PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar 19 septiembre 2023

Señor (a)
Alexander Hernando Tobon Abello.
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 4627908
Coordinador academico
Centro biotecnológico del caribe
Valledupar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes septiembre del año 2023

Referencia: No 4627908 del año 2023

Ingris Sofia Montero Cuello, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1065577803 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Biotecnologico del Caribe, 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 presente contrato la suma de VEINTI SEIS MIL MILLONES SEISCIENTO NOVENTA Y DOS MIL OCHOSIENTOS VEINTE MIL PESOS ($26.692.820). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por valor de UN MILLON SETECIENTO SETENTA NUEVE MIL QUINIENTOS VENTIUN MIL PESOS ($1.779.521) en el mes de febrero de 2023. b) seis (6) pagos iguales por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS TRECE MIL DOSIENTO SESENTA MIL PESOS ($3.813.260) por los meses de marzo a agosto y un último pago por valor de DOS MILLONES CIENTO SESENTA MIL OCHOSIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL PESOS ($2.160.847) en el mes de septiembre de 2023.

Plazo: Será hasta el 17 de septiembre de 2023.

OBJETO:
prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional programada por el centro de formación en la red de conocimiento agrícola área temática agroindustrial control de calidad e inocuidad para el desarrollo de acciones de formación en los programas de titulada y o complementaria regular del centro biotecnológico del caribe y sus municipios de influencia en el departamento del cesar.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir a cabalidad el objeto del contrato en la forma y lugares que EL SENA le indique	Formaciones en los ambientes	Registro fotográfico, evidencias en Drive, y territorium.

		programados asignados.	
2	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Selección de estrategias didácticas para el aprendizaje en asimilación de fundamentos y componentes practicos.	Formato asistencia; registro fotográfico, carpeta Drive.
3	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad	Servicios prestados atendiendo las formaciones en titulada y complementarias	Fotográfico
4	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	En base a la competencia asignada se realiza en los ambientes con uso	Registro fotográfico.
5	Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación, de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional.	Se realizan actividades dentro de cada formación de acuerdo a el proyecto formulado	Evidencias en Material cargado al drive.
6	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional	Concertación del plan de trabajo por cada ficha asignada.	Registro fotográfico/evidencias drive y LMS
7	Atender oportunamente al supervisor del contrato en los requerimientos que se le hagan respecto del contrato y entregar los informes que se le soliciten de acuerdo con el objeto pactado.	asistencia a reuniones programadas por la coordinación y subidrector, apoyo del proceso de selección de auxiliar de cocina.	Registro fotográfico/ asistencia de coordinación academica e instructor.
8	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de Dirección General, los informes estadísticos, de cuentas y de actividades inherentes al objeto contractual	Documentos suministrados al secop II para cobro de cuentas Asistencia de reunión por equipos.	Capture de pantalla secop II Reporte de eventos en sena sofia. Asistencia a reunión equipo ejecutor.
9	Reportar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la	Se reportara y se procede hacer seguimiento aprendiz	Registro en sena sofia plus rol instructor de inasistencias y juicios.

	información y su coherencia con el proceso formativo, tales como creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a las rutas de aprendizaje y registro de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información.		
10	Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso de formación de manera oportuna.	Reporte en drive y secop II	Secop II, drive carpeta instructor 2023 INGRIS SOFIA MONTERO CUELLO
11	Elaborar y entregar guías de aprendizaje de los proyectos formativos asociados al contratista, cuando éstas sean requeridas por el equipo pedagógico de centro.	Guias subidas a dirve de seguimiento y territorium.	Capture pantalla
12	Hacer entrega del carné institucional que lo acredita como contratista, una vez finalice el contrato.	Entrega de carnet	Soportado en el paz y salvo.
13	Aplicar al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores	Certificación por competencias en la normativa de manipualr alimentos	Certificado entregado.
14	Manejar y aplicar la estructura del LMS que utiliza el SENA, junto con las actividades, materiales y demás recursos educativos digitales que sustentarán la ruta de aprendizaje	Registro de actividades en LMS y sena sofia, seguimiento hecho.	Capture pantalla
15	Realizar la evaluación de los aprendices asignados tanto en el LMS como en el aplicativo SOFIA PLUS.	Evaluaciones realizadas en sena sofia y LMS	Capture pantalla

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
1.				
2.				

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. 9455063014 de la planilla, para salud total, porvenir y positiva agosto 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

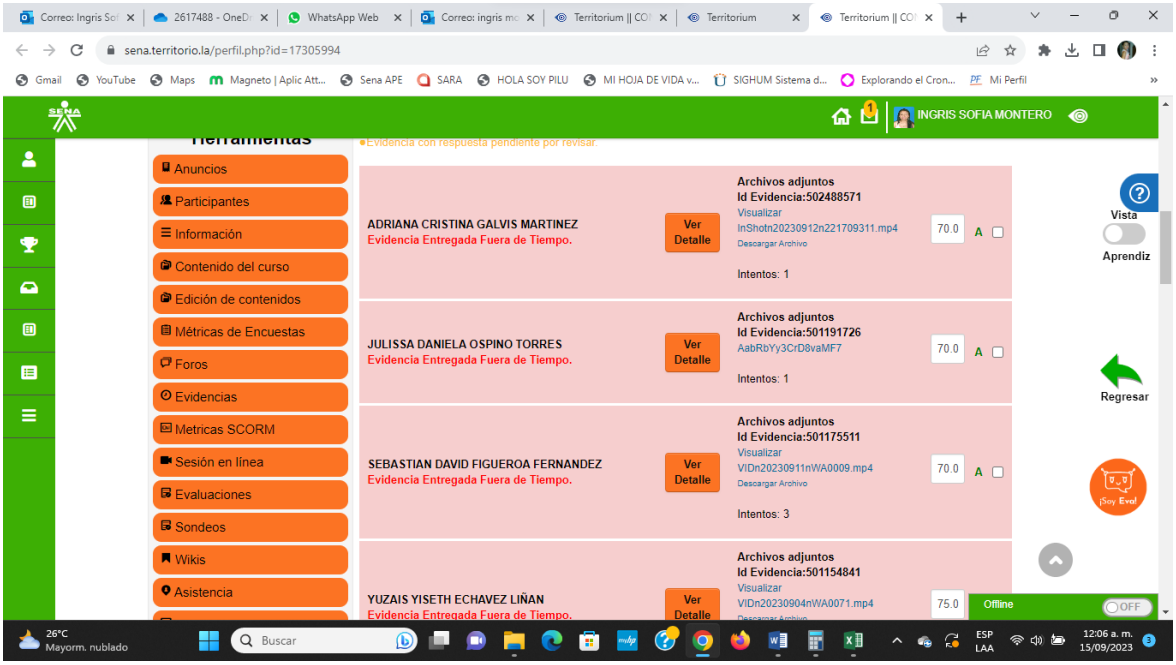
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

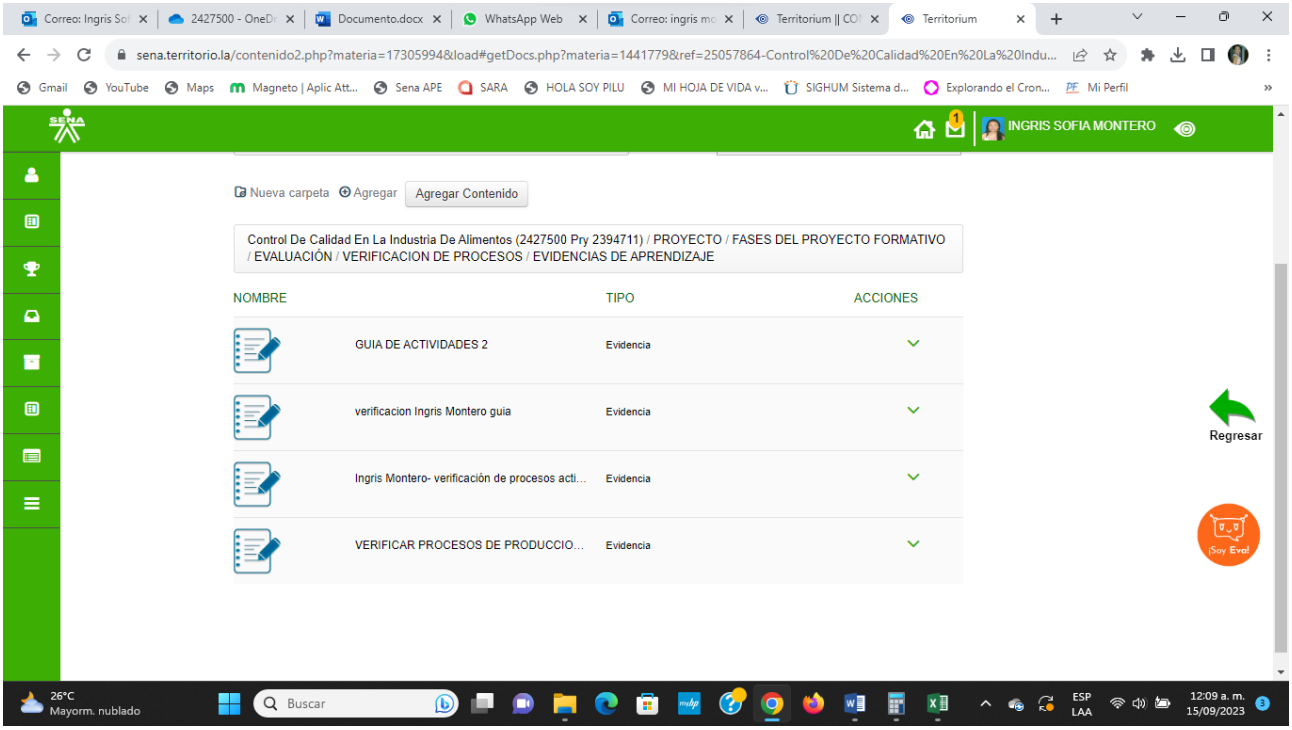
Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

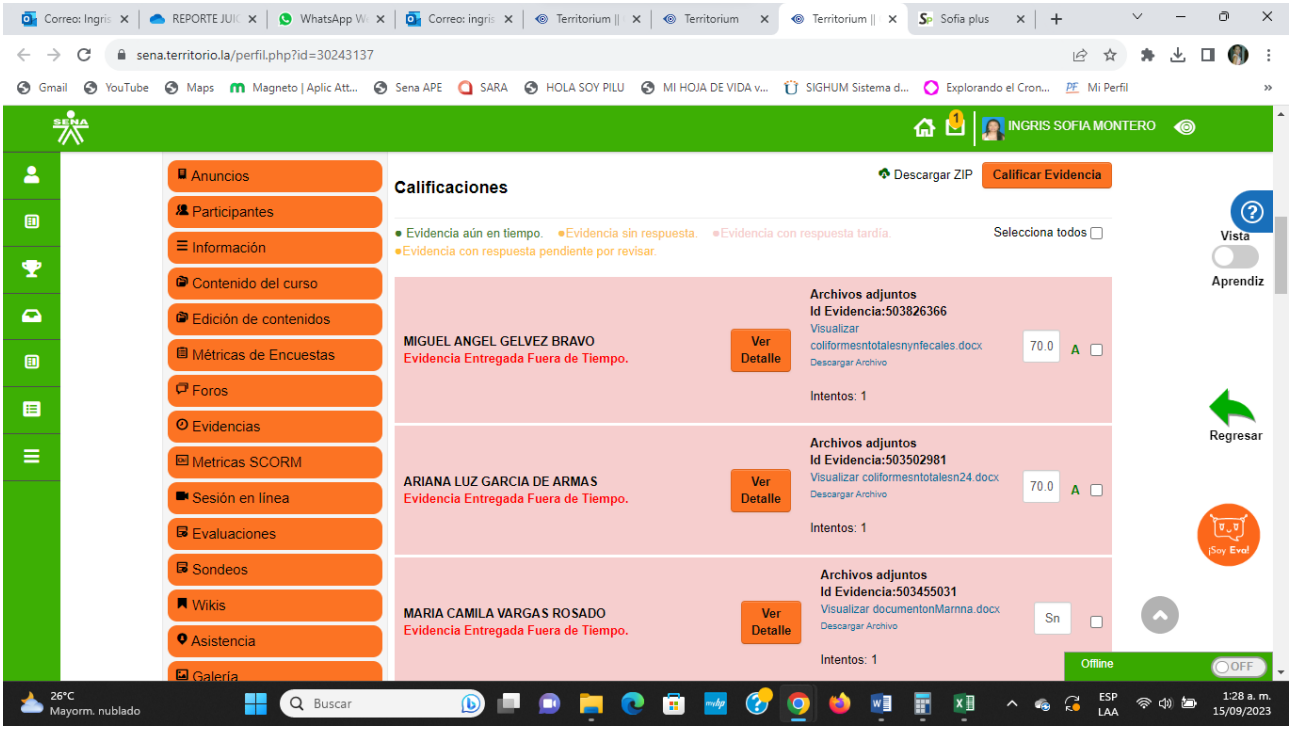
Evidencias en 20 folios
Cordialmente,
Firma
Ingris Sofia Montero Cuello
Contratista
C.C. No. 1065577803

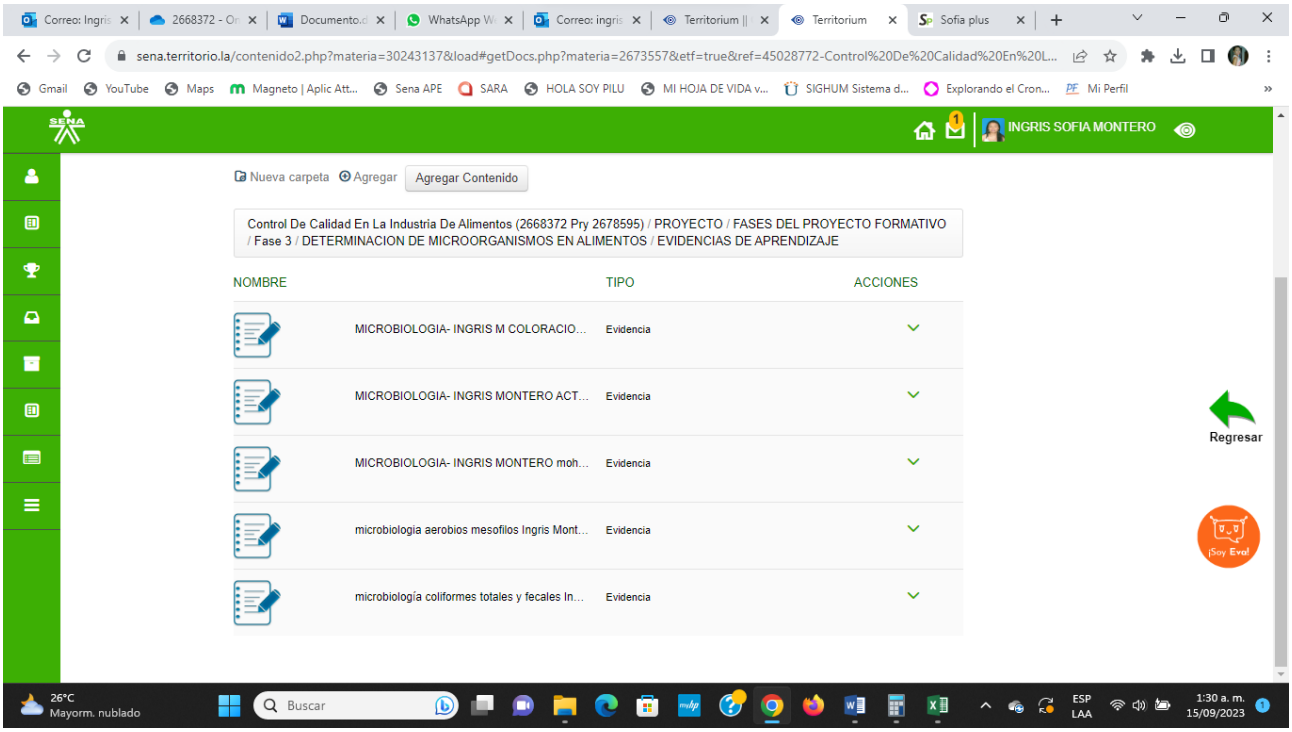
Recibí a satisfacción:
Firma
Alexander Hernando Tobon Abello
Supervisor(a) Contrato 4627908 **de 2023**
Coordinador academico.

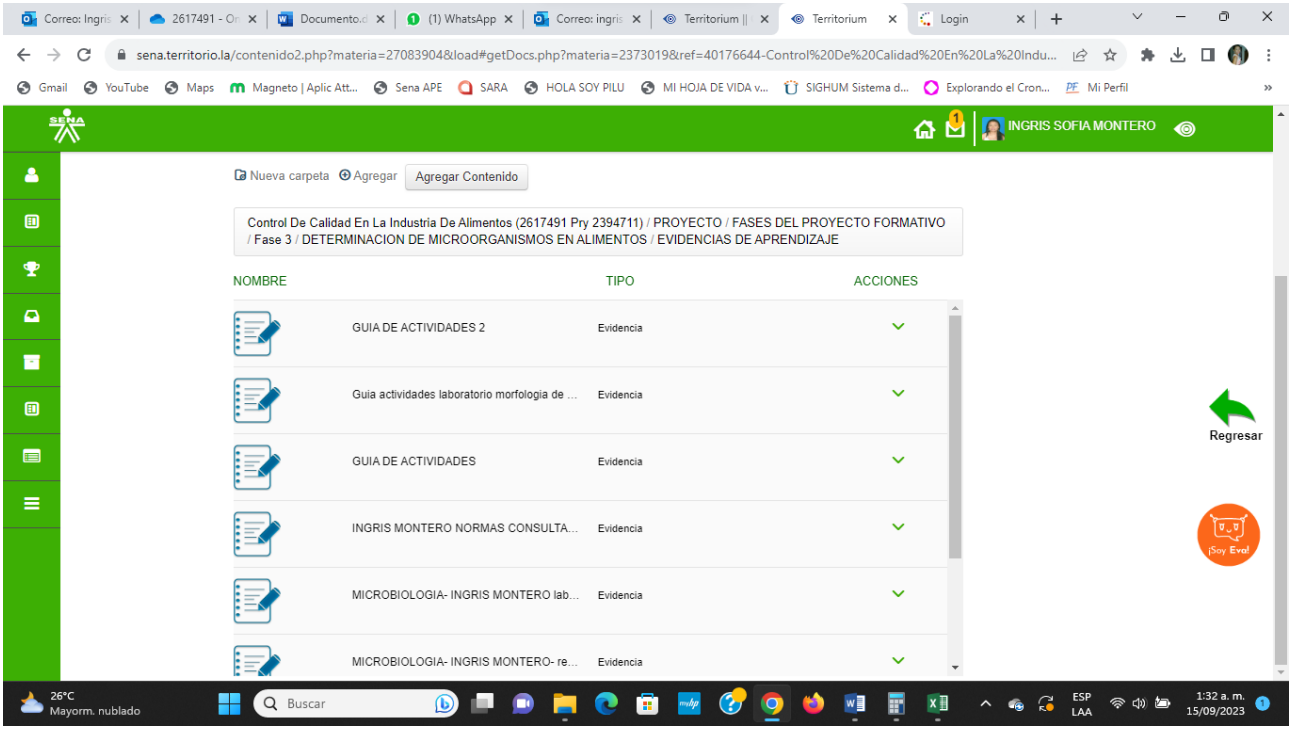
EVIDENCIAS:

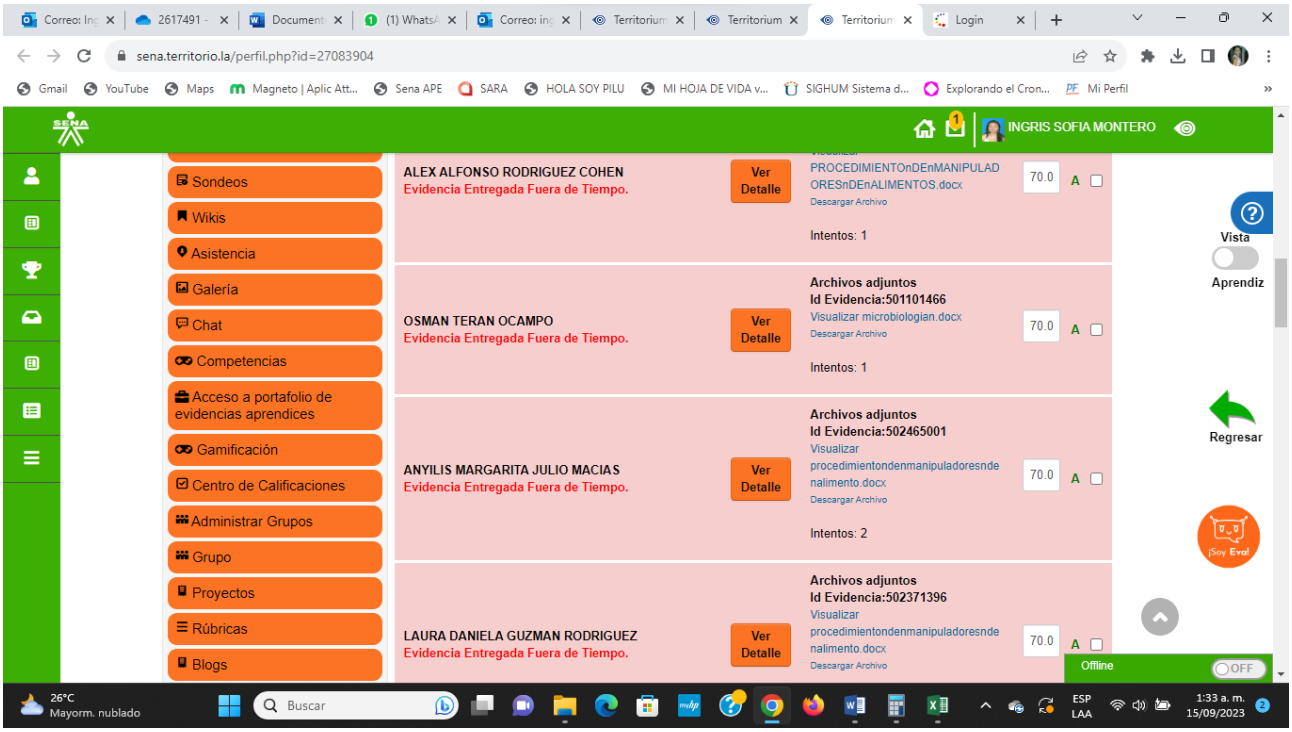

sena.territorio.la/perfil.php?id=17305994
INGRIS SOFIA MONTERO
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Evidencia con respuesta pendiente por revisar.
ADRIANA CRISTINA GALVIS MARTINEZ
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:502488571
Visualizar
InShotn20230912n221709311.mp4
Descargar Archivo
Intentos: 1
70.0
JULISSA DANIELA OSPINO TORRES
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:501191726
AabRbYy3CrD8vaMF7
Intentos: 1
70.0
SEBASTIAN DAVID FIGUEROA FERNANDEZ
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:501175511
Visualizar
VIDn20230911nWA0009.mp4
Descargar Archivo
Intentos: 3
70.0
YUZAIS YISETH ECHAVEZ LIÑAN
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:501154841
Visualizar
VIDn20230904nWA0071.mp4
75.0
Vista Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
26°C Mayorm. nublado
Buscar
ESP LAA
12:06 a. m. 15/09/2023

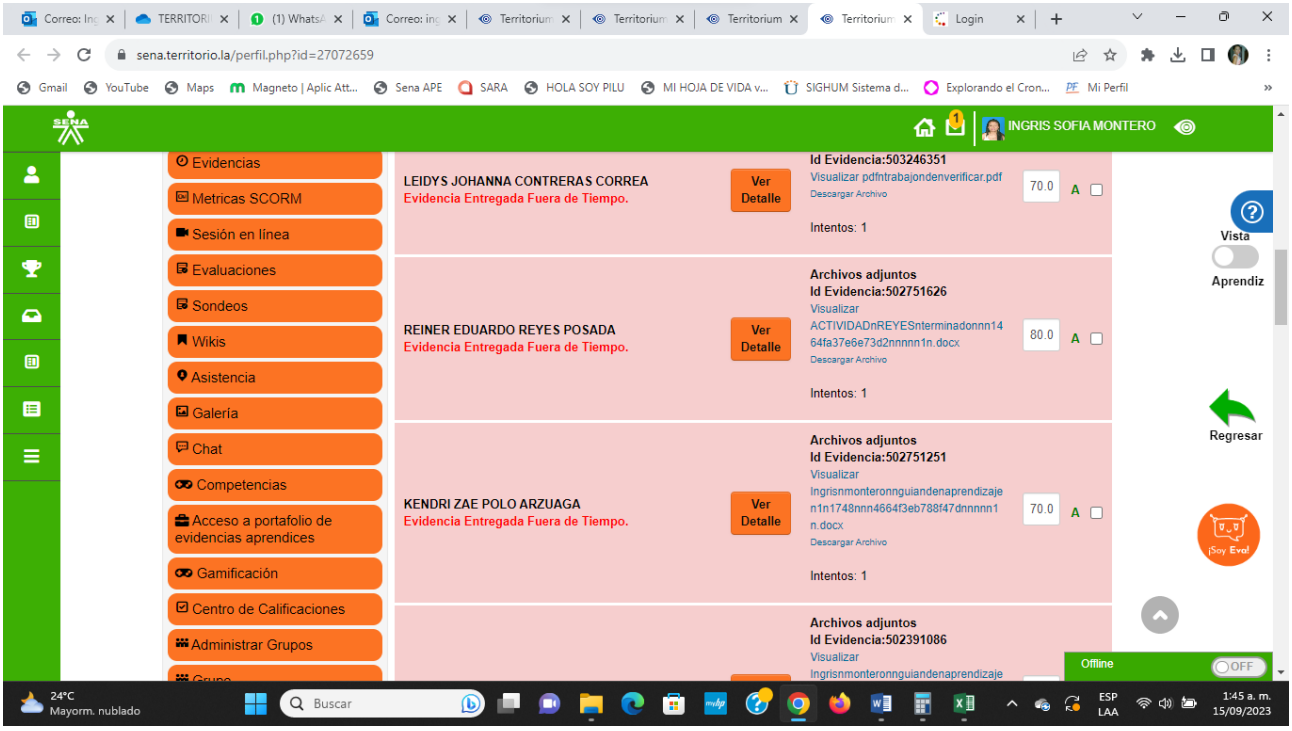

sena.territorio.la/contenido2.php?materia=17305994&load#getDocs.php?materia=1441779&ref=25057864-Control%20De%20Calidad%20En%20La%20Indu...
INGRIS SOFIA MONTERO
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Control De Calidad En La Industria De Alimentos (2427500 Pry 2394711) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / EVALUACIÓN / VERIFICACION DE PROCESOS / EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
GUIA DE ACTIVIDADES 2
Evidencia
verificacion Ingris Montero guia
Evidencia
Ingris Montero- verificación de procesos acti...
Evidencia
VERIFICAR PROCESOS DE PRODUCCIO...
Evidencia
Regresar
26°C Mayorm. nublado
Buscar
ESP LAA
12:09 a. m. 15/09/2023

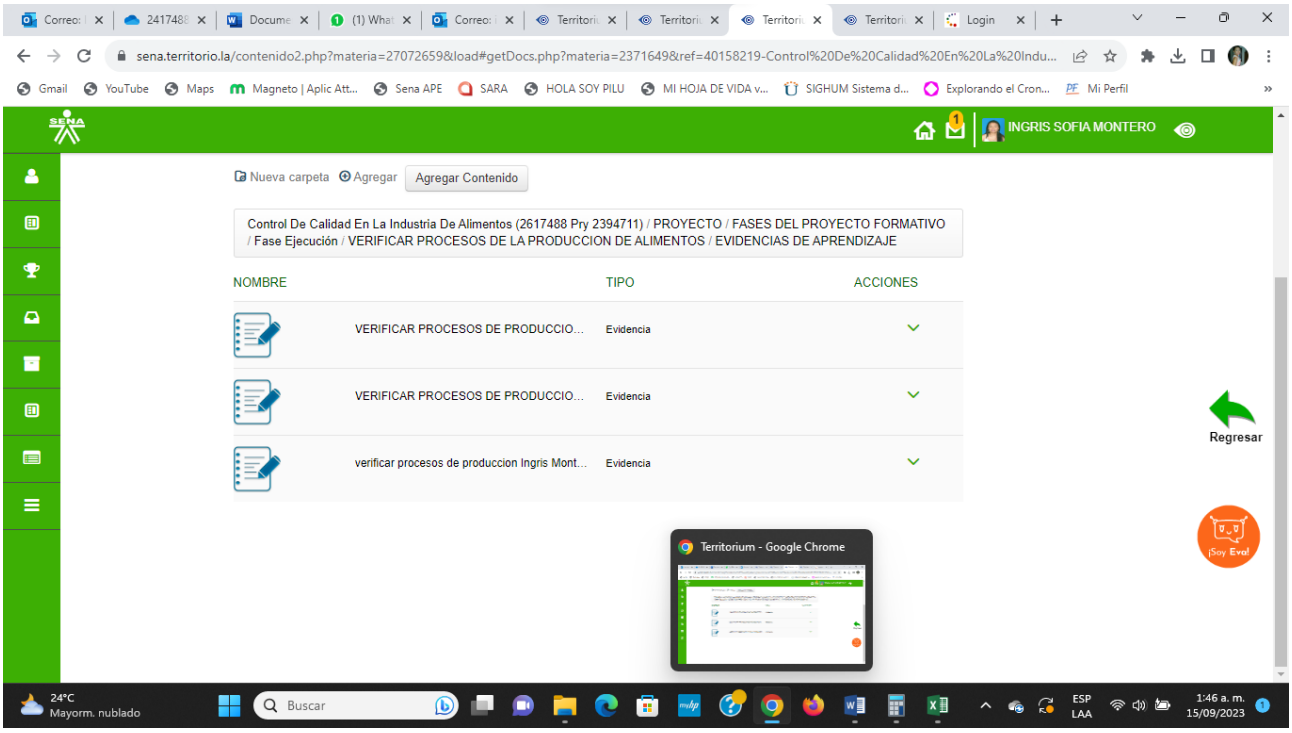

sena.territorio.la/perfil.php?id=30243137
INGRIS SOFIA MONTERO
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Calificaciones
Descargar ZIP
Calificar Evidencia
Evidencia aún en tiempo.
Evidencia sin respuesta.
Evidencia con respuesta tardía.
Evidencia con respuesta pendiente por revisar.
Selecciona todos
MIGUEL ANGEL GELVEZ BRAVO
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:503826366
Visualizar coliformesntotalesnynfecales.docx
Descargar Archivo
70.0
Intentos: 1
ARIANA LUZ GARCIA DE ARMAS
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:503502981
Visualizar coliformesntotalesn24.docx
Descargar Archivo
70.0
Intentos: 1
MARIA CAMILA VARGAS ROSADO
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:503455031
Visualizar documentonMarnna.docx
Descargar Archivo
Sn
Intentos: 1
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
26°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
1:28 a. m.
15/09/2023

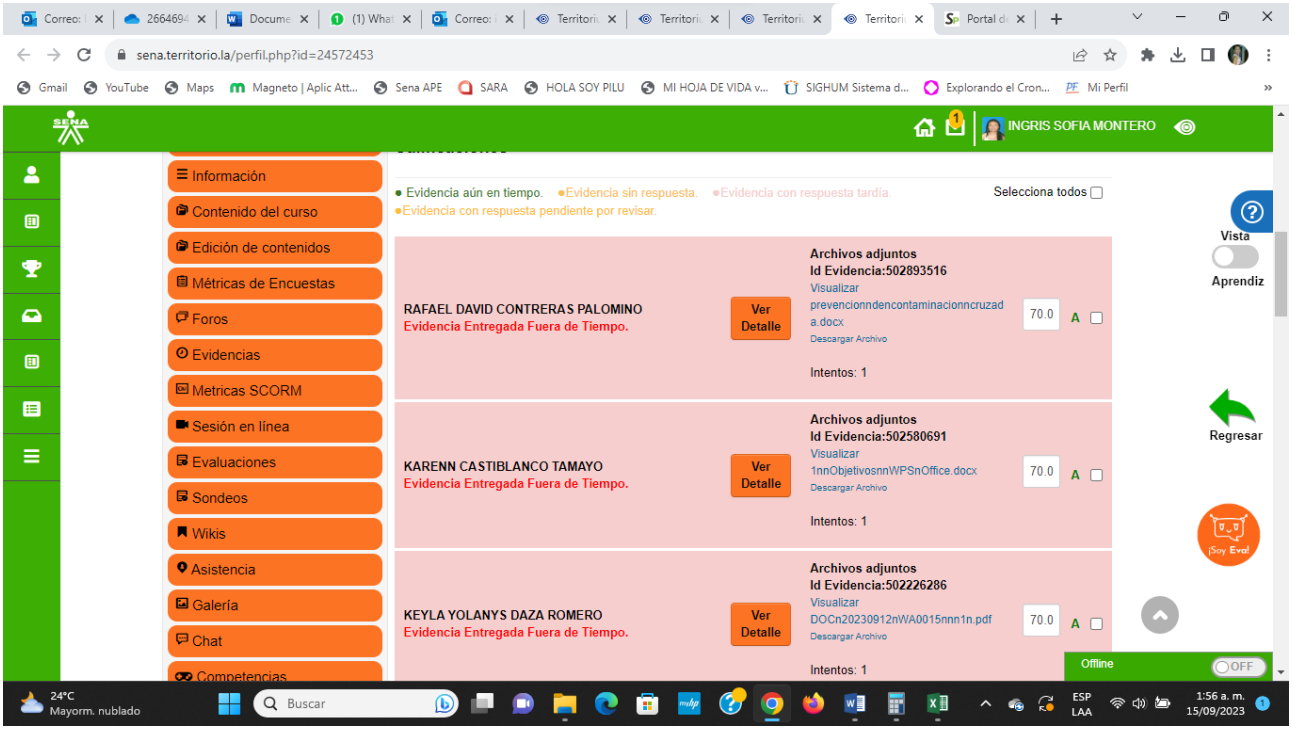

sena.territorio.la/contenido2.php?materia=30243137&load#getDocs.php?materia=2673557&etf=true&ref=45028772-Control%20De%20Calidad%20En%20L...
INGRIS SOFIA MONTERO
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Control De Calidad En La Industria De Alimentos (2668372 Pry 2678595) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 3 / DETERMINACION DE MICROORGANISMOS EN ALIMENTOS / EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
MICROBIOLOGIA- INGRIS M COLORACIO...
Evidencia
MICROBIOLOGIA- INGRIS MONTERO ACT...
Evidencia
MICROBIOLOGIA- INGRIS MONTERO moh...
Evidencia
microbiologia aerobios mesofilos Ingris Mont...
Evidencia
microbiología coliformes totales y fecales In...
Evidencia
Regresar
26°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
1:30 a. m.
15/09/2023

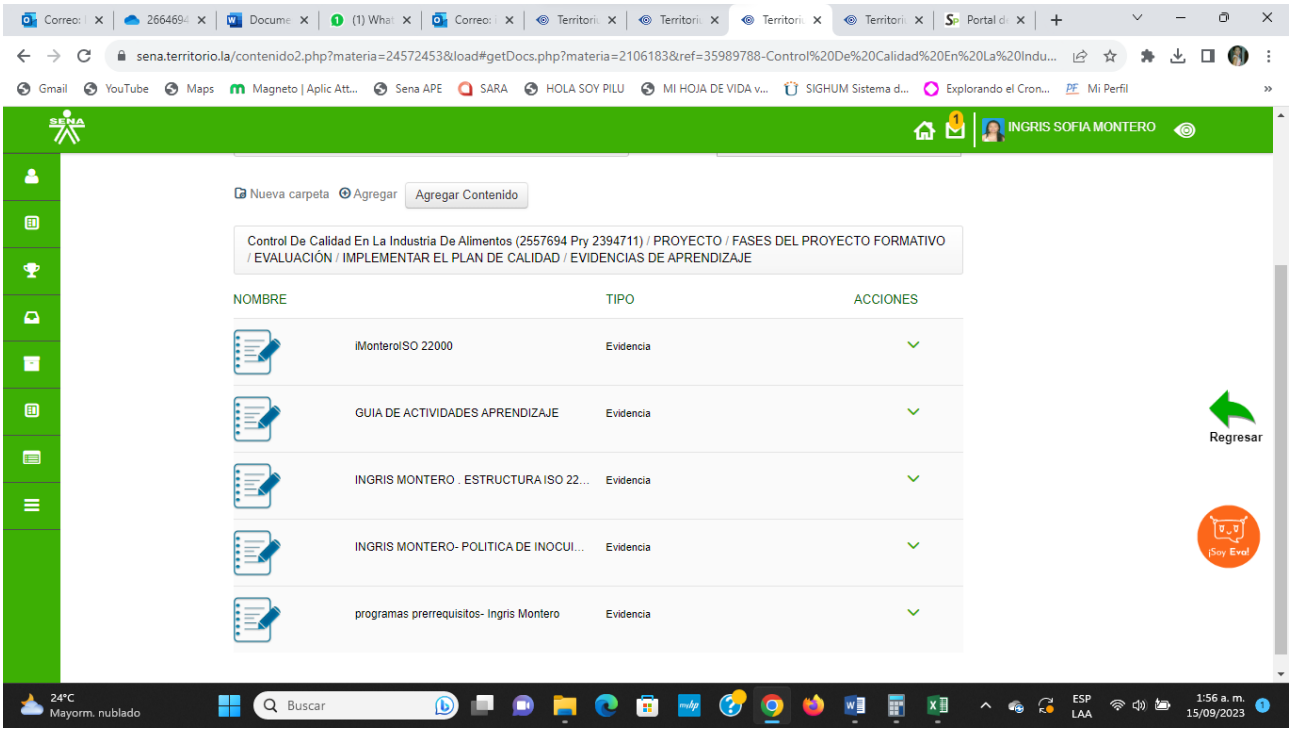

sena.territorio.la/contenido2.php?materia=27083904&load#getDocs.php?materia=2373019&ref=40176644-Control%20De%20Calidad%20En%20La%20Indu...
INGRIS SOFIA MONTERO
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Control De Calidad En La Industria De Alimentos (2617491 Pry 2394711) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 3 / DETERMINACION DE MICROORGANISMOS EN ALIMENTOS / EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
GUIA DE ACTIVIDADES 2
Evidencia
Guia actividades laboratorio morfologia de ...
Evidencia
GUIA DE ACTIVIDADES
Evidencia
INGRIS MONTERO NORMAS CONSULTA...
Evidencia
MICROBIOLOGIA- INGRIS MONTERO lab...
Evidencia
MICROBIOLOGIA- INGRIS MONTERO- re...
Evidencia
Regresar
¡Soy Eva!
26°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
1:32 a. m.
15/09/2023


sena.territorio.la/perfil.php?id=27083904
INGRIS SOFIA MONTERO
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
ALEX ALFONSO RODRIGUEZ COHEN
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
PROCEDIMIENTOnDEnMANIPULADORESnDEnALIMENTOS.docx
Descargar Archivo
70.0
A
Intentos: 1
OSMAN TERAN OCAMPO
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:501101466
Visualizar microbiologian.docx
Descargar Archivo
70.0
A
Intentos: 1
ANYILIS MARGARITA JULIO MACIAS
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:502465001
Visualizar procedimientondenmanipuladoresndenalimento.docx
Descargar Archivo
70.0
A
Intentos: 2
LAURA DANIELA GUZMAN RODRIGUEZ
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:502371396
Visualizar procedimientondenmanipuladoresndenalimento.docx
Descargar Archivo
70.0
A
Vista
Aprendiz
Regresar
¡Soy Eva!
Offline
OFF
26°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
1:33 a. m.
15/09/2023


sena.territorio.la/perfil.php?id=27072659
INGRIS SOFIA MONTERO
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
LEIDYS JOHANNA CONTRERAS CORREA
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Id Evidencia:503246351
Visualizar pdfntrabajondenverificar.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
70.0
REINER EDUARDO REYES POSADA
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Archivos adjuntos
Id Evidencia:502751626
Visualizar
ACTIVIDADnREYESnterminadonnn1464fa37e6e73d2nnnnn1n.docx
80.0
KENDRI ZAE POLO ARZUAGA
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Archivos adjuntos
Id Evidencia:502751251
Visualizar
Ingrisnmonteronnguiandenaprendizajen1n1748nnn4664f3eb788f47dnnnnn1n.docx
70.0
Archivos adjuntos
Id Evidencia:502391086
Visualizar
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
24°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
1:45 a. m.
15/09/2023


sena.territorio.la/contenido2.php?materia=27072659&load#getDocs.php?materia=2371649&ref=40158219-Control%20De%20Calidad%20En%20La%20Indu...
INGRIS SOFIA MONTERO
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Control De Calidad En La Industria De Alimentos (2617488 Pry 2394711) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase Ejecución / VERIFICAR PROCESOS DE LA PRODUCCION DE ALIMENTOS / EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
VERIFICAR PROCESOS DE PRODUCCIO...
Evidencia
VERIFICAR PROCESOS DE PRODUCCIO...
Evidencia
verificar procesos de produccion Ingris Mont...
Evidencia
Territorium - Google Chrome
Regresar
24°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
1:46 a. m.
15/09/2023


sena.territorio.la/perfil.php?id=24572453
INGRIS SOFIA MONTERO
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Evidencia aún en tiempo.
Evidencia sin respuesta.
Evidencia con respuesta tardía.
Evidencia con respuesta pendiente por revisar.
Selecciona todos
RAFAEL DAVID CONTRERAS PALOMINO
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:502893516
Visualizar
prevencionndencontaminacionncruzada.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
70.0
KARENN CASTIBLANCO TAMAYO
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:502580691
Visualizar
1nnObjetivosnnWPSnOffice.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
70.0
KEYLA YOLANYS DAZA ROMERO
Evidencia Entregada Fuera de Tiempo.
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:502226286
Visualizar
DOCn20230912nWA0015nnn1n.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
70.0
Vista
Aprendiz
Regresar
¡Soy Eva!
Offline
OFF
24°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
1:56 a. m.
15/09/2023


sena.territorio.la/contenido2.php?materia=24572453&load#getDocs.php?materia=2106183&ref=35989788-Control%20De%20Calidad%20En%20La%20Indu...
INGRIS SOFIA MONTERO
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Control De Calidad En La Industria De Alimentos (2557694 Pry 2394711) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / EVALUACIÓN / IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD / EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
iMonteroISO 22000
Evidencia
GUIA DE ACTIVIDADES APRENDIZAJE
Evidencia
INGRIS MONTERO . ESTRUCTURA ISO 22...
Evidencia
INGRIS MONTERO- POLITICA DE INOCUI...
Evidencia
programas prerrequisitos- Ingris Montero
Evidencia
Regresar
¡Soy Eva!
24°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
1:56 a. m.
15/09/2023

1 = Asistencia
0 = No asistencia
Si se deja en blanco, será ignorado y no se modificará

FORMATO ASISTENCIAS 2023-09

			4-Lunes			11-Lunes		
Id	Matrícula	Nombre	A	B	R	A	B	R
945898	1007835762	LAURA ANDREA AMARIS RUIZ	1		0	1		0
15423624	1002488966	CARMEN JULIETH ATENCIA ATENCIA	1		0	1		0
5248452	106626902(	DAYANNA ALEXANDRA CELIS RAMIREZ	0		0	0		0
14895831	1065647003	YEIMIS LIZETH CUENTAS VEGA	0		0	0		0
15411019	1066864396	YUZAIS YISETH ECHAVEZ LIÑAN	1		0	1		0
15418924	1003317783	LUIS MIGUEL ESCOBAR BELEÑO	0		0	0		0
943841	1063139108	MARIA ALEJANDRA FERNANDEZ PEREZ	1		0	1		0
15415739	1003381648	SEBASTIAN DAVID FIGUEROA FERNANDEZ	1		0	0		0
15408984	1121526118	ADRIANA CRISTINA GALVIS MARTINEZ	0		0	1		0
814363	1065572656	LAURA VANESSA LEIVA MANJARREZ	0		0	0		0
2453565	49771848cc	ANGELICA MARIA LOPEZ CONSTANTE	0		0	0		0
15407934	1046430935	MIRLEIDYS MARTINEZ MADERA	0		0	0		0
2132728	1192812375	BETSY LILIANA MUNIVE MONTERO	0		0	0		0
948622	1065566907	JULISSA DANIELA OSPINO TORRES	1		0	1		0
15411909	1085034235	MALKA IRINA PAVA GONZALEZ	1		0	1		0
948603	1003087445	SARAY PEINADO SIMANCA	1		0	1		0
2132782	1065562045	DINA LUZ PEÑALOZA MONTENEGRO	1		0	1		0
15053844	119278928(	MARTHA LILIANA PEREZ CUELLO	0		0	0		0
15406904	1065841567	LAURA VANESA PUCHE CACERES	0		0	0		0
4411632	1065828593	ANA ISABEL RIOS ORTIZ	0		0	0		0
15418599	1193563618	MARIA CRISTINA RIZO BAQUERO	0		0	1		0
8089149	1065615548	MARGARITA ROSA ROMERO GUTIERREZ	1		0	0		0
15409219	77195745cc	EFRAIN SARMIENTO MIELES	0		0	0		0
15400554	1065648445	MARIBEL ESTHER VASQUEZ CALDERON	1		0	0		0





4834091	1065646183	MAIRA ALEJANDRA CABARCAS JIMENEZ	0	0	0	0
9577812	106581815	ANGIE LORENA CELEDON ZAPATA	1	0	1	0
19523340	100299451	LUZ DAYANIS ESPAÑA CHAMORRO	1	0	1	0
23977749	100338205	LAURA DANIELA GUZMAN RODRIGUEZ	1	0	1	0
8954593	106561121	YENNIFER PAOLA HERNANDEZ PLATA	0	0	0	0
950783	106626835	DANIEL DAVID JIMENEZ RODRIGUEZ	1	0	1	0
6488587	106582484	ANYILIS MARGARITA JULIO MACIAS	1	0	1	0
23972894	1124004401	KERLIS NATALY MANGA ATENCIA	0	0	1	0
18446097	119304075	FREINER FERNANDO MARTINEZ BARRETO	1	0	1	0
2539949	49763281cc	LUZ STELLA MEDINA MUÑOZ	1	0	1	0
9067723	100435844	SAIRYTH DANELLIS MENDOZA ARIAS	1	0	1	0
3910092	106781582	DAVID JOSE MORILLO ARAUJO	1	0	1	0
7874999	119276933	ZARETH DAYANA MURILLO EVILLA	1	0	1	0
1424944	119315139	JAIR EDUARDO NAVARRO ORTEGA	1	0	1	0
23946289	39460627cc	JEIMYS SOFIA NEGRETE OSPINO	1	0	1	0
23946114	106581849	LUIS ALFREDO PABON VALLEJO	1	0	1	0
23978964	100326704	DEIVER DAVID PALACIN LUNA	1	0	1	0
4241690	100557375	ANDREA CAROLINA QUIROZ AMARIS	1	0	1	0
18414247	106759356	ALEX ALFONSO RODRIGUEZ COHEN	1	0	1	0
23939584	106566128	MARIA MEREDITH ROJAS VERDECIA	1	0	1	0
23959714	112949475	EMILY JHOJANNA SALINAS PEREZ	1	0	1	0
3305620	106584365	DANIEL DAVID SOTO JIMENEZ	1	0	1	0
23977054	106686695	OSMAN TERAN OCAMPO	1	0	1	0
23961064	106686713	NATALIA ZARATE GONZALEZ	1	0	1	0

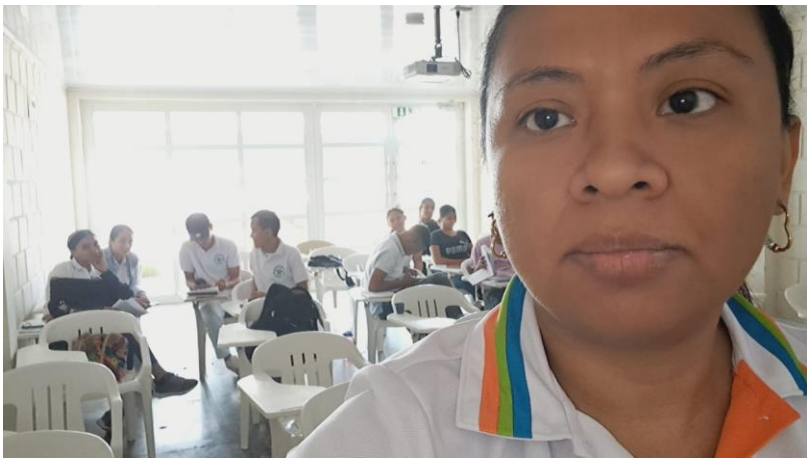




1 = Asistencia
0 = No asistencia
Si se deja en blanco, será ignorado y no se modificará

FORMATO ASISTENCIAS 2023-09

			6-Miércoles		
Id	Matricula	Nombre	A	B	R
25207768	1065568617	MARYLIN YINETH BALMACEDA AVILA	1		0
25198933	1022420322	ISIS PAOLA BAZAN SOLIS	0		0
25235868	1134254383	DAURIS PATRICIA BECERRA VASQUEZ	1		0
1964192	1065850365	JULIETA CAROLINA CANTILLO BUELVAS	1		0
20225410	1065566326	JONATAN DAVID CATAÑO ALVAREZ	1		0
25191373	1065823066	LUIS ALFONSO DE HOYOS MARTINEZ	0		0
24468154	1003380533	ANA PAOLA ESCOBAR TARIFA	1		0
4257665	1193541248	ARIANA LUZ GARCIA DE ARMAS	1		0
15549396	1066269125	MIGUEL ANGEL GELVEZ BRAVO	1		0
9751622	1193096742	MERILYN JOHANNA LOPEZ MONTERROSA	1		0
25205828	1123401673	YOHANDRIS YORYETH MARTINEZ GARCIA	1		0
13039757	1192812004	MICHELL ANDREA MARTINEZ MARTINEZ	1		0
2284316	1062395107	ZURISADAI MENDOZA ISEDA	0		0
25198163	1065602537	ANDRES ALEXANDER PIÑEREZ UHIA	1		0
13905380	39462690cc	TATIANA PAOLA PUENTES VASQUEZ	1		0
7073692	1085225384	ESTEBAN EDUARDO RIVERA OROZCO	1		0
3358675	1193565623	SAIDER JOSUEE RODRIGUEZ PACHECO	1		0
25224623	1128152115	ANDREA CAROLINA SALCEDO MOLINA	0		0
19907885	1007611542	NELYS ANDREA SCHLEGUEL MONSALVO	0		0
25247528	1067600642	AILITH ALEJANDRA TAPIA ESTRADA	0		0
1727766	1192896271	YARLENIS DANIELA TORRES GUERRERO	1		0
935797	1063946835	MARILATH MICHELL TRUJILLO MARRUGO	0		0
1841896	1192789456	MARIA CAMILA VARGAS ROSADO	0		0



1 = Asistencia
0 = No asistencia
Si se deja en blanco, será ignorado y no se modificará

FORMATO ASISTENCIAS 2023-09

			7-Jueves			14-Jueve	
Id	Matrícula	Nombre	A	B	R	A	B
25207768	1065568617cc	MARYLIN YINETH BALMACEDA AVILA	1		0	1	
25198933	1022420322cc	ISIS PAOLA BAZAN SOLIS	0		0	0	
25235868	1134254383cc	DAURIS PATRICIA BECERRA VASQUEZ	1		0	1	
1964192	1065850365cc	JULIETA CAROLINA CANTILLO BUELVAS	1		0	1	
20225410	1065566326cc	JONATAN DAVID CATAÑO ALVAREZ	1		0	1	
25191373	1065823066cc	LUIS ALFONSO DE HOYOS MARTINEZ	0		0	0	
24468154	1003380533cc	ANA PAOLA ESCOBAR TARIFA	0		0	1	
4257665	1193541248cc	ARIANA LUZ GARCIA DE ARMAS	1		0	1	
15549396	1066269129ti	MIGUEL ANGEL GELVEZ BRAVO	1		0	1	
9751622	1193096742cc	MERILYN JOHANNA LOPEZ MONTERROSA	1		0	1	
25205828	1123401673cc	YOHANDRIS YORYETH MARTINEZ GARCIA	1		0	1	
13039757	1192812004cc	MICHELL ANDREA MARTINEZ MARTINEZ	1		0	1	
2284316	1062395107ti	ZURISADAI MENDOZA ISEDA	0		0	0	
25198163	1065602537cc	ANDRES ALEXANDER PIÑEREZ UHIA	1		0	1	
13905380	39462690cc	TATIANA PAOLA PUENTES VASQUEZ	1		0	1	
7073692	1085225384cc	ESTEBAN EDUARDO RIVERA OROZCO	1		0	1	



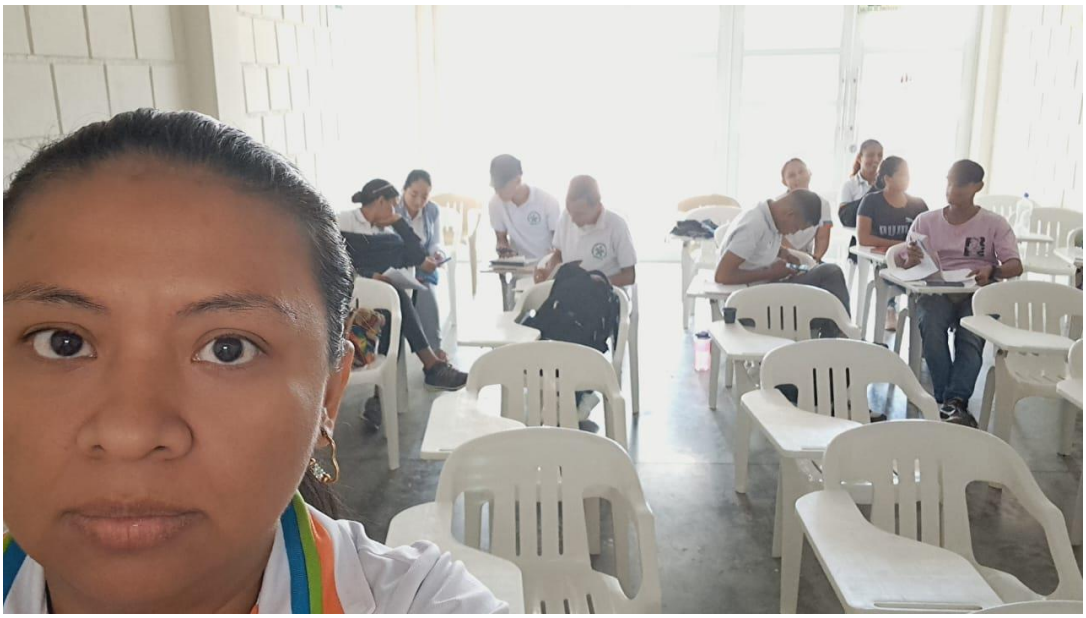


1 = Asistencia
0 = No asistencia
Si se deja en blanco, será ignorado y no se modificará

FORMATO ASISTENCIAS 2023-09

			1-Viernes			8-Viernes		
Id	Matrícula	Nombre	A	B	R	A	B	R
21742827	100338183(	GINA PAOLA ALVARADO GUERRA	0		0	0		0
14597762	100323751(	KELLY DAYANNA AMARIS HINCAPIE	0		0	0		0
1948055	106558503(	KARENN CASTIBLANCO TAMAYO	0		0	1		0
1948048	106686872(	RAFAEL DAVID CONTRERAS PALOMINO	1		0	1		0
21755902	100323861(	KEYLA YOLANYS DAZA ROMERO	1		0	0		0
3317762	106582731(	JEAN CARLOS GUEVARA FONTALVO	1		0	1		0
14724992	106583442(	ERIKA MERCEDES MARTINEZ NIÑO	1		0	1		0
21717897	100782385(	FERNELYS MEJIA RANGEL	0		0	0		0
2256233	49780980cc	JOSEFINA MERCADO NAVARRO	0		0	1		0
4978097	106686895(	ELIZABETH MORALES RODRIGUEZ	1		0	1		0
1943607	106771117(	ANGGIE SOFIA NIETO MONTERO	1		0	0		0
17136327	112820342(	ALVARO FABIO OROZCO POLO	0		0	1		0
21738042	1192778127	LUIS CARLOS PAVA DIAZ	1		0	1		0
1947860	106558874(	SOFIA ALEJANDRA PEREZ PEREZ	1		0	1		0
9436268	106582024(	PEDRO ALDAIR PICO ARDILA	0		0	0		0
19685565	100661782(	JOSE ALEJANDRO RAMIREZ CARDENA	1		0	1		0
9752377	100331688(	YEIMIS NAYELIS ROMERO SERRANO	1		0	1		0
1599014	106703097(	JOHN EVER SILVA RANGEL	0		0	0		0
10587173	106557500(	PEGLI YARMILETH TORRES RIVERA	1		0	1		0
21760982	100326695(	JEFFERSON DAVID VARGAS ZAMBRANO	0		0	0		0
21746632	106349103(	SARITH LORENA VILLALOBOS RIOS	1		0	1		0


HACCP



1 = Asistencia
0 = No asistencia
Si se deja en blanco, será ignorado y no se modificará

FORMATO ASISTENCIAS 2023-09

			6-Miércoles			13-Miércoles		
Id	Matrícula	Nombre	A	B	R	A	B	R
23979994	106687012€	ELIAS ALBERTO ALTAHONA GAMARRA	0		0	0		0
1955435	1067592482	NAILETH ARIAS QUINTANA	0		0	1		0
22644368	100339276€	LUIS ALBERTO BAQUERO HERNANDEZ	1		0	1		0
23972824	1067807717	ANGELICA MARIA BAQUERO TRUJILLO	0		0	0		0
7047217	106584607$	ROSA ANGELICA BRITO FONSECA	1		0	1		0
23945219	106581167$	MARIA CRISTINA CASTRO MIRANDA	1		0	0		0
8134759	100323392$	LEIDYS JOHANNA CONTRERAS CORREA	1		0	0		0
838755	106686701$	LUISA FERNANDA LEMUS RODRIGUEZ	1		0	1		0
1954717	106585436€	LEIDY SOFIA LINDARTE OMAÑA	1		0	1		0
12401942	106580974$	ANGELI PAOLA MANOTAS DUQUE	0		0	1		0
4173997	109041706€	JESUS LEONARDO NAVARRO ASCANIO	0		0	1		0
7157522	109880963$	YEISON PARRA SAUMETH	0		0	1		0
3924275	106759420$	KENDRI ZAE POLO ARZUAGA	1		0	1		0
23985454	106759178$	LAURA DANIELA QUIÑONES NAVARRO	0		0	0		0
23951549	106583510$	GUSTAVO ANDRES QUINTERO COTES	1		0	1		0
23986409	112024224$	ANA MARIA RAMIREZ DAZA	1		0	1		0
1925679	100339313$	REINER EDUARDO REYES POSADA	1		0	1		0
20180950	100337939$	NATALIA RIVERO ARIANO	0		0	0		0
1454354	119290690$	JOSE TICIANO ROJAS CERVANTES	1		0	1		0
23974944	106834868€	DAVIAN JOSE RUBIO LARA	1		0	1		0
2123084	100339151$	IVAN ANDRES SALAS BAYONA	1		0	0		0
3403730	100734779€	DISNEY DANETH SANCHEZ SILVA	1		0	0		0
23974424	106556742$	ANA CESILIA SERRANO RAMIREZ	1		0	0		0
2724445	100434754€	SILVIA JULIANA SIDEDOR CHAVEZ	1		0	1		0
11489814	119273923$	CARLOS MARIO TOVAR BARRIOS	1		0	0		0





Reporte de Juicios de Evalu

Fecha del Reporte:	15/04/2025
Ficha de Caracterización:	2557864
Código:	821700
Versión:	2
Denominación:	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	19/07/2022
Fecha Fin:	17/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9114 - CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE APROVECHAMIENTO FORESTAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1063238910	KEYLA YOLANYS	CAZA ROMERO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1063238910	KEYLA YOLANYS	CAZA ROMERO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1063215884	YEIMIS NATELIS	ROMERO SERRANO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1063215884	YEIMIS NATELIS	ROMERO SERRANO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1006817321	JOSE ALEJANDRO	RAMIREZ CARDENA	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1006817321	JOSE ALEJANDRO	RAMIREZ CARDENA	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1063491321	MARTH LORENA	VILLALOBOS RIOS	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1063491321	MARTH LORENA	VILLALOBOS RIOS	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1065575305	PEGLY YAMILETH	TORRES RIVERA	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1065575305	PEGLY YAMILETH	TORRES RIVERA	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
TI	1065585288	KAMARIN	CASTELBLANCO TAMAYO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
TI	1065585288	KAMARIN	CASTELBLANCO TAMAYO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
TI	1065586749	SOFIA ALEJANDRA	PEREZ PEREZ	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
TI	1065586749	SOFIA ALEJANDRA	PEREZ PEREZ	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1065627315	JUAN CARLOS	GUEVARA PONTALVO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1065627315	JUAN CARLOS	GUEVARA PONTALVO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1065634428	ANNA MARCIDES	MARTINEZ NIÑO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1065634428	ANNA MARCIDES	MARTINEZ NIÑO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
TI	1065698725	RAFAEL DAVID	CONTRERAS PALOMINO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
TI	1065698725	RAFAEL DAVID	CONTRERAS PALOMINO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
TI	1065698450	ELIZABETH	MORALES RODRIGUEZ	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
TI	1065698450	ELIZABETH	MORALES RODRIGUEZ	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1067330973	JOHN IVAR	SILVA RANGEL	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1067330973	JOHN IVAR	SILVA RANGEL	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1067711176	ANGGIE SOFIA	NIETO MONTAÑO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1067711176	ANGGIE SOFIA	NIETO MONTAÑO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1120324426	ALVARO FABIO	OROZCO POLO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	1120324426	ALVARO FABIO	OROZCO POLO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	49736460	JOSEFINA	MERCADO NAVARRO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD
CC	49736460	JOSEFINA	MERCADO NAVARRO	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD

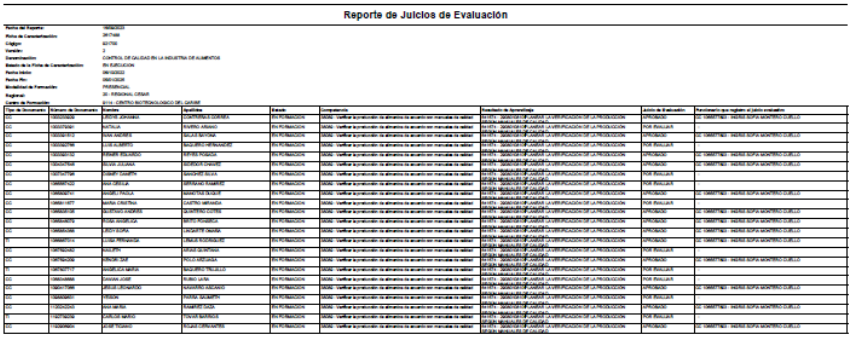
ación

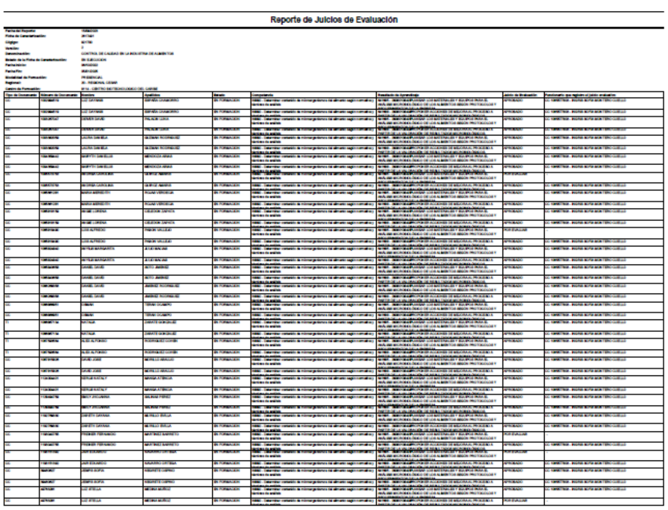
Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	POR EVALUAR	
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	POR EVALUAR	
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541984 - 210402302\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
541981 - 210402303\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 09/06/2023
Ficha de Caracterización: 2427868
Código: 221700
Versión: 2
Caracterización: CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Nombre de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 19/04/2023
Fecha Fin: 19/04/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 30 - PERSONAL CESAR
Centro de Formación: 3010 - CENTRO INTERNACIONAL DE LOGIST

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1065448985	JOSMERI JULIPTH	ATENCIA ATENCIA	EN FORMACION	220501 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541980 - 220501\nVERIFICAR EL APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON MANUALES DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065448985	JOSMERI JULIPTH	ATENCIA ATENCIA	EN FORMACION	220502 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541984 - 220502\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065448985	JOSMERI JULIPTH	ATENCIA ATENCIA	EN FORMACION	220503 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541981 - 220503\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065448985	JOSMERI JULIPTH	ATENCIA ATENCIA	EN FORMACION	220504 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541983 - 220504\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065448985	JOSMERI JULIPTH	ATENCIA ATENCIA	EN FORMACION	220505 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541982 - 220505\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065448985	JOSMERI JULIPTH	ATENCIA ATENCIA	EN FORMACION	220506 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541985 - 220506\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065897548	JHENY	PRADO SIMANCA	EN FORMACION	220501 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541980 - 220501\nVERIFICAR EL APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON MANUALES DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065897548	JHENY	PRADO SIMANCA	EN FORMACION	220502 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541984 - 220502\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065897548	JHENY	PRADO SIMANCA	EN FORMACION	220503 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541981 - 220503\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065897548	JHENY	PRADO SIMANCA	EN FORMACION	220504 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541983 - 220504\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065897548	JHENY	PRADO SIMANCA	EN FORMACION	220505 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541982 - 220505\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065897548	JHENY	PRADO SIMANCA	EN FORMACION	220506 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541985 - 220506\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065897548	JHENY	PRADO SIMANCA	EN FORMACION	220507 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541986 - 220507\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065897548	JHENY	PRADO SIMANCA	EN FORMACION	220508 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541987 - 220508\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065897548	JHENY	PRADO SIMANCA	EN FORMACION	220509 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541988 - 220509\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065897548	JHENY	PRADO SIMANCA	EN FORMACION	220510 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541989 - 220510\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065881848	MILLEYDIS DAVID	FIGUEROA FERNANDEZ	EN FORMACION	220501 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541980 - 220501\nVERIFICAR EL APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON MANUALES DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065881848	MILLEYDIS DAVID	FIGUEROA FERNANDEZ	EN FORMACION	220502 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541984 - 220502\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065881848	MILLEYDIS DAVID	FIGUEROA FERNANDEZ	EN FORMACION	220503 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541981 - 220503\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065881848	MILLEYDIS DAVID	FIGUEROA FERNANDEZ	EN FORMACION	220504 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541983 - 220504\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065881848	MILLEYDIS DAVID	FIGUEROA FERNANDEZ	EN FORMACION	220505 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541982 - 220505\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065881848	MILLEYDIS DAVID	FIGUEROA FERNANDEZ	EN FORMACION	220506 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541985 - 220506\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1067548782	JACOB MORERA	MARTIS RUIZ	EN FORMACION	220501 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541980 - 220501\nVERIFICAR EL APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON MANUALES DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1067548782	JACOB MORERA	MARTIS RUIZ	EN FORMACION	220502 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541984 - 220502\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1067548782	JACOB MORERA	MARTIS RUIZ	EN FORMACION	220503 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541981 - 220503\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1067548782	JACOB MORERA	MARTIS RUIZ	EN FORMACION	220504 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541983 - 220504\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1067548782	JACOB MORERA	MARTIS RUIZ	EN FORMACION	220505 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541982 - 220505\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1067548782	JACOB MORERA	MARTIS RUIZ	EN FORMACION	220506 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541985 - 220506\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065139158	MARIA ALEJANDRA	FERNANDEZ PEREZ	EN FORMACION	220501 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541980 - 220501\nVERIFICAR EL APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON MANUALES DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065139158	MARIA ALEJANDRA	FERNANDEZ PEREZ	EN FORMACION	220502 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541984 - 220502\nPROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA EVIDENCIA\nNO EL PLAN DE CALIDAD	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065139158	MARIA ALEJANDRA	FERNANDEZ PEREZ	EN FORMACION	220503 - Verificar aprovisionar los alimentos de acuerdo con manuales de calidad	541981 - 220503\nVERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065139158	MARIA ALEJANDRA	FERNANDEZ PEREZ	EN FORMACION	220504 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541983 - 220504\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065139158	MARIA ALEJANDRA	FERNANDEZ PEREZ	EN FORMACION	220505 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541982 - 220505\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO
CC	1065139158	MARIA ALEJANDRA	FERNANDEZ PEREZ	EN FORMACION	220506 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de conversión	541985 - 220506\nPROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN	APROBADO	CC 1085577863 - ANDRES SOFIA MONTAÑO CUELLO


Reporte de Juicios de Evaluación


Reporte de Juicios de Evaluación

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: INGRIS SOFIA MONTERO CUELLO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 01/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2557694 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29120107101 PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CON BASE EN LOS LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVA

29120107102 DIRIGIR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA

29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS

29120107104 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES IDENTIFICADAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108401 PLANEAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080108402 EJECUTAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NATURALEZA DE LA MUESTRA.

29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

29080108404 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO A PARTIR DE LA VALORACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303201 ESTRUCTURAR EL PLAN DE CALIDAD SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

27040303203 VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

29080108102 OBTENER MUESTRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS CON BASE EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080108103 COMPROBAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE CALIDAD

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2427500 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29120107101 PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CON BASE EN LOS LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVA

29120107102 DIRIGIR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA

29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS

29120107104 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES IDENTIFICADAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108401 PLANEAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080108402 EJECUTAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NATURALEZA DE LA MUESTRA.

29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

29080108404 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO A PARTIR DE LA VALORACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303201 ESTRUCTURAR EL PLAN DE CALIDAD SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

27040303203 VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

29080108102 OBTENER MUESTRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS CON BASE EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080108103 COMPROBAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE CALIDAD

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2668372 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29120107101 PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CON BASE EN LOS LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVA

29120107102 DIRIGIR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA

29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS

29120107104 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES IDENTIFICADAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108401 PLANEAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080108402 EJECUTAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NATURALEZA DE LA MUESTRA.

29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

29080108404 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO A PARTIR DE LA VALORACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303201 ESTRUCTURAR EL PLAN DE CALIDAD SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

27040303203 VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

29080108102 OBTENER MUESTRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS CON BASE EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080108103 COMPROBAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE CALIDAD

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2617491 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29120107101 PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CON BASE EN LOS LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVA

29120107102 DIRIGIR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA

29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS

29120107104 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES IDENTIFICADAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108401 PLANEAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080108402 EJECUTAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NATURALEZA DE LA MUESTRA.

29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

29080108404 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO A PARTIR DE LA VALORACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303201 ESTRUCTURAR EL PLAN DE CALIDAD SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

27040303203 VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

29080108102 OBTENER MUESTRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS CON BASE EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080108103 COMPROBAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE CALIDAD

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2821304 - APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102401 COMPRENDER LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

29080102402 INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL ESTABLECIDOS

29080102403 APLICAR EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102404 INFORMAR LAS DESVIACIONES ENCONTRADAS EN LOS PROCESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2617488 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29120107101 PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CON BASE EN LOS LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVA

29120107102 DIRIGIR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA

29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS

29120107104 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES IDENTIFICADAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108401 PLANEAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080108402 EJECUTAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NATURALEZA DE LA MUESTRA.

29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

29080108404 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO A PARTIR DE LA VALORACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303201 ESTRUCTURAR EL PLAN DE CALIDAD SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

27040303203 VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

29080108102 OBTENER MUESTRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS CON BASE EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080108103 COMPROBAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE CALIDAD

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00

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: INGRIS SOFIA MONTERO CUELLO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

SENA

Versión: 04

Código: GTH- F- 074

Proceso Gestión del Talento Humano

Formato entrega de bienes e información de ejecución contractual por el contratista

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA:	Ingris Sofia Montero Cuello					IDENTIFICACIÓN
CIUDAD	Valledupar	FECHA	19- 09- 23	REGIONAL	Cesar	1065577803
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO:	Centro Biotecnologico del Caribe					
NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO:	CO1.PCCNTR. 4627908 del 16 de febrero del 2023					

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO		CESIÓN		LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO		TERMINACIÓN UNILATERAL	

DEPENDENCIA SENA	Marcar con x	RESPONSABLES	
		NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
GESTIÓN DE TIC			
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS	X	Maria P. Sanchez N	Maria P. Sanchez N
ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL	✓	Alexander Tuban	
ALMACÉN E INVENTARIOS	X	Generar reporte de https://miinventario.sena.edu.co/Inicio.aspx y anexar al formato, garantizando que no tiene elementos a su cargo.	
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)	X	Hernan Romero	
CONTABILIDAD	X	Omar Vargas	
TESORERIA	X	YACIRA NAVARRO CASAS	YACIRA NAVARRO
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA	✓	Alexander Tuban A	
BIBLIOTECA	X	Maria Teresa Castillo	Maria T. Castillo
OTRO Viaticos	X	Maria P. Sanchez N	Maria P. Sanchez N
OTRO			
SUPERVISOR DE CONTRATO	✓	Alexander Tuban A	

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS: _____

Ingris Montero C.
Firma del Contratista

Rev. 04 3m

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el documento 1065577803 NO ha sido registrado en la Base de Datos y por tanto NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 19 de Setiembre de 2023 a las 18:33:19

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.