	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 62342	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 63329	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 64283	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 67167	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Guardar — Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3616753 - MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*

MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 32 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS — Consultar

Ficha de Caracterización*: FICHA 3816753 (MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS) — Consultar

Competencias del Programa de Formación

- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje — Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS 50767	
MANIPULACION DE LAIMENTOS 72135	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 85549	
MANIPULACION	
MANIPULACION 248026	
MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS 275971	
MANIPULACION DE ALIMENTOS	
MHSA 344101	
MHSA 349051	
MHSA 349053	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Guardar | Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3616771 - MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*

MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 34 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS [Consultar]

Ficha de Caracterización*: FICHA 3616771 (MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS) [Consultar]

Competencias del Programa de Formación

- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje [Consultar]

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION 83325	
MANIPALACION DE ALIMENTOS 85550	
MANIPULACION 83323	
MANIPULACION DE ALIMENOTS	
MANIPULACION	
MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS 249356	
MANIPULACION DE ALIMENTOS 52192	
MHSA 351898	
MHSA 349053	
MANIPULACION DE ALIMENTOS	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS

[Guardar] [Activar Ruta de Aprendizaje]

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

DATOS DE REGISTRO DE LA EMPRESA EN SOFIA PLUS

1. NÚMERO DE DOCUMENTO DE LA EMPRESA	899.999.037-9
2. SUCURSAL DE LA EMPRESA (SI LA HAY)	
3. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA	Servicio Nacional de Aprendizaje
4. SIGLA DE LA EMPRESA (SI LA HAY)	SENA
5. DIRECCIÓN PRINCIPAL	Calle 9 N.º 19 – 120 Sabanalarga
6. DIRECCIÓN SUCURSAL (SI LA HAY)	Calle 9 N.º 19 - 120
7. FECHA DE CONFORMACIÓN DE LA EMPRESA	1957
8. NATURALEZA DE LA EMPRESA (PRIVADA, PÚBLICA, MIXTA)	Publica
9. NÚMERO DE EMPLEADOS	32
10. REPRESENTANTE LEGAL	Jorge Eduardo Londoño Ulloa
11. NOMBRE DEL CONTACTO DE LA EMPRESA	Teresa de Jesús Altamar Pérez
12. EMAIL DEL CONTACTO	taltamarp@sena.edu.co
13. TELEFONO FIJO- EXTENSIÓN- FAX	
14. TELEFONO CELULAR	300 4977972
15. SITIO WEB DE LA EMPRESA (SI LO HAY)	
16. PAÍS	Colombia
17. DEPARTAMENTO	Atlántico
18. MUNICIPIO	Sabanalarga
19. ZONA	Urbana
20. BARRIO	
21. APARTADO AEREO DE LA EMPRESA (SI LO HAY)	

DOCUMENTO CARACTERIZACIÓN APERTURA DE CURSOS (2024)

Tipo de inscripción	☑ Economia Popular ☐ Bilinguismo ☐ Campesena				
Nombre del programa	MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS				
Código del programa	93650018	**Versión**	1	**Horas**	10
Modalidad de formación:	☑ Presencial ☐ Virtual ☐ A distancia				
Empresa solicitante	Servicio Nacional de Aprendizaje				
Convenio	No aplica				
Municipio	Sabanalarga				
Ambiente	Calle 9 N.º 19 – 120				
Nombre de Instructor - 1	STEPHANIE VILARO CAMPO				
N° Cedula Instructor - 1	1143161514				
Fecha de inicio - 1	9 de septiembre de 2026				
Fecha final - 1	9 de septiembre de 2026				
Dia(s) de la semana(s) instructor 1	☐ Lunes	☐ Martes	☑ Miércoles	☐ Jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación	MIÉRCOLES de 7:00 A 12:00 HORA y de 13:00 A 18:00					
Nombre de Instructor - 2						
N° Cedula Instructor - 2						
Fecha de inicio - 2						
Fecha final - 2						
Dia(s) de la semana(s) instructor 2	☐ lunes	☐ martes	☐ miércoles	☐ jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación						
Cupo solicitado	32					
Actividad(es) a desarrollar	Capacitar al personal en la manipulación higiénico sanitaria de alimentos, incluyendo la identificación de los factores que pueden generar contaminación y las medidas preventivas correspondientes. Se instruirá en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, higiene personal, limpieza y desinfección, prevención de la contaminación cruzada y control de los peligros asociados a los alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad sanitaria vigente.					
Observaciones	✓ Los días para este complementario son 9 de septiembre del 2026					

Espacio para diligenciar responsable creación de ficha

Código de solicitud	
Código de ficha	

DOCUMENTO CARACTERIZACIÓN APERTURA DE CURSOS (2024)

Tipo de inscripción	☑ Economia Popular ☐ Bilinguismo ☐ Campesena					
Nombre del programa	MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS					
Código del programa	93650018	**Versión**	1	**Horas**	10	
Modalidad de formación:	☑ Presencial ☐ Virtual ☐ A distancia					
Empresa solicitante	Servicio Nacional de Aprendizaje					
Convenio	No aplica					
Municipio	Sabanalarga					
Ambiente	Calle 9 N.º 19 – 120					
Nombre de Instructor - 1	STEPHANIE VILARO CAMPO					
N° Cedula Instructor - 1	1143161514					
Fecha de inicio - 1	10 de septiembre de 2026					
Fecha final - 1	10 de septiembre de 2026					
Dia(s) de la semana(s) instructor 1	☐ Lunes	☐ Martes	☐ Miércoles	☑ Jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación	JUEVES de 7:00 A 12:00 HORA y de 13:00 A 18:00					
Nombre de Instructor - 2						
N° Cedula Instructor - 2						
Fecha de inicio - 2						
Fecha final - 2						
Dia(s) de la semana(s) instructor 2	☐ lunes	☐ martes	☐ miércoles	☐ jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación						
Cupo solicitado	34					
Actividad(es) a desarrollar	Capacitar al personal en la manipulación higiénico sanitaria de alimentos, incluyendo la identificación de los factores que pueden generar contaminación y las medidas preventivas correspondientes. Se instruirá en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, higiene personal, limpieza y desinfección, prevención de la contaminación cruzada y control de los peligros asociados a los alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad sanitaria vigente.					
Observaciones	✓ Los días para este complementario son 10 de septiembre del 2026					

Espacio para diligenciar responsable creación de ficha

Código de solicitud	
Código de ficha	

DOCUMENTO CARACTERIZACIÓN APERTURA DE CURSOS (2024)

Tipo de inscripción	☑ Economia Popular ☐ Bilinguismo ☐ Campesena				
Nombre del programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				
Código del programa	92130000	**Versión**	1	**Horas**	48
Modalidad de formación:	☑ Presencial ☐ Virtual ☐ A distancia				
Empresa solicitante	Servicio Nacional de Aprendizaje				
Convenio	No aplica				
Municipio	Sabanalarga				
Ambiente	Calle 9 N.º 19 – 120				
Nombre de Instructor - 1	STEPHANIE VILARO CAMPO				
N° Cedula Instructor - 1	1143161514				
Fecha de inicio - 1	19 de septiembre de 2026				
Fecha final - 1	24 de septiembre de 2026				
Dia(s) de la semana(s) instructor 1	☑ lunes	☑ martes	☑ miércoles	☑ jueves	☐ viernes	☑ sábado
Hora de la formación	SÁBADO DE 07:00 A 12:00 HORAS Y DE 13:00 A 16:00 DE LUNES A JUEVES de 7:00 A 12:00 HORA y de 13:00 A 18:00					
Nombre de Instructor - 2						
N° Cedula Instructor - 2						
Fecha de inicio - 2						
Fecha final - 2						
Dia(s) de la semana(s) instructor 2	☐ lunes	☐ martes	☐ miércoles	☐ jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación						
Cupo solicitado	34					
Actividad(es) a desarrollar	Capacitar al personal en la manipulación higiénico sanitaria de alimentos, incluyendo la identificación de los factores que generan contaminación en los alimentos y las medidas preventivas correspondientes. Asimismo, se instruirá en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante la elaboración de productos alimenticios y en el correcto diligenciamiento de los formatos asociados a cada actividad.					
Observaciones	✓ Los días para este complementario son 19, 21, 22, 23 y 24 de septiembre del 2026					

Espacio para diligenciar responsable creación de ficha

Código de solicitud	
Código de ficha	

DOCUMENTO CARACTERIZACIÓN APERTURA DE CURSOS (2024)

Tipo de inscripción	☑ Economia Popular ☐ Bilinguismo ☐ Campesena					
Nombre del programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS					
Código del programa	92130000	**Versión**	1	**Horas**	48	
Modalidad de formación:	☑ Presencial ☐ Virtual ☐ A distancia					
Empresa solicitante	Servicio Nacional de Aprendizaje					
Convenio	No aplica					
Municipio	Sabanalarga					
Ambiente	Calle 9 N.º 19 – 120					
Nombre de Instructor - 1	STEPHANIE VILARO CAMPO					
N° Cedula Instructor - 1	1143161514					
Fecha de inicio - 1	25 de septiembre de 2026					
Fecha final - 1	30 de septiembre de 2026					
Dia(s) de la semana(s) instructor 1	☑ Lunes	☑ Martes	☑ Miércoles	☐ Jueves	☑ viernes	☑ sábado
Hora de la formación	LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES Y VIERNES DE 7:00 A 12:00 HORA y de 13:00 A 18:00, SÁBADO DE 07:00 A 12:00 HORAS Y DE 13:00 A 16:00					
Nombre de Instructor - 2						
N° Cedula Instructor - 2						
Fecha de inicio - 2						
Fecha final - 2						
Dia(s) de la semana(s) instructor 2	☐ lunes	☐ martes	☐ miércoles	☐ jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación						
Cupo solicitado	33					
Actividad(es) a desarrollar	Capacitar al personal en la manipulación higiénico sanitaria de alimentos, incluyendo la identificación de los factores que generan contaminación en los alimentos y las medidas preventivas correspondientes. Asimismo, se instruirá en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante la elaboración de productos alimenticios y en el correcto diligenciamiento de los formatos asociados a cada actividad.					
Observaciones	✓ Los días para este complementario son 25, 26, 28, 29 y 30 de septiembre del 2026					

Espacio para diligenciar responsable creación de ficha

Código de solicitud	
Código de ficha	

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1143161514		STEPHANIE VILARO CAMPO	INDEPENDIENTE	Principal	cra 67 76 38	BARRANQUILLA-ATLANTICO	3022511264	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-09	2026-09	622535040	9509629085	I	2026/10/05	2026/09/03	NEQUI	0	$508,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: Principal (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0
Ciudad: BARRANQUILLA Depto: ATLANTICO (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0
1	CC	1143161514	VILARO STEPHANIE	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	$9,200	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1143161514		STEPHANIE VILARO CAMPO	INDEPENDIENTE	Principal	cra 67 76 38	BARRANQUILLA-ATLANTICO	3022511264	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-09	2026-09	622535040	9509629085	I	2026/10/05	2026/09/03	NEQUI	0	$508,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	Fondo Solidaridad Pensional	Intereses de Mora Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Intereses de Mora Fondo Subsistencia	SALDOS E INCAPACIDADES	VAL
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0					$0	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$9,200	$0					$0	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$9,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0					$0	
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$218,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				**1**	**$508,300**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL ATLÁNTICO

CENTRO ATENCIÓN SECTOR AGROPECUARIO- ATLÁNTICO

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	**8**
Código Centro	**910310**
Fecha Elaboración	**Setiembre de 2026**
Versión	**ENERO - 1,26**
ID de Proceso	**85956-838273**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	STEPHANIE VILARO CAMPO	**Banco a consignar:**	DAVIVIENDA
Cédula de Ciudadanía	1.143.161.514	**Tipo de cuenta:**	AHORROS
Correo electrónico:	stephanievilaroc@gmail.com	**Número de Cuenta:**	028400070026
IP/Nº de contacto:		**Presta Servicios Excluidos de IVA:**	NO
Inducción SST:	SI	**Pertenece al régimen simple de tributación:**	SI
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Es declarante de renta por el año gravable 2025**	NO

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?	NO
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a $69.718.600	NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a $209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO
Concepto del pago corresponde a:	Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.	0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	9083693/2026	**Nº Compromiso SIIF**	**36926**	**Número de pagos durante la vigencia del contrato**	8

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripciòn del servicio prestado)	INSTRUCTOR: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN LAS COMPETENCIAS DE ALIMENTOS DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE NIVEL TITULADA Y COMPLEMENTARIA

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	**01/09/2026 Al 30/09/2026**	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 6.040.309
Número de pago	**7**	**Valor Total del Contrato:**	$ 27.240.610
Valor Bruto Pago:	**$ 3.553.123,00**	**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 2.487.186

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.553.123	Retención en la fuente a practicar Artículo 383 rentas	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.553.123**		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.283.823**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

		Setiembre	Agosto
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		----------	**9509629085**
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 1.750.905	$ 1.750.905
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 218.900	$ 218.900
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 280.200	$ 280.200
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0
ARL I		$ 9.200	$ 9.200
		$	
		$	
		$	
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda		$ -	
Dependientes hasta		$ -	
Salud hasta	$ 837.984	$ -	
Renta Exenta 25%	$ 27.583.640	$ 761.000	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 4.537.000		
Retención en la Fuente Contingente		$	

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	2.283.823,00	TARIFA
Base retención en la fuente a titulo de ICA	0,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	0%
Reteica - 8299	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
-	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$3.553.123,00**	

SON: TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL CIENTO VEINTITRES PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Impartir formación profesional integral en CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS en las Fichas

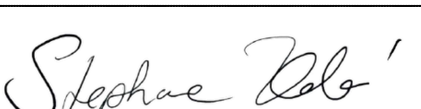
Entregar oportunamente la información requerida por el supervisor para la asignación de roles y la disponibilidad en las plataformas

Facilitar y respaldar el avance de actividades de formación profesional en los programas proporcionados por el centro de formación

Brindar apoyo en el monitoreo del proceso educativo de los estudiantes que recibirán formación profesional

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí



STEPHANIE VILARO CAMPO
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ
INSTRUCTOR G20

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO
JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)

24/09/26 05:31:19 USUARIO: SIC - C.C. 1143161514

GC-F-004v.08

IFS (International Featured Standards)

Stephanie Vilaró Campo
MSc. Food Biotechnology

Índice

1. ¿Qué es IFS?
2. Objetivos, misión y visión de IFS
3. Contexto histórico
4. Últimos cambios de la norma: versión 8
5. Estructura de la norma
6. Ventajas y desventajas de la IFS
7. IFS vs. FSSC 22000
8. Conclusiones

1. ¿Qué es IFS?

IFS (International Featured Standards, originalmente "International Food Standard") es un propietario privado de normas de certificación de seguridad y calidad de productos y procesos, creado por la gran distribución europea. Su norma insignia, IFS Food, evalúa la capacidad de un fabricante de alimentos para elaborar productos seguros, legales, auténticos y de calidad, conforme a las especificaciones acordadas con sus clientes.

- **Es una norma de "producto y proceso"**, no una simple norma de sistema de gestión: la auditoría se centra en la planta, el producto y las prácticas reales (como mínimo el 50 % del tiempo de auditoría transcurre in situ, en producción).

- **Es una certificación B2B**: certifica emplazamientos productivos, no productos. El logotipo IFS no aparece en el envase del producto final; su valor se juega entre proveedor y distribuidor.



- **Está reconocida por GFSI** (Global Food Safety Initiative), lo que la sitúa al mismo nivel de aceptación internacional que BRCGS, FSSC 22000 o SQF: "una vez certificado, aceptado en todas partes".

- **Cifras clave (según IFS, 2025-2026)**: más de 30.000 certificados y cartas de confirmación emitidos, más de 2.000 cuentas de distribuidores usuarios del esquema, más de 20.000 certificados IFS Food, y posición de líder de mercado en Europa continental.



- **Gestión**: IFS Management GmbH, con sede en Berlín y oficinas en París, Milán y otras ciudades; propiedad de las federaciones de distribución alemana (HDE) y francesa (FCD), con participación de las asociaciones italianas.



2. Objetivos, misión y visión de IFS

El objetivo de la Certificación IFS es evaluar si las actividades de procesado de un fabricante son capaces de producir productos que sean seguros, legales y que cumplan con las especificaciones del cliente

Es por ello que tanto la seguridad del producto como la calidad son componentes esenciales de todas las Normas IFS. Las Auditorías IFS están centradas en el producto y el proceso, esto garantiza el desarrollo de productos de alta calidad mediante los correspondientes procesos operativos.

IFS se esfuerza por cumplir con todos los desafíos de la globalización, además de la importancia cada vez mayor de las marcas privadas de las que son responsables los distribuidores.



La misión de IFS establece claramente que las Normas IFS van más allá de la seguridad de los productos con el objetivo de “suministrar productos de confianza”, que cumplen con las expectativas de la compañía que los adquiere



3. Contexto histórico

Para entender IFS hay que situarse en la Europa de finales de los años 90 y principios de los 2000. Conviene contar esta historia como una cadena de causas:

Cadena de causas

1. **Crisis alimentarias**
   "Vacas locas" (embargo 1996) y dioxinas (1999): se hunde la confianza del consumidor europeo.

2. **Respuesta legal de la UE**
   Reglamento 178/2002 (trazabilidad, EFSA) y paquete de higiene 2004 (APPCC obligatorio).

3. **Auge de la marca de distribuidor**
   El retail responde legalmente de sus marcas propias: necesita auditar a sus proveedores.

4. **"Fatiga de auditorías"**
   Cada cadena auditaba con su propio protocolo: decenas de auditorías redundantes y costosas.

5. **GFSI (2000)**
   Armonizar y reconocer esquemas equivalentes: "once certified, accepted everywhere".

EL RESULTADO

Nace IFS (2002-2003)

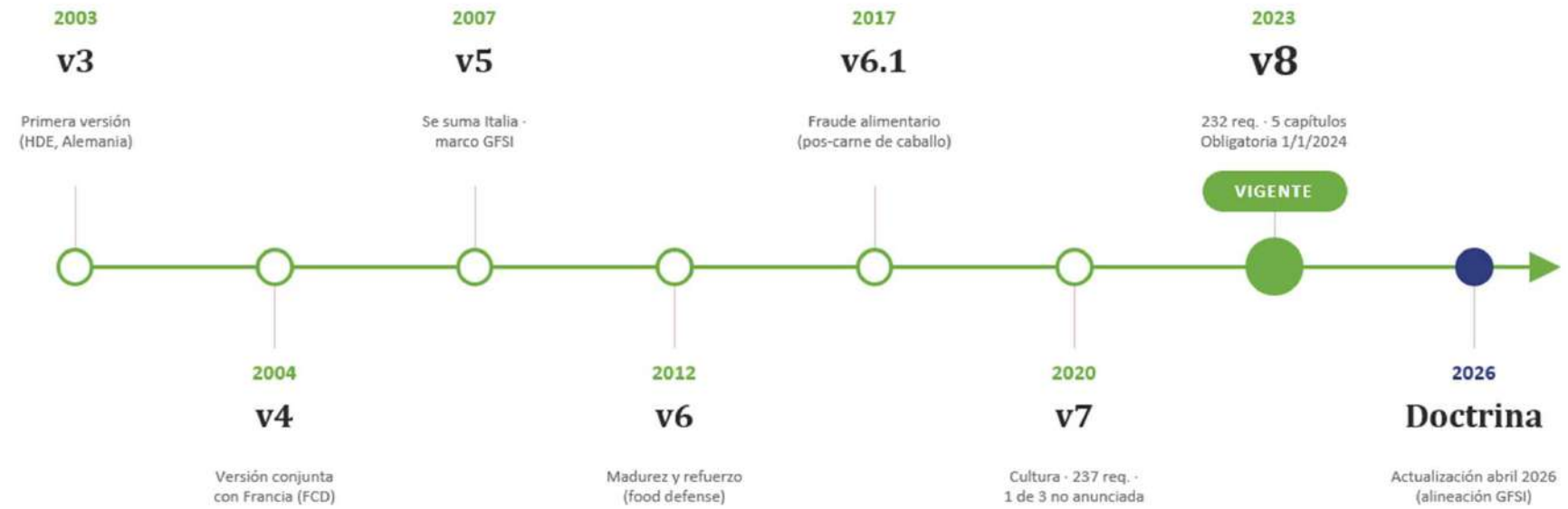
2003 · la federación alemana HDE publica la primera versión (v3) del "International Food Standard".

2004 · se suma la federación francesa FCD (v4 conjunta).

2005-2007 · entran las asociaciones italianas de distribución.

Después · el portafolio se amplía a no-alimentación y la marca pasa a significar "International Featured Standards".

Evolución de versiones de IFS Food



Sin versión 9 anunciada (julio 2026). Las novedades llegan mediante la doctrina, documento normativo vinculante que forma parte del estándar. Vigila la doctrina, no solo la norma.

Versión	Publicación / vigencia	Hitos principales
v3	2003	Primera versión publicada, impulsada por la distribución alemana (HDE).
v4	2004	Versión conjunta germano-francesa (HDE + FCD); expansión internacional.
v5	Agosto 2007 (auditorías desde 2008)	Incorporación de las asociaciones italianas; consolidación del protocolo y reconocimiento pleno en el marco GFSI.
v6	Enero 2012 (auditorías desde julio 2012)	Refuerzo del sistema de puntuación y de los requisitos de "food defense"; madurez del esquema.

v6.1	Noviembre 2017 (auditorías desde julio 2018)	Incorporación de requisitos de **fraude alimentario** (evaluación de vulnerabilidad y plan de mitigación), respuesta directa al escándalo de la carne de caballo (2013).
v7	Octubre 2020 (en vigor marzo 2021; obligatorio julio 2021)	Adaptación al Benchmarking GFSI 2020: **cultura de seguridad alimentaria**, reducción a 237 requisitos, obligación de **1 de cada 3 auditorías no anunciada**, mínimo 50 % del tiempo en planta, informes simplificados y uso obligatorio del software y base de datos IFS.
v8	Abril 2023 (voluntaria desde 1/10/2023; **obligatoria desde 1/1/2024**)	Versión vigente. Alineación con el Codex Alimentarius 2020 (APPCC), la ISO 22003-2 y GFSI. Ver detalle abajo.

4. IFS Food Versión 8

La versión 8 sigue vigente y no hay una versión 9 anunciada. Las actualizaciones se canalizan mediante la "doctrina" IFS, un documento normativo que forma parte del estándar y aporta aclaraciones vinculantes; la última revisión de la doctrina de IFS Food 8 se publicó en abril de 2026 (entre otras cosas, para alinearse con los requisitos de benchmarking de GFSI sin necesidad de publicar una nueva versión de la norma; sus reglas aplican, por defecto, dos meses después de su publicación).

Checklist reestructurado

232 requisitos en 5 capítulos: food defense se integra en el cap. 4 (antes cap. 6). Cuatro requisitos nuevos; diez fusionados o eliminados.

Puntuación revisada

La B pasa a ser “desviación”: exige corrección y acción correctiva. Los requisitos KO ya no pueden puntuarse con C.

Estatus Estrella

Distintivo en certificado y base de datos si la auditoría fue no anunciada. Se aclara el cómputo de la regla “1 de cada 3”.

Cultura de seguridad alimentaria

Objetivos obligatorios en sus 4 elementos: comunicación, formación, retroalimentación del personal y medición del desempeño.

Alineación normativa

Adaptación al Codex Alimentarius 2020 (APPCC), a la ISO 22003-2 y al benchmarking GFSI. Vuelve el término “auditoría”.

Agilidad administrativa

Desaparece el informe provisional; plan de acción en máx. 2 semanas; posible DOP/IGP en el certificado; sostenibilidad en la política.

La familia de normas y programas IFS

Normas de certificación

- **IFS Food** — fabricantes y envasadores
- **IFS Logistics** — almacén, transporte, distribución
- **IFS Broker** — brókers e importadores
- **IFS Wholesale** — mayoristas / Cash & Carry
- **IFS HPC** — hogar y cuidado personal
- **IFS PACsecure** — materiales de envase

Programas de desarrollo

- **IFS Progress Food** — itinerario por niveles
- **IFS Progress HPC**
- **IFS Progress Logistics**
- **IFS Progress PACsecure**
- **Para pymes** — camino guiado hacia la certificación (no acreditado)

Sostenibilidad y verificación

- **IFS ESG Check** — y ESG Compliance Check
- **IFS Carbon Footprint**
- **IFS Deforestation Check**
- **Food Safety Check** — inspección corta no anunciada
- **IFS Local y otros** — verificaciones de cadena

5. Estructura IFS Food 8

La norma se organiza en cuatro partes más anexos:

Estructura del documento IFS Food 8

Parte 1

Protocolo de auditoría

Tipos de auditoría (anunciada / no anunciada, inicial, renovación), alcance, cálculo de duración, puntuación y ciclo de certificación.

Parte 2

Lista de requisitos

El checklist: 232 requisitos auditables organizados en 5 capítulos. Es el corazón operativo de la norma.

Parte 3

Entidades y auditores

Requisitos para organismos de acreditación y entidades (ISO/IEC 17065); exámenes y calibración periódica de auditores IFS.

Parte 4

Informes y software

Formato y plazos de informes, software IFS y publicación de certificados en la base de datos.

+ Anexos: alcances de producto y de tecnología, árbol de decisión de aplicabilidad, glosario y modelos de certificado e informe.

El checklist (I): capítulos 1 a 3

1 Gobernanza y compromiso

- Política corporativa (incluye sostenibilidad)
- Responsabilidad y ejemplo de la dirección — KO 1.2.1
- Cultura de seguridad alimentaria con objetivos medibles
- Enfoque al cliente y revisión por la dirección

IFS empieza por arriba: sin compromiso real de gerencia no hay certificado.

2 Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria

- Gestión documental y de registros
- APPCC según Codex Alimentarius 2020
- Vigilancia de cada PCC — requisito KO
- Validación y verificación del sistema (req. 2.3.11)

El APPCC es el corazón técnico de toda la norma.

3 Gestión de los recursos

- Higiene del personal — KO 3.2.2
- Ropa de trabajo y reconocimientos médicos
- Formación e instrucción documentadas
- Instalaciones para el personal (vestuarios, aseos, comedores)

Las personas: primer vector de riesgo y primera línea de defensa.

El checklist (II): capítulos 4 y 5

4 Procesos operativos · *el capítulo más extenso: el terreno del auditor en planta*

- Acuerdos con los clientes — KO
- Especificaciones y fórmulas · materias primas — KO
- Compras y evaluación de proveedores
- Envasado: envase y etiqueta según lo pactado
- Fábrica: entorno, layout, construcción, limpieza, residuos
- Cuerpos extraños — KO 4.12 (detectores y mantenimiento)
- Plagas (riesgo del emplazamiento), almacén, transporte
- Trazabilidad — KO 4.18.1 (ejercicios y balance de masas)
- OGM y alérgenos (incl. personal y visitantes)
- Fraude alimentario y food defense (integrado en v8)

5 Mediciones, análisis, mejoras

- Auditorías internas — KO 5.1.1 (plan a 12 meses, ejecución máx. 15)
- Inspecciones de fábrica · validación de proceso · calibración
- Análisis de producto y monitorización ambiental · liberación
- Reclamaciones de clientes y autoridades
- Retiradas e incidencias — KO 5.9.1 (simulacro anual, plan de comunicación)
- Producto no conforme y acciones correctivas — KO 5.11.2

Los 10 requisitos KO

1. Gobernanza y compromiso de la dirección (1.2.1)
2. Sistema de vigilancia de cada PCC
3. Higiene del personal (3.2.2)
4. Acuerdos con los clientes
5. Especificaciones de las materias primas
6. Mitigación del riesgo de cuerpos extraños (4.12)
7. Sistema de trazabilidad (4.18.1)
8. Auditorías internas (5.1.1)
9. Retiradas, recuperaciones e incidencias (5.9.1)
10. Acciones correctivas (5.11.2)

¿Quién se certifica?

Cárnicas y elaborados	Lácteos	Pesca y acuicultura
Frutas y hortalizas (IV/V gama)	Panadería y pastelería	Platos preparados
Conservas	Bebidas y zumos	Aceites y grasas
Snacks y dulces	Ingredientes	Pet food

Perfil de las certificadas

- De empresas familiares a plantas de multinacionales
- Certificación por emplazamiento: un grupo puede sumar decenas de certificados
- Certificados públicos y consultables en la base de datos de ifs-certification.com
- Exportadores: frecuente doble certificación IFS + BRCGS (Reino Unido)
- IFS Logistics en los operadores logísticos de la cadena

6. Ventajas y desventajas de la IFS

Ventajas de la certificación IFS

Comerciales

- Acceso a la gran distribución europea y a licitaciones
- Un certificado aceptado por múltiples clientes (GFSI)
- Menos auditorías de cliente: ahorro directo
- Diferenciación: Nivel Superior, Estrella, base de datos

Operativas

- Sistematización de procesos y trazabilidad
- Menos errores, reclamaciones y retiradas
- Mejora continua medible (% año a año)
- Cultura que implica a toda la plantilla

Legales y reputacionales

- Debida diligencia demostrable
- Protección de la marca propia y del cliente
- Confianza y relaciones estables con clientes
- Mejor posición ante incidentes y crisis

Desventajas de la certificación IFS

Coste recurrente elevado
Auditoría anual, tasas, consultoría e inversiones: especialmente sensible para empresas pequeñas.

Carga documental
Riesgo de burocratizar: “papeles para el auditor” en lugar de cultura real.

Presión del ciclo anual
Un KO en D o una Mayor tumban la certificación; caducar el certificado tiene impacto comercial inmediato.

No es garantía absoluta
Es una foto periódica del sistema: ha habido crisis en empresas certificadas (p. ej., carne de caballo, 2013).

Fatiga de auditorías residual
Clientes con protocolos propios; a menudo doble o triple certificación (BRCGS, SQF, FSSC).

Variabilidad entre auditores
Pese a exámenes y calibraciones, la experiencia puede diferir entre entidades.

Asimetría de poder
Esquema propiedad de la distribución: el proveedor asume el coste de un requisito impuesto.

No es un sello de consumidor
Certificación B2B: sin uso como argumento de marketing en el envase.

7. IFS vs. FSSC 22000

	IFS Food 8	FSSC 22000 (v6)
Origen	Distribución alemana, francesa e italiana (2003)	Fundación holandesa sobre ISO 22000 (2009)
Enfoque	Producto y proceso; muy centrado en planta y en especificaciones del cliente	Sistema de gestión (ISO 22000 + PRP ISO/TS 22002)
Resultado	Porcentaje + niveles Básico / Superior + Estrella	Apto / no apto (sin grados)
Ciclo	Anual · 1 de cada 3 no anunciada	3 años con auditorías anuales (una no anunciada)
Mercado fuerte	Europa continental (DE, FR, IT, ES)	Multinacionales e ingredientes
GFSI	Reconocida	Reconocida

8. Conclusiones

IFS Food no es solo un estándar, sino una forma de trabajar.

La seguridad alimentaria se construye cada día mediante el cumplimiento de los procedimientos, la prevención de riesgos y la mejora continua.

El compromiso y la implicación de todas las personas de la organización son la clave para garantizar productos seguros, legales y de calidad, y para seguir generando confianza en nuestros clientes.



G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co

GC-F-004v.08

BRCGS (Brand Reputation through Compliance Global Standards)

Stephanie Vilaró Campo
MSc. Food Biotechnology

Índice

1. ¿Qué es BRCGS?
2. Objetivos, misión y visión de BRCGS
3. Contexto histórico
4. Últimos cambios de la norma: Issue 9
5. Estructura de la norma
6. Ventajas y desventajas de la BRCGS
7. IFS vs. BRCGS vs. FSSC 22000
8. Conclusiones

1. ¿Qué es BRCGS?

BRCGS (Brand Reputation through Compliance Global Standards, originalmente “British Retail Consortium”) es un propietario privado de normas de certificación de seguridad y calidad de productos y procesos, creado por la distribución británica. Su norma insignia, BRCGS Food Safety, evalúa la capacidad de un fabricante de alimentos para elaborar productos seguros, auténticos y legales, y para gestionar la calidad conforme a los requisitos acordados con sus clientes.

- **Es una norma de “producto y proceso”**, no una simple norma de sistema de gestión: la auditoría se centra en la planta, el producto y las prácticas reales, con una visita típica de 2-3 días entre documentación, inspección de planta y entrevistas al personal.

- **Es una certificación B2B**: certifica emplazamientos productivos, no productos. El logotipo BRCGS no se utiliza en el envase del producto final; su valor se juega entre proveedor y distribuidor.



- **Está reconocida por GFSI** (Global Food Safety Initiative) —de hecho, fue la primera norma en lograr este reconocimiento—, lo que la sitúa al mismo nivel de aceptación internacional que IFS, FSSC 22000 o SQF: “una vez certificado, aceptado en todas partes”.

- **Cifras clave (según BRCGS, 2026)**: más de 24.500 emplazamientos certificados en BRCGS Food Safety repartidos por 137 países; una de las normas de certificación más utilizadas del mundo y la referencia del mercado británico y anglosajón.



- **Gestión**: creada en 1998 por el British Retail Consortium (la asociación de la distribución británica), con sede en Londres; desde 2016 pertenece al grupo LGC, en 2019 fue renombrada BRCGS y hoy se integra en la división LGC ASSURE.



2. Objetivos, misión y visión de BRCGS

El objetivo de la certificación BRCGS Food Safety es proporcionar un marco para elaborar alimentos seguros, auténticos y legales, y para gestionar la calidad del producto de acuerdo con los requisitos de los clientes.

Es por ello que la seguridad del producto, la calidad, la legalidad y la autenticidad son componentes esenciales de la Norma. Las auditorías BRCGS están centradas en el producto y el proceso, sobre la base de la evaluación de riesgos y las buenas prácticas de fabricación.

BRCGS nació para dar respuesta a la responsabilidad legal de los distribuidores británicos sobre sus marcas propias, y hoy responde a los desafíos de la globalización de la cadena de suministro alimentaria.



La misión de BRCGS queda reflejada en su propio nombre “Brand Reputation through Compliance”, reputación de marca mediante el cumplimiento: proteger al consumidor y la reputación de las marcas garantizando productos seguros, legales, auténticos y de calidad.



3. Contexto histórico

Para entender BRCGS hay que situarse en el Reino Unido de los años 90. Conviene contar esta historia como una cadena de causas:

Cadena de causas

1. **Crisis alimentarias**
   La crisis de las “vacas locas” (EEB), con epicentro británico, hunde la confianza del consumidor en los años 90.

2. **“Due diligence” (Food Safety Act 1990)**
   La ley británica exige al que vende demostrar “diligencia debida” sobre sus productos, también los de marca propia.

3. **Auge de la marca de distribuidor**
   El retail británico, líder mundial en marca propia, responde legalmente de ella: necesita auditar a sus proveedores.

4. **“Fatiga de auditorías”**
   Cada cadena auditaba con su propio protocolo: decenas de auditorías redundantes y costosas.

5. **Estandarización y GFSI (2000)**
   Una norma común auditada por terceros; BRC sería después la primera norma reconocida por GFSI.

EL RESULTADO

Nace BRC (1998)

1998 · el British Retail Consortium publica la primera edición (Issue 1) de su norma para proveedores de marca propia.

2000s · la norma se internacionaliza y pasa a denominarse “Global Standard for Food Safety”.

2016 · BRC Global Standards es adquirida por el grupo científico LGC.

2019 · renombrada BRCGS (“Brand Reputation through Compliance”), hoy parte de LGC ASSURE.

Evolución de ediciones de BRCGS Food Safety



Issue 9 sigue vigente. La Issue 10 está en desarrollo: consulta pública (enero–febrero 2026) y grupo de trabajo técnico desde abril de 2026; publicación prevista hacia 2027, seguida de un período de transición. Hasta entonces, todas las auditorías se realizan contra la Issue 9.

Edición	Publicación / vigencia	Hitos principales
Issue 1	1998	Primera edición, publicada por el British Retail Consortium para auditar a los proveedores de marca propia del retail británico; pionera en su categoría.
Issues 2–3	2000 y 2002	Primeras revisiones: se perfilan el protocolo de auditoría y el sistema de grados, y la norma empieza a usarse fuera del Reino Unido.
Issue 4	2005	Proyección internacional: referencia para exportar al mercado británico y creciente adopción global.
Issue 5	Enero 2008	Consolidación como “Global Standard for Food Safety”; reconocimiento en el marco GFSI (primera norma reconocida).

Issues 6–7	2011 y 2015	Refuerzo de las buenas prácticas y de la auditoría en planta; con la Issue 7 se consolidan los programas de auditoría no anunciada voluntarios y la transparencia del esquema.
Issue 8	Agosto 2018 (auditorías desde febrero 2019)	Cultura de seguridad alimentaria, food defense (site security), zonas de riesgo de producción (high risk / high care) y sección específica para productos comercializados.
Issue 9	Agosto 2022 (auditorías obligatorias desde el 1/2/2023)	Edición vigente. Alineación con GFSI y Codex 2020 (validación del APPCC), plan de cultura reforzado y tres programas de auditoría. Ver detalle abajo.

4. BRCGS Food Safety Issue 9

La Issue 9 (agosto de 2022, obligatoria desde el 1/2/2023) sigue vigente y la Issue 10 está en desarrollo: BRCGS abrió la consulta pública en enero de 2026 (cerrada el 15 de febrero) y el grupo de trabajo técnico arrancó en abril de 2026 con un recorrido previsto de 12 a 15 meses, por lo que la publicación se espera hacia 2027, seguida de un período de transición. Hasta entonces, todas las auditorías se realizan contra la Issue 9.

Plan de cultura reforzado

El plan de cultura de seguridad y calidad gana peso: actividades definidas, formación, feedback del personal y medición de su eficacia.

Tres programas de auditoría

Anunciada, anunciada combinada (con parte remota por TIC) y no anunciada: flexibilidad para adaptarse a cada operación.

No anunciada cada 3 años

Alineación con GFSI: todos los sitios deben pasar al menos una auditoría no anunciada cada 3 años (la primera, antes del 31/12/2024).

APPCC validado (Codex 2020)

Nueva exigencia de validación del plan APPCC (cláusula 2.12.1), en línea con los Principios Generales de Higiene del Codex de 2020.

Refuerzo del “core”

Más exigencia donde el Issue 8 acumulaba no conformidades: gestión de equipos (compra y puesta en marcha), mantenimiento e higiene.

Grados y AA+

Escala AA–D según número y gravedad de las no conformidades; “+” si la auditoría fue no anunciada (AA+). Certificado de 12 meses (AA/A/B) o 6 meses (C/D).

La familia de normas y programas BRCGS

Normas de certificación

- **BRCGS Food Safety** — fabricantes y envasadores
- **BRCGS Storage & Distribution** — almacén, transporte, distribución
- **BRCGS Agents & Brokers** — brókers e importadores
- **BRCGS Packaging Materials** — materiales de envase
- **BRCGS Consumer Products** — productos de consumo
- **BRCGS Retail** — establecimientos minoristas

Programas de desarrollo

- **BRCGS START!** — itinerario por niveles
- **BRCGS Educate — formación oficial**
- **BRCGS Professional — cualificación**
- **BRCGS Participate — acceso a las normas**
- **Para pymes** — START! sigue el programa Global Markets de GFSI

Producto, ética y directorio

- **Gluten-Free (GFCP)** — certificación sin gluten
- **Plant-Based — productos vegetales**
- **ETRS — comercio ético responsable**
- **Food Safety Culture Excellence** — diagnóstico de la cultura
- **BRCGS Directory** — certificados públicos y consultables

5. Estructura BRCGS Issue 9

La norma se organiza en cuatro grandes bloques más apéndices:

Estructura del documento BRCGS Issue 9

Parte 1

Introducción y sistema

Contexto del sistema de gestión de la seguridad alimentaria: principios de la Norma, alcance, legislación y beneficios de la certificación.

Parte 2

Requisitos: 9 secciones

El corazón de la norma: los requisitos auditables organizados en 9 secciones, con declaraciones de intención por cláusula y 12 requisitos “fundamentales”.

Parte 3

Protocolo de auditoría

Programas de auditoría (anunciada, combinada y no anunciada), planificación y duración (típicamente 2-3 días), no conformidades, grados y emisión del certificado.

Parte 4

Gestión del esquema

Gobernanza del esquema: requisitos para entidades de certificación (ISO/IEC 17065), competencia de auditores, protocolo de cumplimiento y BRCGS Directory.

+ Apéndices: categorías de producto, zonas de riesgo de producción (high risk / high care), glosario, modelo de certificado y documentos de apoyo.

Los requisitos (I): secciones 1 a 3

1 Compromiso del equipo directivo

- Política de seguridad, legalidad y calidad del producto
- Compromiso y mejora continua — FUNDAMENTAL 1.1
- Plan de cultura: actividades, plazos y medición de eficacia
- Estructura organizativa, recursos y revisión por la dirección

BRCGS empieza por arriba: sin compromiso real de la dirección no hay certificado.

2 Plan de seguridad alimentaria — APPCC

- APPCC basado en el Codex — FUNDAMENTAL (toda la sección 2)
- Equipo, análisis de peligros, PCC y límites críticos
- Vigilancia de los PCC y acciones ante desviaciones
- Validación del plan (2.12.1) y verificación — Codex 2020

El APPCC es el corazón técnico de toda la norma.

3 Sistema de gestión de seguridad y calidad

- Auditorías internas — FUNDAMENTAL 3.4
- Aprobación y seguimiento de proveedores — FUNDAMENTAL 3.5.1
- Acciones correctivas (3.7) y trazabilidad (3.9) — FUNDAMENTALES
- Documentación y registros · reclamaciones · incidentes y retiradas

El sistema documental sostiene la evidencia de la "debida diligencia".

Los requisitos (II): secciones 4 a 9

4-6 Instalaciones, producto y procesos · *secciones 4 a 6: el terreno del auditor en planta*

- Sección 4 · Normas del emplazamiento: exterior, seguridad y food defense
- Layout, flujo de producto y segregación — FUNDAMENTAL 4.3
- Mantenimiento y gestión de equipos (compra y puesta en marcha)
- Orden, limpieza e higiene — FUNDAMENTAL 4.11
- Cuerpos extraños (vidrio, metal), plagas, almacén y transporte
- Sección 5 · Control del producto: diseño, desarrollo y etiquetado
- Gestión de alérgenos — FUNDAMENTAL 5.3
- Autenticidad y fraude alimentario: evaluación de vulnerabilidad
- Análisis de producto, envasado y liberación
- Sección 6 · Control de procesos: operaciones — FUND. 6.1 · etiquetado y control de envasado — FUND. 6.2

7-9 Personal, zonas de riesgo y productos comercializados

- Sección 7 · Personal: formación — FUNDAMENTAL 7.1
- Higiene personal, ropa de trabajo y reconocimientos médicos
- Sección 8 · Zonas de riesgo: high risk, high care y ambient high care
- Segregación reforzada, vestuarios y lavandería según la zona
- Sección 9 · Productos comercializados (traded): aprobación de proveedores y especificaciones
- Trazabilidad e inspección del producto comprado y vendido sin transformación

Los 12 requisitos fundamentales

1. Compromiso de la dirección y mejora continua (1.1)
2. Plan de seguridad alimentaria — APPCC (sección 2)
3. Auditorías internas (3.4)
4. Aprobación y seguimiento de proveedores (3.5.1)
5. Acciones correctivas y preventivas (3.7)
6. Trazabilidad (3.9)
7. Layout, flujo de producto y segregación (4.3)
8. Orden, limpieza e higiene (4.11)
9. Gestión de alérgenos (5.3)
10. Control de las operaciones (6.1)
11. Etiquetado y control de envasado (6.2)
12. Formación (7.1)

¿Quién se certifica?

Cárnicas y elaborados	Lácteos	Pesca y acuicultura
Frutas y hortalizas (IV/V gama)	Panadería y pastelería	Platos preparados
Conservas	Bebidas y zumos	Aceites y grasas
Snacks y dulces	Ingredientes	Pet food

Perfil de las certificadas

- De empresas familiares a plantas de multinacionales
- Certificación por emplazamiento: un grupo puede sumar decenas de certificados
- Certificados públicos y consultables en el BRCGS Directory (brcgs.com)
- Exportadores: frecuente doble certificación BRCGS + IFS (Europa continental)
- BRCGS Storage & Distribution en los operadores logísticos

6. Ventajas y desventajas de la BRCGS

Ventajas de la certificación BRCGS

Comerciales

- Acceso al mercado británico y a la gran distribución internacional
- Un certificado aceptado por múltiples clientes (GFSI)
- Menos auditorías de cliente: ahorro directo
- Diferenciación: grados AA y AA+, visibles en el BRCGS Directory

Operativas

- Sistematización de procesos y trazabilidad
- Menos errores, reclamaciones y retiradas
- Mejora continua visible (grado año a año)
- Cultura que implica a toda la plantilla

Legales y reputacionales

- Debida diligencia demostrable (clave en la ley británica)
- Protección de la marca propia y del cliente
- Confianza y relaciones estables con clientes
- Mejor posición ante incidentes y crisis

Desventajas de la certificación BRCGS

Coste recurrente elevado
Auditoría anual, tasas, consultoría e inversiones: especialmente sensible para empresas pequeñas.

Carga documental
Riesgo de burocratizar: “papeles para el auditor” en lugar de cultura real.

Presión del ciclo anual
Una NC crítica o una Mayor contra un requisito fundamental dejan sin certificado; caducar tiene impacto comercial inmediato.

No es garantía absoluta
Es una foto periódica del sistema: ha habido crisis en empresas certificadas (p. ej., carne de caballo, 2013).

Fatiga de auditorías residual
Clientes con protocolos propios; a menudo doble o triple certificación (IFS, SQF, FSSC).

Variabilidad entre auditores
Pese a exámenes y calibraciones, la experiencia puede diferir entre entidades.

Asimetría de poder
Esquema nacido de la distribución: el proveedor asume el coste de un requisito impuesto por sus clientes.

El grado es público
Un grado C o D, visible en el certificado y el Directory, penaliza comercialmente y acorta la validez a 6 meses.

7. IFS vs. BRCGS vs. FSSC 22000

	IFS Food 8	BRCGS Food (v9)	FSSC 22000 (v6)
Origen	Distribución alemana, francesa e italiana (2003)	Distribución británica (1998)	Fundación holandesa sobre ISO 22000 (2009)
Enfoque	Producto y proceso; muy centrado en planta y en especificaciones del cliente	Producto y proceso; filosofía similar	Sistema de gestión (ISO 22000 + PRP ISO/TS 22002)
Resultado	Porcentaje + niveles Básico / Superior + Estrella	Grados AA–D (AA+ si no anunciada)	Apto / no apto (sin grados)
Ciclo	Anual · 1 de cada 3 no anunciada	Anual · opción no anunciada	3 años con auditorías anuales (una no anunciada)
Mercado fuerte	Europa continental (DE, FR, IT, ES)	Reino Unido y mercados anglosajones	Multinacionales e ingredientes
GFSI	Reconocida	Reconocida	Reconocida

8. Conclusiones

BRCGS Food Safety no es solo un estándar, sino una forma de trabajar.

La seguridad alimentaria se construye cada día mediante el cumplimiento de los procedimientos, la prevención de riesgos y la mejora continua.

El compromiso y la implicación de todas las personas de la organización son la clave para garantizar productos seguros, legales y de calidad, y para seguir generando confianza en nuestros clientes.



G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co

GC-F-004v.08

SQF (Safe Quality Food)

Stephanie Vilaró Campo
MSc. Food Biotechnology

@SENAComunica
www.sena.edu.co

Índice

1. ¿Qué es SQF?
2. Objetivos, misión y visión de SQF
3. Contexto histórico y evolución
4. Últimos cambios de la norma: Ediciones 9 y 10
5. Estructura del Código SQF
6. ¿Quién se certifica?
7. Ventajas y desventajas de la SQF
8. Las 4 normas GFSI frente a frente (IFS · BRCGS · FSSC 22000 · SQF)
9. Conclusiones

1. ¿Qué es SQF?

SQF (Safe Quality Food) es un programa privado de normas de certificación de seguridad y calidad de productos y procesos, gestionado por el SQF Institute (SQFI), división de FMI – The Food Industry Association (EE. UU.). Su norma insignia, el SQF Food Safety Code, evalúa la capacidad de un fabricante para elaborar alimentos seguros y legales conforme a los requisitos de sus clientes, con un código específico para cada sector de la cadena.

SQF en tres rasgos

Norma de producto y proceso

La auditoría combina revisión documental y auditoría de instalaciones: planta, producto y prácticas reales, con puntuación numérica de 0 a 100.

Certificación B2B por emplazamiento

Certifica sitios, no productos. Peculiaridad: con el SQF Quality Code, el sello de calidad SQF puede lucirse incluso en el envase.

Reconocida por GFSI desde 2004

Uno de los primeros esquemas reconocidos: aceptación internacional equivalente a IFS, BRCGS o FSSC 22000.



“Una vez certificado, aceptado en todas partes”: el reconocimiento GFSI convierte a SQF en una llave válida ante clientes de todo el mundo.

SQF en cifras

>12.000

sitios certificados en el mundo
(fuentes del sector: >14.000)

>40

países con presencia
del esquema SQF

1994

nacimiento en Australia
Occidental (agricultura)

2004

reconocimiento GFSI:
de los primeros esquemas

Gestión: el programa nació en Australia en 1994 y desde 2003 pertenece a FMI – The Food Industry Association; lo administra el SQF Institute (SQFI), con sede en Arlington (Virginia, EE. UU.). Es el esquema GFSI de referencia del mercado norteamericano.

Familia en crecimiento: en 2026 SQFI lanzó además el nuevo código SQF Agents & Brokers para agentes, brókers y facilitadores del comercio.

2. Objetivos, misión y visión de SQF

El objetivo de la certificación SQF es evaluar, mediante un sistema de gestión basado en el APPCC, que los procesos de un proveedor son capaces de producir alimentos seguros y de calidad, conforme a la legislación y a los requisitos del cliente.

Seguridad + calidad: la propuesta de SQF

Seguridad y calidad, juntas

La seguridad del producto y la calidad son componentes esenciales del programa, siempre sobre la base del APPCC y las buenas prácticas de fabricación.

El único con código de calidad aparte

SQF ofrece el SQF Quality Code, voluntario y certificable por separado: gestión de la calidad más allá de la inocuidad, con sello propio.

El terreno natural: Norteamérica

Vía habitual de acceso a minoristas y marcas de EE. UU. y Canadá; su enfoque encaja con los controles preventivos de la FSMA.

La misión: “One World. One Standard.”



La misión de SQFI

Ofrecer una certificación rigurosa, creíble y coherente en toda la cadena de suministro , que dé confianza a compradores y consumidores en todo el mundo.

Un solo esquema, un solo lenguaje de seguridad y calidad, sea cual sea el sector o el país.

Las tres figuras clave del esquema

El SQF practitioner

Figura obligatoria y distintiva de SQF: un empleado del sitio, formado en APPCC, que implanta, supervisa y verifica el sistema en el día a día. Es el interlocutor natural del auditor.

La entidad de certificación

Licenciada por SQFI y acreditada; sus auditores, registrados y calibrados por sectores, realizan la auditoría y la entidad toma la decisión de certificación.

La base de datos SQFI

El sitio se registra en ella al inicio y a través de ella se gestionan auditorías, informes y certificados, con su puntuación y estado.

3. Contexto histórico y evolución

Para entender SQF hay que situarse en la Australia de los años 90 y en el mercado norteamericano de los 2000. Conviene contar esta historia como una cadena de causas:

Cadena de causas

1. Crisis alimentarias

Las crisis de los años 90 (EEB, E. coli, listeria) disparan la exigencia de garantías en toda la cadena.

2. Regulación y responsabilidad

Los operadores deben demostrar sistemas preventivos basados en el APPCC; en EE. UU. culminará con la FSMA (2011).

3. Auge de la marca de distribuidor

El retail norteamericano y australiano necesita garantías auditables de sus proveedores, también de marca propia.

4. “Fatiga de auditorías”

Cada cadena auditaba con su propio protocolo: decenas de auditorías redundantes y costosas.

5. Armonización y GFSI (2000)

Esquemas comunes auditados por terceros; SQF, ya consolidado, será reconocido por GFSI en 2004.

EL RESULTADO

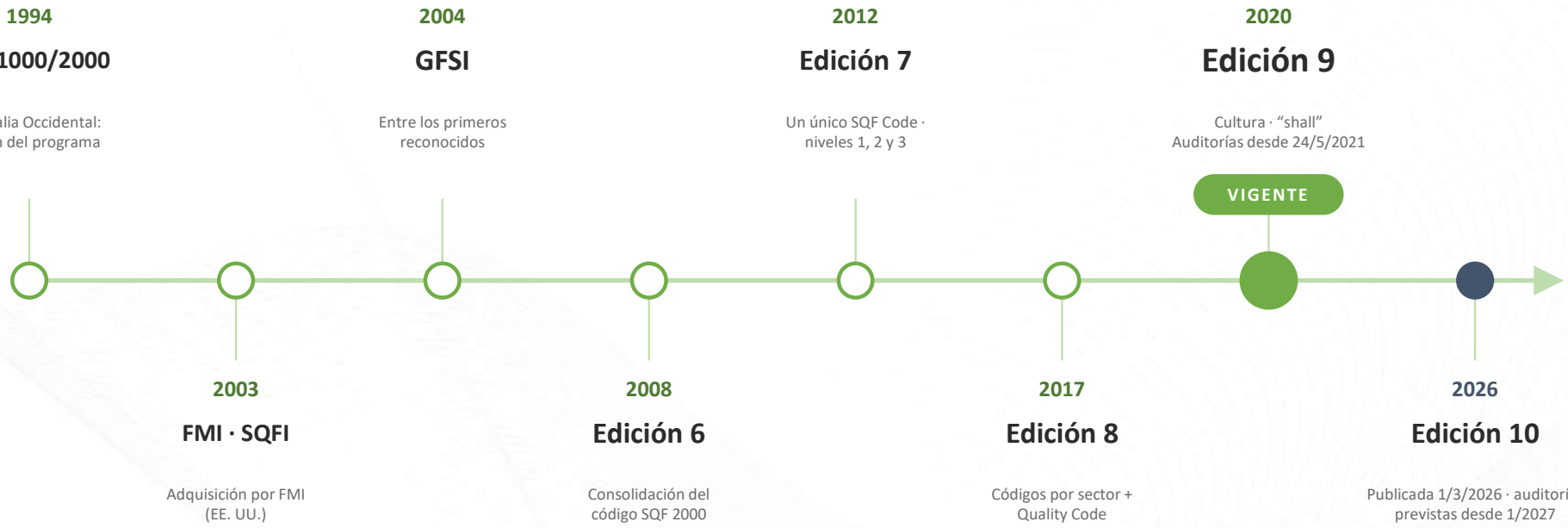
Nace SQF (1994)

1994 · el Departamento de Agricultura de Australia Occidental crea los códigos SQF 1000 y SQF 2000.

2003 · el Food Marketing Institute (FMI, EE. UU.) adquiere el programa y crea el SQF Institute (SQFI).

2004 · SQF logra el reconocimiento GFSI y despega en Norteamérica.

Evolución de ediciones del Código SQF



La Edición 9 sigue siendo la versión auditada. La Edición 10 se publicó el 1/3/2026 y está en benchmarking GFSI: primeras auditorías previstas desde el 2/1/2027, con transición.

Las ediciones, al detalle (I): 1994–2012

Hito	Fecha	Qué supuso
SQF 1000/2000	1994	Nacen en Australia Occidental (Departamento de Agricultura) como códigos para producción primaria y fabricación.
Adquisición FMI	2003	El Food Marketing Institute (EE. UU.) compra el programa y crea el SQF Institute (SQFI): proyección norteamericana.
GFSI	2004	SQF se convierte en uno de los primeros esquemas reconocidos por la Global Food Safety Initiative.
Edición 7	2012 (7.1 y 7.2 después)	Gran reestructuración: un único “SQF Code” con niveles 1, 2 y 3; consolidación internacional del esquema.

Las ediciones, al detalle (II): 2017–2026

Edición	Publicación / vigencia	Hitos principales
Edición 8	2017 (auditorías desde enero 2018)	Se separan el Food Safety Code (específico por sector) y el Quality Code voluntario; desaparecen los niveles y se consolida la puntuación.
Edición 9	Octubre 2020 (auditorías desde el 24/5/2021)	Versión frente a la que se audita hoy: cláusulas “shall” auditables, cultura de seguridad alimentaria (GFSI 2020) y refuerzo del SQF practitioner.
Edición 10	Publicada el 1/3/2026 (auditorías previstas desde el 2/1/2027)	Nueva edición en benchmarking GFSI: Core Clauses con mayor peso en la puntuación, estado único de certificación y gestión del cambio.

4. Últimos cambios: Ediciones 9 y 10

La Edición 9 (octubre de 2020) sigue siendo la versión frente a la que se audita. La Edición 10 se publicó el 1 de marzo de 2026 y las primeras auditorías se prevén a partir del 2 de enero de 2027, con período de transición.

Qué cambió y qué viene

Cultura y cláusulas (Ed. 9)

La Edición 9 introdujo la cultura de seguridad alimentaria (GFSI 2020)

No anunciadas y practitioner (Ed. 9)

Al menos 1 de cada 3 recertificaciones sin previo aviso; refuerzo del papel del SQF practitioner y fin de la auditoría documental aislada.

Edición 10 publicada (1/3/2026)

Primeras auditorías previstas a partir del 2/1/2027, tras el benchmarking GFSI; hasta entonces se audita contra la Edición 9.

Core Clauses (Ed. 10)

Cláusulas esenciales con mayor peso en la puntuación: una menor resta 2 puntos (en vez de 1) y una mayor 7 (en vez de 5).

Estado único de certificación (Ed. 10)

Desaparecen los ratings Excelente/Bueno/Cumple: el resultado se liga directamente a la puntuación, más objetivo y trazable.

Gestión del cambio y ambiente (Ed. 10)

Nuevos requisitos de gestión documentada de cambios y de monitorización ambiental basada en riesgo; plan integral de cultura.

Edición 10 en detalle: la nueva puntuación

No conformidad	Cláusula normal	Core Clause (Ed. 10)
Menor	−1 punto	**−2 puntos**
Mayor	−5 puntos	**−7 puntos**
Crítica	−50 puntos · suspenso	−50 puntos · suspenso

¿Qué son las Core Clauses?
Requisitos esenciales para prevenir fallos de seguridad alimentaria (contaminaciones, retiradas): incumplirlos pesa más en la puntuación.

Estado único de certificación: adiós a Excelente / Bueno / Cumple; el resultado se liga directamente a la puntuación.

5. Estructura del Código SQF

El código se organiza en grandes bloques más apéndices, con una particularidad: no hay un único documento, sino un código específico por cada sector de la cadena, todos con la misma columna vertebral.

Estructura del documento del Código SQF

Bloque 1

Implantación y protocolo

Proceso de certificación: registro en la base de datos SQFI, selección de entidad, tipos de auditoría, puntuación y ciclo anual.

Bloque 2

Elementos del sistema

El módulo 2 (2.1–2.9): compromiso y cultura, documentación, proveedores, APPCC, verificación, trazabilidad, defensa y fraude, alérgenos y formación.

Bloque 3

Módulos de BPF

Buenas prácticas específicas por sector (módulos 3–15): el módulo 11 aplica a la fabricación de alimentos; requisitos de planta y proceso.

Bloque 4

Apéndices

Categorías de sector alimentario (FSC), glosario y guías; además, el SQF Quality Code voluntario como código separado.

La familia de códigos y programas SQF



Códigos y programas

- **Agents & Brokers** — nuevo código (2026)
- **SQF Fundamentals** — itinerario para pymes (Global Markets GFSI)
- **SQF Practitioner** — figura clave en planta
- **Formación SQFI** — cursos y exámenes oficiales
- **SQF Quality Code** — calidad certificable aparte

Herramientas

- **Sello de calidad SQF** — visible en el envase
- **Base de datos SQFI** — registro y auditorías
- **Categorías FSC** — 35 alcances de la granja a la mesa
- **sqfi.com** — códigos de descarga gratuita
- **Auditores SQF** — registrados y calibrados

Los requisitos (I): elementos 2.1 a 2.5

1 Compromiso de la dirección (2.1)

- Política de seguridad y calidad firmada por la dirección
- Cultura de seguridad alimentaria con objetivos y recursos
- SQF practitioner obligatorio: formado en APPCC, gestiona el sistema
- Revisión por la dirección y gestión de crisis

SQF empieza por arriba: dirección comprometida y practitioner en planta.

2 Sistema de seguridad alimentaria (2.4)

- Plan de seguridad alimentaria basado en el APPCC
- Método Codex Alimentarius o NACMCF (EE. UU.)
- Análisis de peligros, controles y vigilancia de PCC
- Alineado con FSMA: controles preventivos en EE. UU.

El APPCC es el corazón técnico de toda la norma.

3 Documentos, proveedores y verificación

- Control de documentos y registros (2.2)
- Especificaciones y aprobación de proveedores (2.3)
- Verificación: validación, monitorización y auditorías internas (2.5)
- Acciones correctivas y análisis de causa raíz

La verificación demuestra que el sistema funciona, no solo que existe.

Los requisitos (II): módulo 11 y elementos 2.6–2.9

11 Módulo 11 · BPF para fabricación · *el terreno del auditor en planta*

- Emplazamiento, construcción y distribución de la planta
- Equipos, utensilios y mantenimiento
- Higiene y prácticas del personal · vestuarios y lavamanos
- Limpieza y desinfección · control de productos químicos
- Agua, hielo y aire: calidad y análisis
- Control preventivo de plagas
- Cuerpos extraños: vidrio, madera, metal y detectores
- Recepción, almacenamiento y transporte
- Gestión de residuos y exterior de la planta
- Separación de zonas de alto y bajo riesgo · flujos

2 Elementos 2.6 a 2.9 del sistema

- 2.6 · Identificación, trazabilidad, retirada y recuperación (simulacro anual)
- 2.7 · Food defense y fraude alimentario: evaluación y plan
- 2.8 · Gestión de alérgenos y contacto cruzado
- 2.9 · Formación: necesidades, programa y registros
- El SQF practitioner supervisa el sistema en el día a día

Módulo 2: los 9 elementos del sistema (+ BPF)

1. Compromiso de la dirección y cultura (2.1)
2. Control de documentos y registros (2.2)
3. Especificaciones y aprobación de proveedores (2.3)
4. Sistema de seguridad alimentaria — APPCC (2.4)
5. Verificación del sistema SQF (2.5)
6. Trazabilidad, retirada y recuperación (2.6)
7. Food defense y fraude alimentario (2.7)
8. Gestión de alérgenos (2.8)
9. Formación (2.9)
10. Módulos de BPF (3–15): la planta, según el sector

6. ¿Quién se certifica?

SQF certifica emplazamientos de toda la cadena, con especial peso en los proveedores del mercado norteamericano; los certificados se gestionan y publican a través de la base de datos de SQFI.

¿Quién exige o acepta SQF?

Norteamérica: el terreno natural

- Minoristas y marcas de EE. UU. y Canadá exigen certificación GFSI a sus proveedores: SQF es la vía más extendida
- Encaja con la regulación local: controles preventivos de la FSMA (Food Safety Modernization Act o Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos)
- Ejemplo reciente: Aldi exige el nuevo código Agents & Brokers a los agentes y brókers de sus marcas exclusivas

Europa y exportación

- En Europa continental domina IFS y en Reino Unido BRCGS: SQF convive con ambas
- El exportador a EE. UU. / Canadá suele añadir SQF a su certificación europea (doble certificación)
- Todas son GFSI: el sistema de base se comparte y el esfuerzo extra es incremental

Regla de oro: la norma no la elige el proveedor, la eligen su cliente y su mercado de destino.

Sectores y perfil de las certificadas

Cárnicas y elaborados	Lácteos	Pesca y acuicultura
Frutas y hortalizas	Panadería y pastelería	Platos preparados
Conservas	Bebidas y zumos	Aceites y grasas
Snacks y dulces	Ingredientes	Pet food



Consulta práctica: el estado de un certificado SQF (puntuación, rating, vigencia) se verifica a través de SQFI

7. Ventajas y desventajas de la SQF

Un análisis honesto: qué aporta la certificación SQF a una empresa alimentaria y qué costes, presiones y límites conviene tener presentes antes de embarcarse.

Ventajas de la certificación SQF

Comerciales

- Acceso al mercado norteamericano y a la gran distribución internacional
- Un certificado aceptado por múltiples clientes (GFSI)
- Menos auditorías de cliente: ahorro directo
- Diferenciación: rating Excelente y sello de calidad (Quality Code)

Operativas

- Sistematización de procesos y trazabilidad
- Menos errores, reclamaciones y retiradas
- Mejora continua medible (puntuación 0–100 año a año)
- El practitioner interioriza el conocimiento en la propia planta

Legales y reputacionales

- Debida diligencia demostrable (alineada con FSMA en EE. UU.)
- Protección de la marca propia y del cliente
- Confianza y relaciones estables con clientes
- Mejor posición ante incidentes y crisis

Desventajas, costes y límites

Coste recurrente elevado
Auditoría anual, tasas, consultoría e inversiones: especialmente sensible para pymes.

Carga documental
Riesgo de burocratizar: “papeles para el auditor” en lugar de cultura real.

Presión del ciclo anual
Una no conformidad crítica suspende la certificación; caducar la recertificación tiene impacto comercial inmediato.

No es garantía absoluta
Es una foto periódica del sistema: ha habido crisis en empresas certificadas de todos los esquemas.

Fatiga de auditorías residual
Clientes con protocolos propios; a menudo doble o triple certificación (IFS, BRCGS, FSSC).

Variabilidad entre auditores
Pese al registro y la calibración, la experiencia puede diferir entre entidades.

Asimetría de poder
Esquema impulsado por la industria y la distribución: el proveedor asume el coste de un requisito impuesto.

La puntuación te acompaña
El rating (E/G/C) figura en el certificado que ven tus clientes; una C resta imagen y exige auditoría de seguimiento.

8. Las 4 normas GFSI frente a frente

Los cuatro grandes esquemas reconocidos por GFSI, con mismo objetivo alimentos seguros, legales y de calidad, pero con cuatro “personalidades” distintas.

Un mismo paraguas: GFSI

GFSI · Global Food Safety Initiative (2000)

IFS

Food 8 (2024) · doctrina 4/2026

Europa continental

>20.000 certificados IFS Food

BRCGS

Issue 9 (2023) · Issue 10 en camino

Reino Unido y anglosajones

>24.500 sitios en 137 países

FSSC 22000

V6 (2024) · V7 publicada 5/2026

Multinacionales e ingredientes

Decenas de miles de organizaciones

SQF

Edición 9 (2021) · Ed. 10 publicada 3/2026

Norteamérica

>12.000 sitios en >40 países

"Una vez certificado, aceptado en todas partes": el benchmarking de GFSI hace equivalentes los cuatro esquemas ante compradores de todo el mundo.

Comparativa (I): identidad, versión y estructura

	IFS Food	BRCGS Food Safety	FSSC 22000	SQF
Origen y propiedad	Distribución alemana, francesa e italiana (2003) · IFS Management (Berlín)	Distribución británica (1998) · hoy grupo LGC / LGC ASSURE (Londres)	Fundación FSSC, Países Bajos (2009), sobre ISO 22000	Australia (1994) · FMI / SQFI, EE. UU. (2003)
Versión vigente (2026)	IFS Food 8 (obligatoria 1/2024) · doctrina actualizada 4/2026	Issue 9 (2/2023) · Issue 10 en desarrollo (prevista hacia 2027)	V6 (auditada desde 4/2024) · V7 publicada 5/2026, transición hasta 4/2027	Edición 9 (5/2021) · Ed. 10 publicada 3/2026, auditorías prev. 1/2027
Enfoque	Producto y proceso; muy centrado en planta y en especificaciones del cliente	Producto y proceso; filosofía similar, nacida de la “due diligence” británica	Sistema de gestión: ISO 22000 + PRP ISO/TS 22002 + requisitos adicionales	Producto y proceso; APPCC + BPF por sector, con practitioner interno
Estructura	232 requisitos en 5 capítulos · 10 requisitos KO	9 secciones · 12 requisitos fundamentales	ISO 22000 + PRP sectoriales + requisitos FSSC (calidad obligatoria en V6)	Módulo 2 (9 elementos del sistema) + módulos de BPF por sector

Comparativa (II): resultado, ciclo y mercado

	IFS Food	BRCGS Food Safety	FSSC 22000	SQF
Resultado	Porcentaje + niveles Básico (≥75 %) / Superior (≥95 %) + Estrella	Grados AA–D (“+” si la auditoría fue no anunciada)	Apto / no apto (sin grados ni puntuación)	Puntuación 0–100 con rating E/G/C en el certificado
Ciclo y no anunciadas	Anual · 1 de cada 3 auditorías no anunciada	Anual · al menos 1 no anunciada cada 3 años	Ciclo de 3 años con seguimientos anuales (≥1 no anunciado)	Anual · 1 de cada 3 recertificaciones no anunciada
Peculiaridad	El % permite comparar y medir progreso; base de datos pública	Grados públicos en el Directory; referencia de la marca propia británica	Base ISO: integrable con ISO 9001/14001; certificado a 3 años	Practitioner obligatorio + Quality Code con sello en el envase
Mercado fuerte	Europa continental (DE, FR, IT, ES)	Reino Unido y mercados anglosajones	Multinacionales e ingredientes	Norteamérica (EE. UU. y Canadá)

Las cuatro normas están reconocidas por GFSI: a efectos de aceptación internacional, son equivalentes.

¿Cuál elegir? La decide tu mercado

Europa continental

IFS

Marca de distribuidor para Alemania, Francia, Italia o España: IFS es la llave de entrada.

Reino Unido

BRCGS

El retail británico y los mercados anglosajones piden BRCGS, la pionera (1998).

EE. UU. y Canadá

SQF

El esquema de referencia norteamericano, alineado con la FSMA y con rating en el certificado.

Multinacionales

FSSC 22000

Base ISO 22000 integrable con ISO 9001/14001; habitual en grandes grupos e ingredientes.

Un sistema, varias etiquetas: la base técnica (APPCC, BPF, trazabilidad, alérgenos, fraude, cultura) es común a las cuatro. Muchos exportadores mantienen dos certificaciones sobre un único sistema de gestión: el esfuerzo de la segunda norma es incremental, no doble.

9. Conclusiones











Conclusiones (I): lo que las 4 normas comparten

Un mismo paraguas: GFSI

Las cuatro están reconocidas y son equivalentes a efectos internacionales: “una vez certificado, aceptado en todas partes”. Menos auditorías de cliente y un lenguaje común de seguridad alimentaria.

Un mismo corazón técnico

APPCC según el Codex, prerrequisitos y BPF, trazabilidad, gestión de alérgenos, fraude alimentario y food defense; y, desde GFSI 2020, la cultura de seguridad alimentaria es requisito auditable en todas.

Un mismo ciclo de exigencia

Auditorías anuales (o de seguimiento), componente no anunciado obligatorio, certificación por emplazamiento y carácter B2B: estar “audit-ready” todo el año es la norma, sea cual sea la sigla.

Una convergencia creciente

Doctrina IFS (2026), BRCGS Issue 10 en desarrollo, FSSC V7 (2026) y SQF Edición 10 (2026): cada revisión las alinea más con GFSI y el Codex. Elegir bien importa; implantar bien importa más.

Conclusiones (II)

1. **La norma la elige el mercado** · IFS para Europa continental, BRCGS para Reino Unido, SQF para Norteamérica y FSSC 22000 para multinacionales e ingredientes; combinar dos es práctica habitual del exportador.

2. **La certificación es la puerta, no la meta** · El certificado abre mercados; lo que sostiene el negocio es un sistema vivo, verificado y con una cultura de seguridad alimentaria real, de la dirección a la línea.

3. **Un solo sistema, varias etiquetas** · APPCC, BPF, trazabilidad, alérgenos, fraude y cultura son la base común: una segunda norma se añade con esfuerzo incremental sobre el mismo sistema.

4. **Mantenerse al día es parte del trabajo** · 2026 lo demuestra: doctrina IFS, Issue 10 de BRCGS en camino, FSSC V7 y SQF Edición 10. Vigilar los cambios evita sustos en la próxima auditoría.

5. **Las normas son el mapa; la cultura, el camino** · La seguridad alimentaria se construye cada día, cumpliendo procedimientos, previniendo riesgos y mejorando de forma continua, con toda la plantilla implicada.

G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co

Fecha y hora	Puntuación	Nombre y apellido	Número de documento de identidad	Ficha
9/12/2026 16:10:28	**9 / 19**	Lia Katherine Taborda Patiño	1045234964	3146996
9/12/2026 23:02:57	**12 / 19**	Yeiner Sebastián navarro nieto	1080540621	3146996
9/14/2026 15:29:45	**13 / 19**	Yesid Rafael Roa Charris	1043445262	3146996
9/12/2026 17:19:58	**14 / 19**	Lina castro Ibañez	1193588342	3146996
9/12/2026 16:51:51	**15 / 19**	Luis Sarmiento	1043591874	3146996
9/12/2026 17:51:56	**15 / 19**	Rosaisela primo molina	1007123271	3146996
9/12/2026 21:24:46	**15 / 19**	Kioma Solano de león	1051416614	3146996
9/12/2026 15:11:19	**16 / 19**	Keiner manotas	1043001492	3146996
9/12/2026 15:29:39	**16 / 19**	Julieth andrea ariza Ruiz	1048068883	3146996
9/12/2026 16:40:45	**16 / 19**	Isabella Henríquez Acuña	1043591004	3146996

Fecha y hora	Puntuación	Nombre y apellido	Número de documento de identidad	Ficha
9/14/2026 20:03:23	**7 / 19**	Katty Tovar	1043013688	3315509
9/12/2026 21:28:23	**8 / 19**	Felix José Merlano Rangel	1045230768	3315509
9/12/2026 19:26:28	**14 / 19**	Clareth Olivares	1001933968	3315509
9/13/2026 0:43:43	**14 / 19**	Jairo junior Sánchez Banquet	1042425910	3315509
9/14/2026 20:42:39	**15 / 19**	Angie de la hoz	1043025341	3315509
9/13/2026 1:03:24	**15 / 19**	Daniela Mercado Pacheco	1007970832	3315509
9/12/2026 15:45:02	**15 / 19**	Dimar Ruiz	1043590803	3315509
9/12/2026 19:41:00	**15 / 19**	Silvana Padilla	1043007932	3315509
9/12/2026 15:21:38	**16 / 19**	Alejandro Escobar	1048205000	3315509
9/13/2026 4:12:08	**16 / 19**	Blanca isabel sanjuan vargas	1143456342	3315509
9/12/2026 18:06:32	**16 / 19**	Janet de Jesús castro Acosta	1152934409	3315509
9/12/2026 18:26:13	**16 / 19**	Karina Isabel Yaya Castro	1048207168	3315509
9/13/2026 1:07:32	**16 / 19**	Luisa Fernanda Fontalvo Cervantes	1043586981	3315509
9/12/2026 17:49:16	**16 / 19**	María Michell Marchena Ditta	1043589058	3315509
9/15/2026 5:24:18	**16 / 19**	Mariangel Ariza Reyes	1007891359	3315509

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el documento 1143161514 NO ha sido registrado en la Base de Datos y por tanto NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 17 de Setiembre de 2026 a las 07:00:32

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301574517

PIB
13:14:30

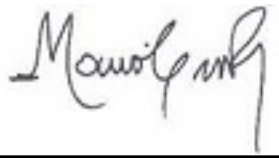
Bogotá DC, 21 de agosto del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) STEPHANIE VILARO CAMPO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1143161514:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx



Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 21 de agosto de 2026, a las 13:12:32, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Extranjería
No. Identificación	1143161514
Código de Verificación	1143161514260821131232

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 01:20:38 PM horas del 21/08/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1143161514**
Apellidos y Nombres: **VILARO CAMPO STEPHANIE**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda “NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES” aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO
Todos los derechos reservados.

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 21/08/2026 01:17:11 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1143161514** y Nombre: **STEPHANIE VILARO CAMPO.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **146145735** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Carrera 59 # 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN , Bogotá D.C
Línea de atención: 018000-910112

GOV.CO