PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fusagasugá, 31 de AGOSTO de 2021

Señor (a)
ANDRÉS POVEDA SUAREZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.COI.PCCNTR. **2206119 DEL 2021**
Coordinador Académico
Dependencia: Centro Agrecológico y Empresarial
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes AGOSTO del año 2021

Referencia: No COI.PCCNTR. **2206119 DEL 2021**

IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 12987972 DE PASTO, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa de Formación Regular, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Se fija como valor total para el contrato la suma Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($31.400.000), el valor mensual corresponde a TRES MILLONES DE PESOS M/CTE. ($3.000.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago correspondiente al mes de Febrero de 2021 por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($2.600.000). b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2021, cada uno por valor de TRES MILLONES DE PESOS M/CTE. ($3.000.000). c) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2021 por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.800.000).

Plazo: Será hasta el dieciocho (18) del mes de diciembre 2021.

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, QUE PROGRAME EL CENTRO DE FORMACIÓN EN SUS DIFERENTES NIVELES Y MODALIDADES, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE DEL ÁREA TEMATICA DE HOTELERÍA Y TURISMO. – COCINA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN REGULAR DEL CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL DE FUSAGASUGÁ DE LA REGIONAL CUNDINAMARCA

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	Asisti a reuniones virtuales por Microsoft teams programadas por la coordinación academica de seguimiento a formación	Control de asistencias virtual a reunión y grabaciones de la reunión
3	Evaluarlos los aprendisajes previos correspondientes alas fichas asignadas, de acuerdo con los procedimients, plazos y herramientas tegnologias de la entidad definida	Curso complementarios:la ficha n.2379371 Curso complementarios:la ficha n.2379371 Curso complementarios:la ficha n.2384252 Curso complementarios:la ficha n.2398256 Curso complmentario ficha n. 2408117 Curso complmentario ficha n. 2401783	Resultado de aprendizaje manejo de alimentos. los cursos complementarios Curso complementarios:la ficha 2379371 Curso complementarios:la ficha n.2379371 Curso complementarios:la ficha n.2384252

			Curso complementarios:la ficha n.2398256 Curso complmentario ficha n. 24008117 Curso complmentario ficha n. 2401783
4	Ejecutar formación profesional integral, de acuerdo con el curriculo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objetivo del contrato	Curso complementario de manipulación de alimentos y elaboración	Curso complementario de manipulación de alimentos y elaboración de panes artesanales y cocina sana
5	Aplicar según la modalidad de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo alos lineamientos pedagogios de la identidad	Actividades de aprendizaje.actividades realizadas durante la formación.talleres de repostería y postres frios y calientes Se trabajo en la higiene y la manipulación de alimentos, enfermedades, etas, plagas, desinfecciones etc. Elaboración y preparación de panes artsanales y elaboración de menus d cocina sana	Evidencias Drive, whass, correo electrónico Meet
8	Entregar los soportes de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matricula, fotocopia dedocumentos de identidad, requisitos definidos para el proceso curricular, cuando ejecute formación complementaria	Se envio documentos los cursos complementarios Higiene y manipulación de alimentos n de ficha 2384252.2398256.2400817.2401783 .Elaboración panes artesanals 2377394. Cocina saludable 2379371	Se envio documentos Archivo plano, informe de inscritos, documentos, certificados de registraduría. Y para matricula listado de asistencia, y pdf de cc. Evidencia correo electronico
20	Las demás necesarias para el cabal cumplientos del objeto contractual.	Se cumple con las obligaciones del contrato	Se ha dado cumplimiento a los requimientos expuestos por el sena para cumplimiento de la contingencia del Covit-19 con el apoyo virtual y cacpacitaciones al instructor

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.3399728 de Mi Planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (2) folios

Cordialmente,



Firma
IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
Contratista
C.C. No.

Recibí a satisfacción:

Firma
ANDRÉS POVEDA SUAREZ
Supervisor(a) Contrato COI.PCCNTR. **2206119 DEL 2021**
Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/08/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2379371 - COCINA SALUDABLE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2377394 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2384252 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 86,60

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: IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PROGRAMACIÓN DE INSTRUCTORES		
CIUDAD Y FECHA: Fusagasugá,Agosto de 2021	**HORA INICIO:** 10:00am	**HORA FIN:** 12:00m
LUGAR Y/O ENLACE: Reunión Virtual Plataforma MEET	Centro Agroecológico y Empresarial/Regional Cundinamarca	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Programación del Instructor **IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES**, fichas tituladas asignadas por parte del Coordinador **ANDRES POVEDA SUAREZ**
2. Indicaciones para solicitud de fichas complementarias, horas y cupo de aprendices por ficha.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Concertar las acciones y responsabilidades del instructor **IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES** para iniciar la ejecución del proceso de Formación Profesional Integral en formación titulada y/o complementaria de la coordinación de oferta regular y complementaria para la vigencia 2021.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 a.m. del día 06 de Agosto de 2021 nos reunimos de manera virtual, el Coordinador Académico ANDRES POVEDA SUAREZ, y el instructor **IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES** , para concertar las responsabilidades durante el proceso de formación, esto basado en el objeto contractual que consigna lo siguiente:

"PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, QUE PROGRAME EL CENTRO DE FORMACIÓN EN SUS DIFERENTES NIVELES Y MODALIDADES, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE DEL ÁREA TEMATICA DE *ÁREA TEMATICA DE HOTELERÍA Y TURISMO. – COCINA* **- DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN REGULAR DEL CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL DE FUSAGASUGÁ DE LA REGIONAL CUNDINAMARCA"**

1. **Programación del Instructor:**

No. Ficha	Modalidad	Programa de Formación	Municipio	Días de formación	Horas Mes	Cantidad de Aprendices
2384252	complementario	Panadería artesanal	Fusagasugá	Lunes a viernes	33	35
2379371	complementario	Cocina saludable	Fusagasugá	Lunes a viernes	24	35
2384252	complementario	MANIPULACION DE ALIMENTOS	Fusagasugá	Lunes a viernes	42	35
2398256	Complementario	MANIPULACION DE ALIMENTOS	Fusagasugá	Lunes a viernes	27	35

2400817	Complementario	MANIPULACION DE ALIMENTOS	Fusagasugá	Lunes a viernes	21	35
2401783	complementario	MANIPULACION DE ALIMENTOS	fusagasuga	Lunes a viernes	18	35
TOTAL, HORAS MES DE AGOSTO					165	

2. Indicaciones para solicitud de fichas complementarias, horas y cupo de aprendices por ficha:

Se informa al instructor IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES que, dentro de las actividades a desarrollar durante el mes de febrero del año en curso, está la de gestionar cursos complementarios relacionados con el área objeto contractual con el fin de poder consolidar sus horas mensuales y llevar a feliz término los procesos de inscripción y matricula de los aprendices de las fichas complementarias que iniciaran en los meses de la vigencia 2021.

Se da a conocer al instructor la dirección de correo electrónico a la cual se harán las solicitudes de complementarias solicitudcomplementaria@gmail.com y que estas solicitudes se realizarán del 1 al 20 de cada mes. Solo se atenderán las solicitudes en el correo en mención.

Se socializa con el instructor las actividades que se deben llevar a cabo teniendo en cuenta la información compartida en la reunión:

1. Elaboración del acta de planeación de actividades.
2. Verificación de listados de la ficha emitidos por Sofia plus.
3. Revisión juicios evaluativos (aprobados)
4. Proyecto formativo (En los casos que aplique)

CONCLUSIONES

El instructor dará inicio a la ejecución de la formación titulada y complementaria desde la fecha de inicio de la contratación vigencia 2021.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales se debe garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento. El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA solicita la siguiente clasificación de la información:

La información de este documento se debe clasificar como:

PÚBLICA [X] **PRIVADO** [ ] **SEMIPRIVADO** [ ] **SENSIBLE** [ ]

Nota: Antes de contestar esta informacional por favor remitirse al instructivo

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

➢ Compartir el reporte de aprendices para fichas nuevas.	**Andrés Poveda Suarez**	Agosto de 2021
➢ Ejecución de la formación profesional integral según la programación para el mes de agosto de 2021, concertada con la coordinación académica. ➢ Organizar, ejecutar el desarrollo curricular y administrar el manejo en las formaciones asignadas, de acuerdo con las novedades de cada ficha. ➢ Enviar solicitudes de complementarias para el cumplimiento del objeto contractual según el tiempo pactado en el mismo.	**IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES**	Agosto de 2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 001 DEL DÍA 6 DEL MES DE agosto DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	Concertar las acciones y responsabilidades del instructor **IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES** para iniciar la ejecución del proceso de Formación Profesional Integral en formación titulada y/o complementaria de la coordinación de oferta regular y complementaria para la vigencia 2021.

No.	Autorizo el tratamiento de la Información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	SI	ANDRES POVEDA SUAREZ	80251165	X			SENA - C.A.E.	apovedas@sena.edu.co	3228544020	SI	
2	SI	IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES	12987972		X		SENA C.A.E	Ivanan66@hotmail.com	3108547715	si	

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	28/08/2021
Ficha de Caracterización:	2377394
Cógigo:	63520116
Versión:	1
Denominación:	ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	19/07/2021
Fecha Fin:	18/08/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	25 - REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Formación:	9510 - CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1000327963	VALENTINA	GONZALEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1000327963	VALENTINA	GONZALEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1000697393	IVETH YULIANA	RAMIREZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1000697393	IVETH YULIANA	RAMIREZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1001114158	EDISON FERNEY	SICHACA DESALVADOR	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1001114158	EDISON FERNEY	SICHACA DESALVADOR	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1013635278	MAYERLY	CARDENAS SALAZAR	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1013635278	MAYERLY	CARDENAS SALAZAR	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1019109624	ANGIE DAYANA	OTALVAREZ VERGEL	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1019109624	ANGIE DAYANA	OTALVAREZ VERGEL	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
TI	1023365580	ANA SOFIA	CANDIA ORTEGON	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
TI	1023365580	ANA SOFIA	CANDIA ORTEGON	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1023867899	ADRIANA MARCELA	SARAY SILVA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1023867899	ADRIANA MARCELA	SARAY SILVA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1026280234	DANIEL	ACEVEDO LARGO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1026280234	DANIEL	ACEVEDO LARGO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1026567481	JENNIFFER JULIETH	CORREDOR CHISABA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1026567481	JENNIFFER JULIETH	CORREDOR CHISABA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
TI	1031643191	PAULA VALENTINA	LOPEZ ARDILA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
TI	1031643191	PAULA VALENTINA	LOPEZ ARDILA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1032394038	SIRLEY KATTERIN	BERRIO GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1032394038	SIRLEY KATTERIN	BERRIO GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1054558122	KAREN LIZETH	RICO PAYANENE	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1054558122	KAREN LIZETH	RICO PAYANENE	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1075271675	JESSICA ALEXANDRA	NINCO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1075271675	JESSICA ALEXANDRA	NINCO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1087986804	LEIDY VIVIANA	GARRIDO DEVIA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1087986804	LEIDY VIVIANA	GARRIDO DEVIA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1104184768	MELQUIS MAURICIO	PINZON RANGEL	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1104184768	MELQUIS MAURICIO	PINZON RANGEL	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1127387040	JAIRO ANDRES	CHAVARRO ROJAS	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1127387040	JAIRO ANDRES	CHAVARRO ROJAS	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1127586477	ISAAC DAVID	GOMEZ MOJICA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1127586477	ISAAC DAVID	GOMEZ MOJICA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	35503737	MARIA MARCELA	RIVERA CARDONA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	35503737	MARIA MARCELA	RIVERA CARDONA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	36174664	MARIA EDUVINA	BELTRAN OLAYA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	36174664	MARIA EDUVINA	BELTRAN OLAYA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	41741907	GLORIA	CHIQUITO DE SABOGAL	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	41741907	GLORIA	CHIQUITO DE SABOGAL	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	51953637	YOLANDA ROCIO	ORJUELA CARRANZA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	51953637	YOLANDA ROCIO	ORJUELA CARRANZA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52117669	OLGA LUCIA	ALBARRACIN PINILLA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52117669	OLGA LUCIA	ALBARRACIN PINILLA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52255335	AIRA MARIA	GOMEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52255335	AIRA MARIA	GOMEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52395963	YANETH LETICIA	SARMIENTO SOTO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52395963	YANETH LETICIA	SARMIENTO SOTO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52517875	ROSA NATHALIA	ROMERO GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52517875	ROSA NATHALIA	ROMERO GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52533630	MILENA PATRICIA	RANGEL DONADO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52533630	MILENA PATRICIA	RANGEL DONADO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52888373	CARMEN ADRIANA	CASSIANI BAQUERO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52888373	CARMEN ADRIANA	CASSIANI BAQUERO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52985545	ANDREA	MENDOZA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	52985545	ANDREA	MENDOZA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	66887661	LILIA IVONNE	FRANCO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	66887661	LILIA IVONNE	FRANCO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	9498548	NORBERTO ANTONIO	MARTINEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	9498548	NORBERTO ANTONIO	MARTINEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	9874565	GERMAN ANDRES	TOBON VILLADA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	9874565	GERMAN ANDRES	TOBON VILLADA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 28/08/2021
Ficha de Caracterización: 2384252
Cógigo: 92130026
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 30/07/2021
Fecha Fin: 17/08/2021
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 25 - REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Formación: 9510 - CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006513482	SEBASTIAN	CORREA BUENDIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1006513482	SEBASTIAN	CORREA BUENDIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1006513482	SEBASTIAN	CORREA BUENDIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1006513482	SEBASTIAN	CORREA BUENDIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1053852034	JHOJAN ESNEYDER	VELASQUEZ ORTIZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1053852034	JHOJAN ESNEYDER	VELASQUEZ ORTIZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1053852034	JHOJAN ESNEYDER	VELASQUEZ ORTIZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1053852034	JHOJAN ESNEYDER	VELASQUEZ ORTIZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069730317	JULIETT JOHANNA	CASTELLANOS PACHECO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069730317	JULIETT JOHANNA	CASTELLANOS PACHECO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069730317	JULIETT JOHANNA	CASTELLANOS PACHECO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069730317	JULIETT JOHANNA	CASTELLANOS PACHECO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069737494	CRISTIAN EDUARDO	CABALLERO MUÑOZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069737494	CRISTIAN EDUARDO	CABALLERO MUÑOZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069737494	CRISTIAN EDUARDO	CABALLERO MUÑOZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069737494	CRISTIAN EDUARDO	CABALLERO MUÑOZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069745463	YONEDISSON	CAÑON SANABRIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069745463	YONEDISSON	CAÑON SANABRIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069745463	YONEDISSON	CAÑON SANABRIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	1069745463	YONEDISSON	CAÑON SANABRIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	11383683	JESUS ANTONIO	RAMIREZ ARDILA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	11383683	JESUS ANTONIO	RAMIREZ ARDILA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	11383683	JESUS ANTONIO	RAMIREZ ARDILA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	11383683	JESUS ANTONIO	RAMIREZ ARDILA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	35285736	LILIA NIEVES	NIÑO MENDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	35285736	LILIA NIEVES	NIÑO MENDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	35285736	LILIA NIEVES	NIÑO MENDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	35285736	LILIA NIEVES	NIÑO MENDEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	39622725	BARBARA	CAROL SALINAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	39622725	BARBARA	CAROL SALINAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	39622725	BARBARA	CAROL SALINAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	39622725	BARBARA	CAROL SALINAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	39628390	GLORIA PATRICIA	DUARTE GUERRERO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	39628390	GLORIA PATRICIA	DUARTE GUERRERO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	39628390	GLORIA PATRICIA	DUARTE GUERRERO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	39628390	GLORIA PATRICIA	DUARTE GUERRERO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	53930489	SONIA	ANGEL NEME	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	53930489	SONIA	ANGEL NEME	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	53930489	SONIA	ANGEL NEME	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
CC	53930489	SONIA	ANGEL NEME	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.	APROBADO	CC 12987972 - IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES