PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, junio 2024

Señor.
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO.
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5803729
Coordinador Académico
CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
Santa Marta.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes JUNIO del año 2024.

Referencia: No (CO1.PCCNTR.5803729) del 25 de enero 2024.

DILSON PACHECO GARCÉS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85465492 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro acuícola y agroindustrial de Gaira C.A.A.G, 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:

CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($44.655.450). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de enero de 2024 por valor de UN MILLON CUARENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($1.041.960); b) Nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a octubre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545); c) Un último pago en el mes de noviembre de 2024 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTITRES MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE (3.423.585)

Plazo: Será hasta el (23) de (noviembre) de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional programada por el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual en la especialidad de CORTE Y VENTA DE CARNES.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	Código de Ficha. 2825479. **Competencia desarrollada:** Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Programar los recursos requeridos para la producción agroindustrial, que respondan a la calidad definida según formulación para los volúmenes de producción establecidos por la empresa. Código de Ficha. 2773571. **Competencia desarrollada:** Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Programar los recursos requeridos para la producción agroindustrial, que respondan a la calidad definida según formulación para los volúmenes de producción establecidos por la empresa.	Listas de asistencias. Listas de asistencias.

		Formación complementaria. Manipulación de Alimentos Código de Ficha. 3009829. **Competencia desarrollada:** Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto. **Resultados de aprendizaje:** Aplicar buenas prácticas de manufactura según normas de bpm y salud y seguridad vigentes. Higienizar instalaciones, utensilios y equipos, mediante la aplicación de técnicas de limpieza y desinfecciones definidas en los programas de saneamiento en el marco de desarrollo de la normatividad vigente. **Formación complementaria. Manipulación de Alimentos** Código de Ficha. 3010250. **Competencia desarrollada:** Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto. **Resultados de aprendizaje:** Aplicar buenas prácticas de manufactura según normas de bpm y salud y seguridad vigentes. Higienizar instalaciones,	Listas de asistencias. Listas de asistencias.

		utensilios y equipos, mediante la aplicación de técnicas de limpieza y desinfecciones definidas en los programas de saneamiento en el marco de desarrollo de la normatividad vigente.	

2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recurs os didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	Códigos del proyecto: 2313534 Guías de aprendizaje.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Técnicas activas.	Prueba diagnóstica. Talleres. Estudio de caso y otras.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	Desarrollo a seguimiento de etapa práctica por parte de los aprendices.	Formato planeación, seguimiento y evaluación etapa productiva.
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar las inasistencias en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo de inasistencias.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar y crear ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo del aplicativo.

8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje	Evaluación de resultados o juicios evaluativos de las competencias correspondiente a las formaciones.	Pantallazo de los juicios evaluativos del aplicativo.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Manejo de la plataforma zajuna para actividades, anuncios, material de apoyo meet, zoom y otros.	Plataforma zajuna, meet y zoom.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	No fue requerido este mes	. No fue requerido este mes
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporte de los eventos registrados de las competencias y resultados desarrolladas con las formaciones.	Formato de registro de eventos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Registro de las evidencias realizadas en el proceso de formación.	Carpeta del portafolio medio magnético.
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto	Buen manejo de los recursos, equipos y material de formación.	Formatos de entrada y salidas.

	contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Aplicación de la estrategia Bootcamp con los aprendices.	Formaciones y Lista de asistencia.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Participación activa en la divulgación de las ofertas programadas.	Presencial, Redes sociales, e-mail y otros.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Puntualidad en los informes requeridos de los procesos de formación.	Entrega de informes en físico y medio magnético.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógico.	Solicitud de materiales y elementos de formación	Formatos para EPP.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Estrategias técnico pedagógica.	Planta de procesamiento.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada	Buenos acceso de los ambientes laborales.	Buena iluminación, sillas y mesas

	utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.		ergonómicas y otros.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Participar en las reuniones y Registrar las actividades ejecutadas de las formaciones.	Formatos contractual es.
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Competencia laboral orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Certificado.

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. **4550222535** de la planilla, expedido por ACH SOI correspondiente al mes de mayo del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Antitrámites"*)

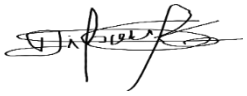
Declaración bajo la gravedad de juramento.

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 (9) folios

Cordialmente,



Firma
DILSON PACHECO GARCÉS
Contratista
C.C. No. 85465492

Recibí a satisfacción:

Firma
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO.
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.5803729
Coordinador Académico
C.C. 7601815

ACTIVIDADES REALIZADAS MES DE JUNIO 2024.

1.Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha. 2825479.

-Actividades desarrolladas temas. Quipos y utensilios de panadería utilizados para el procesamiento de panes, funciones de la harina y sus características y procesos productivos.

EQUIPOS DE PANADERÌA Y PASTELERÍA

- **CUARTO DE CRECIMIENTO:** Equipo de panadería utilizado para dar volumen después de hecho el pan.

GC-F-004v.08

EQUIPOS DE PANADERÌA Y PASTELERÍA

- **GRAMERA:** Utilizada para pesar los ingredientes para el trabajo.

@SENAComunica
www.sena.edu.co

EQUIPOS DE PANADERÌA Y PASTELERÍA

- MESON DE TRABAJO: Es metálico de acero inoxidable. El aseo se efectúa con un paño humedecido en agua

GC-F-004v.08

UTENSILIOS Para panadería

- Rodillo, Espátula, Raspe, Molde, Cuchara, Espátula de codo, Espátula grande.

GC-F-004v.08

UTENSILIOS
Mixtos

- Rodaja, Sierra, Brilla tubo moldador, Cuchillos, Raspe, Taza y Brocha

@SENAComunica www.sena.edu.co

GC-F-004v.08

La harina y su función.

Sirve de alimento a la levadura que transforma el almidón en glucosa (azúcar simple). Atrapa buena parte del agua de la masa. Da estructura al pan tejiendo una red que forma la miga. Cuando se amasa, solo se humedece la parte externa del almidón.

@SENAComunica www.sena.edu.co

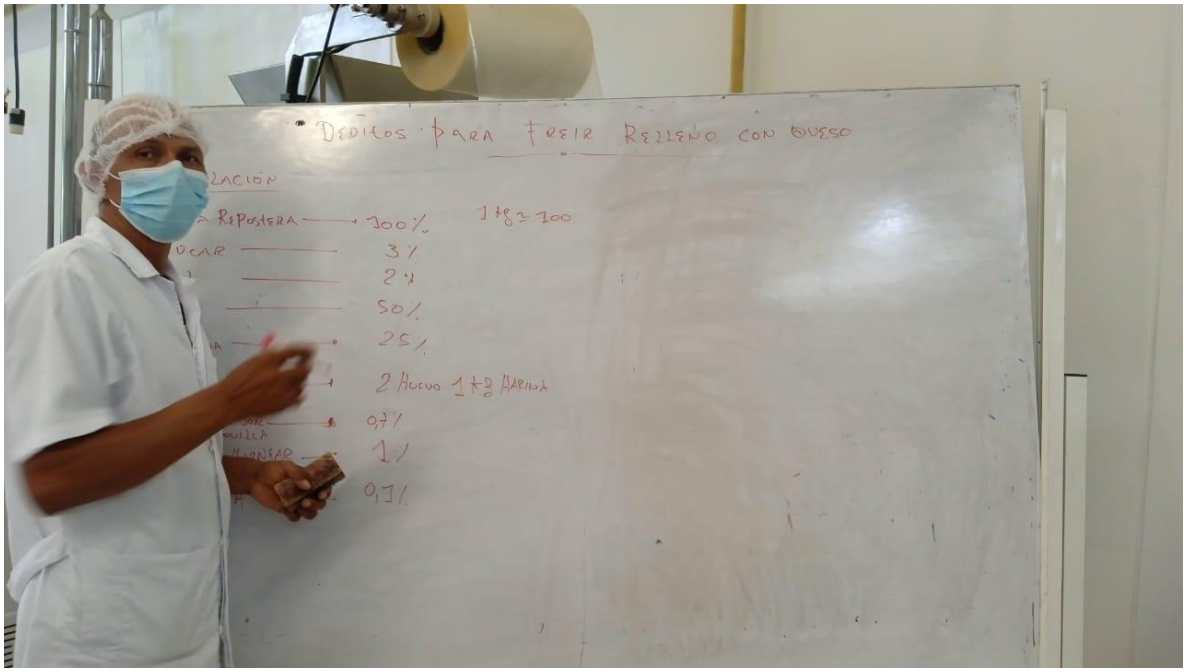
Características de la harina de trigo.
Una de las características más reconocidas de la harina de trigo es la flexibilidad en la masa. El trigo tiene una gran cantidad de gluten, una proteína que produce la elasticidad en la masa.

GC-F-004v.08

Composición de la Harina de trigo. Debe ser suave al tacto, de color natural, sin sabores extraños a rancio, mohos, amargo o dulce. Debe presentar una apariencia uniforme sin puntos negros, libre de insectos vivos o muertos, cuerpos extraños y olores anormales.

Componente	Harina 100% extracción	Harina 75% extracción
Proteínas	12-13,5%	8-11%
Lípidos	2,2%	1-2%
Almidón	67%	71%
Cenizas (materia mineral)	1,5%	0,55-0,65%
Vitaminas (B y E)	0,12%	0,03%
Humedad	13-15%	13-15%
Fibra (salvado)	11%	3%
Azúcares	2-3%	1,5-2,5%

Procesos Productivos.

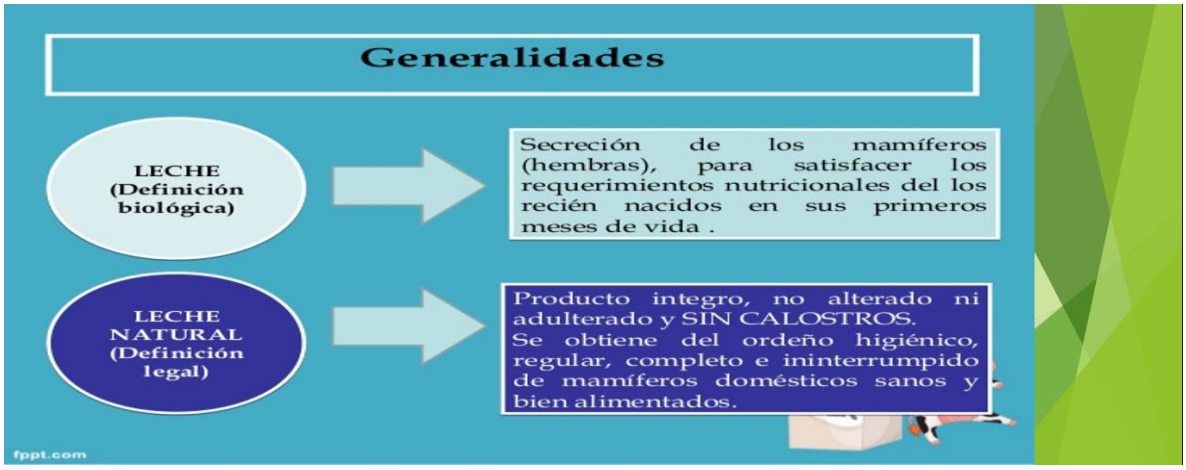


CÂMARA

1.Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha. 2773571.

-Actividades desarrolladas temas. Generalidades de la leche, Conceptos de leche, fases de la leche y normatividad del sector agroindustrial decreto 616 del 2006.

.



LA LECHE

DEFINICIÓN

1.- Definición fisiológica:

La leche es un líquido segregado por las glándulas mamarias de las hembras de los mamíferos aproximadamente a los seis ordeños de haberse producido el parto y destinada a la alimentación natural de sus crías en la primera fase de la vida extrauterina

FASES DE LA LECHE

- Es una mezcla compleja y heterogénea compuesta por sistema coloidal de tres fases:
- 1- Solución. Los minerales así como los glucósidos, proteínas, sales (fosfatos), cloruros, sulfatos y bicarbonatos de sodio, magnesio, potasio y lactosa se encuentran disueltos en el agua.
- 2- Suspensión de la caseína. Las sustancias proteicas se encuentran con agua en suspensión La leche que está desprovista de glóbulos grasos y de micelas de caseína, se llama lactosuero y es la sustancia donde están dispersas las micelas. La proteína del suero se encuentra en forma molecular muy pequeños.

NORMATIVIDAD DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL.

- decreto 616 del 2006 que tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

REGLAMENTACION EN COLOMBIA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

1.- COLOR:

La leche fresca es de color blanco, blanco mate o blanco amarillenta, presenta una cierta coloración crema cuando es muy rica en grasa.

-La leche descremada o muy pobre en contenido graso presenta un blanco con ligero tono azulado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- La tonalidad amarillenta se debe a la dispersión de la luz por las micelas de fosfocaseinato de calcio, glóbulos grasos y citratos de calcio.
- El grado de blancura varia con el número y tamaño de las partículas en suspensión.
- La materia grasa de la leche contiene pigmentos amarillos que enmascaran el color azul.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.- Sabor

Bajo condiciones adecuadas, el sabor de la leche es agradable ligeramente dulce y un tenue sabor aromatizado.

El sabor proviene de la lactosa y el aroma de la grasa

FACTORES QUE AFECTAN EL SABOR

1.- Procedentes de la alimentación
2.- Fase avanzada de la lactación (sabor salobre)
3.- La mastitis (sabor salobre , por excesiva excreción de cloruros); la piroplasmosis (sabor amargo:toxinas).
4.- Sabor rancio: Provocado por la hidrólisis de la grasa debido a la influencia de la lipasa, que liberan ácidos grasos de olor fuerte y sabor amargo

Lactamor 200

FACTORES QUE AFECTAN EL SABOR

5.- Sabor oxidado:Se debe a la Oxidación de las grasas y a ciertas transformaciones en la parte nitrogenada. La agitación, la homogenización y las variaciones de temperatura activan la lipasa.

Los sabores desagradables, pueden deberse a:

Exposición directa de la leche a los rayos solares por 15 minutos

El envasado hermético de la leche recién ordeñada.

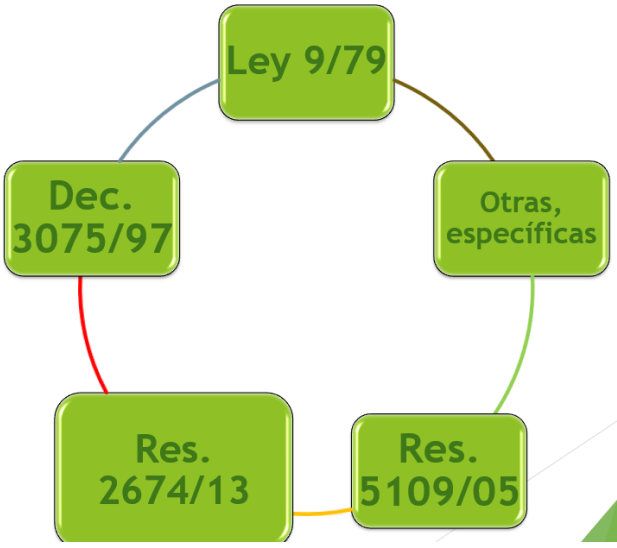
3-Formación complementaria. Manipulación de Alimentos código de ficha.3010250

-Actividades desarrolladas temas: Normatividad vigente Decreto 3075/ 1997 y Resolución 2674/2013 , su estructura y factores de contaminación.

NORMATIVIDAD DECRETO 3075/97 Y RESOLUCIÓN 2674/2013

Es una política nacional y uno de los requisito para la implementación de cualquier sistema de calidad o inocuidad es el cumplimiento de la legislación de carácter obligatorio en nuestro país.

MARCO REGULATORIO



ESTRUCTURA DECRETO 3075/97

- La estructura del Decreto se enfatiza básicamente en la sanidad y calidad del alimento a favor del consumidor.
- TITULO I. DISPOSICIONES GENERALES

- TITULO II. CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS. (BPM)
- CAPITULO I. Edificaciones e instalaciones
- CAPITULO II. Equipos y utensilios

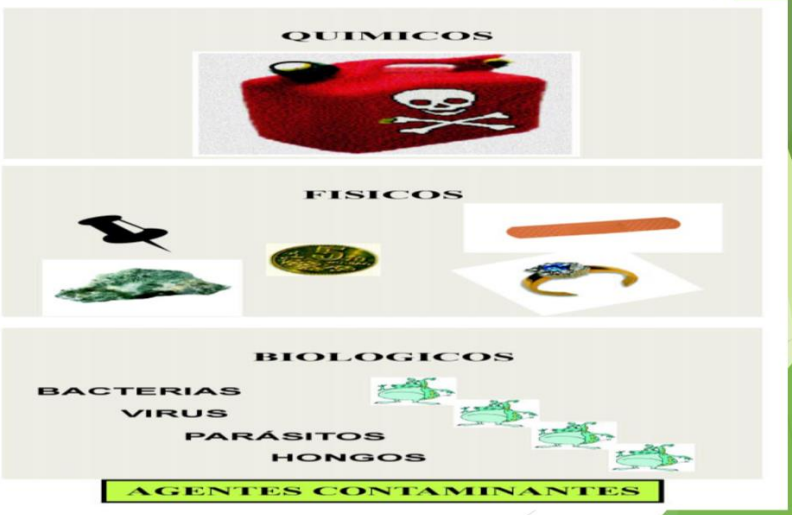
ESTRUCTURA DECRETO 3075/97

- CAPITULO III. Personal manipulador de alimentos
- CAPITULO IV. Requisitos higiénicos de fabricación
- CAPITULO V. Saneamiento
- CAPITULO VI. Aseguramiento y control de la calidad
- CAPITULO VII. Almacenamiento, distribución, transporte y Comercialización.
- CAPITULO VIII. Restaurantes y Establecimientos de consumo de Alimentos.

ESTRUCTURA DECRETO 3075/97

- TITULO III. VIGILANCIA Y CONTROL
- Registro sanitario, notificación y permisos.
- Importaciones
- Exportaciones
- Vigilancia sanitaria
- Revisión del oficio sanitario
- Medidas sanitarias y sanciones

PRINCIPALES CONTAMINANTES QUE AFECTAN A LOS ALIMENTOS



CAUSAS DE ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos se pueden alterar por causas físicas, químicas, y biológicas.

Causas físicas: Es aquella producida por la presencia de cualquier material o elemento Dando lugar a los PELIGROS FÍSICOS

Estos son en general mezclados accidentalmente con el alimento durante la elaboración como por ejemplo vidrios, metales, polvo, pelos, etc.

CAUSAS DE ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Causas químicas: La contaminación química, se produce cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas. Esto puede ocurrir durante los procesos de producción, elaboración industrial y/o casera, almacenamiento, envasado, transporte. Las sustancias involucradas pueden ser plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario (antibióticos, hormonas), aditivos en exceso, productos de limpieza.

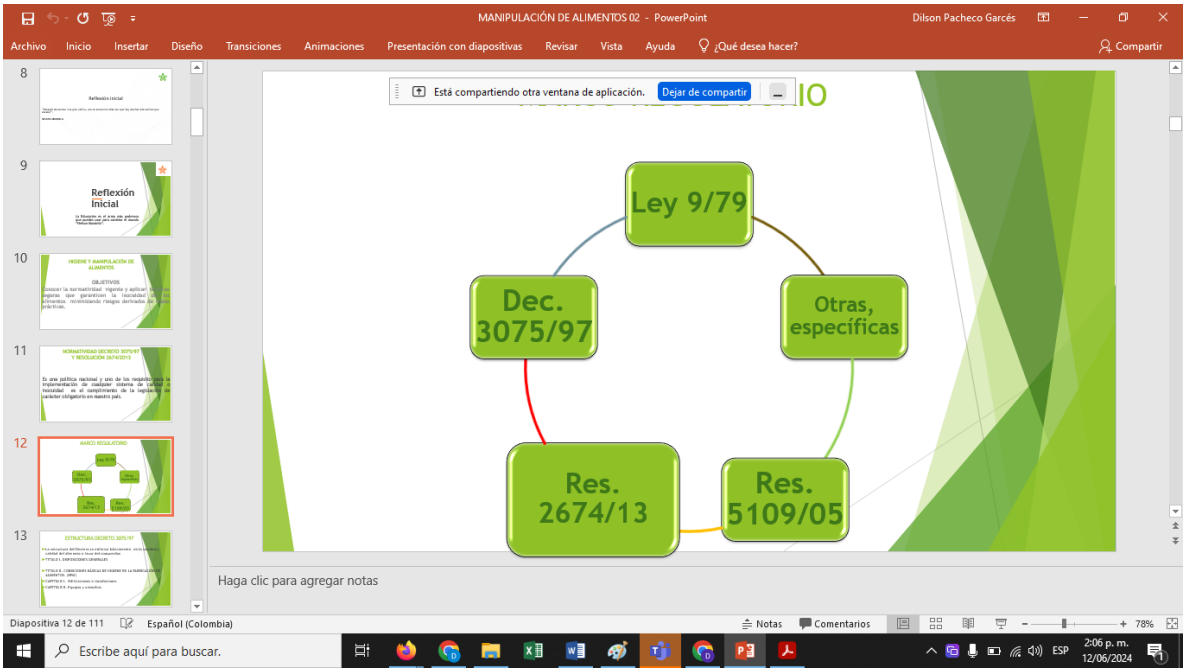
CAUSAS DE ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

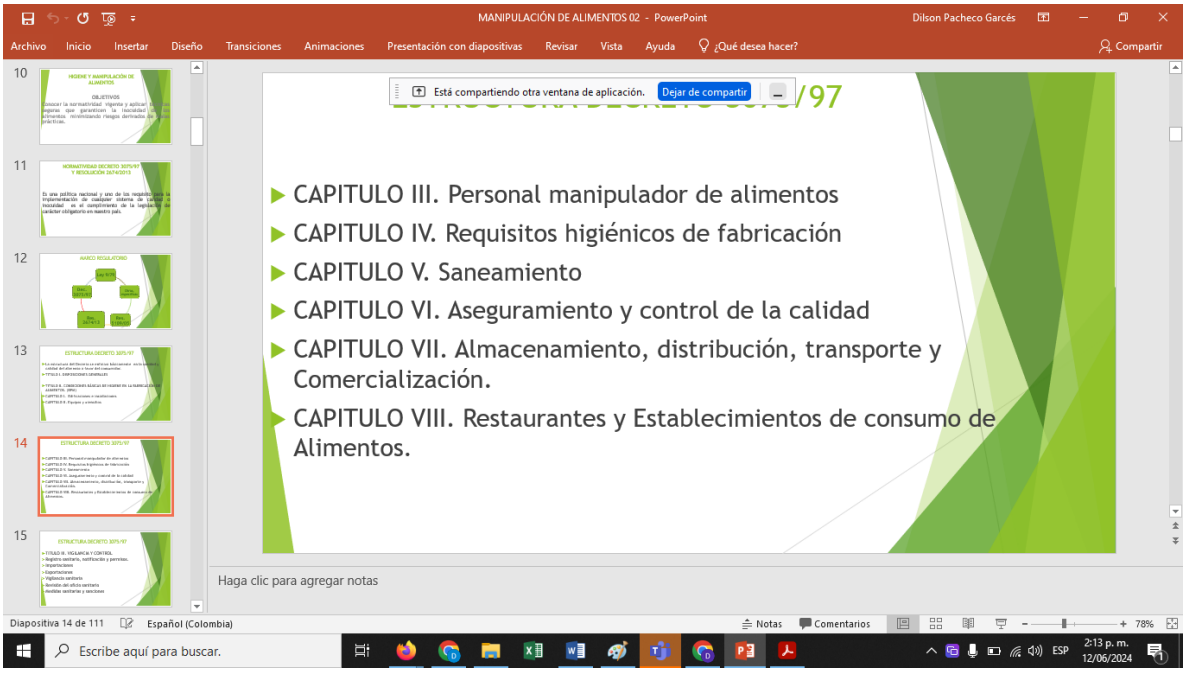
Causas Biológicas: Puede deberse a la presencia de bacterias, virus, hongos, parásitos.
Estos organismos son muy pequeños para ser vistos a simple vista y su peligro radica en que generalmente no alteran de manera visible al alimento.
De este grupo la contaminación por bacterias patógenas (dañinas), es la causa más común de intoxicación alimentaria.
La fuente más común de bacterias es el hombre. Esto se da por una inadecuada higiene personal de aquellas personas que manipulan o venden alimentos.

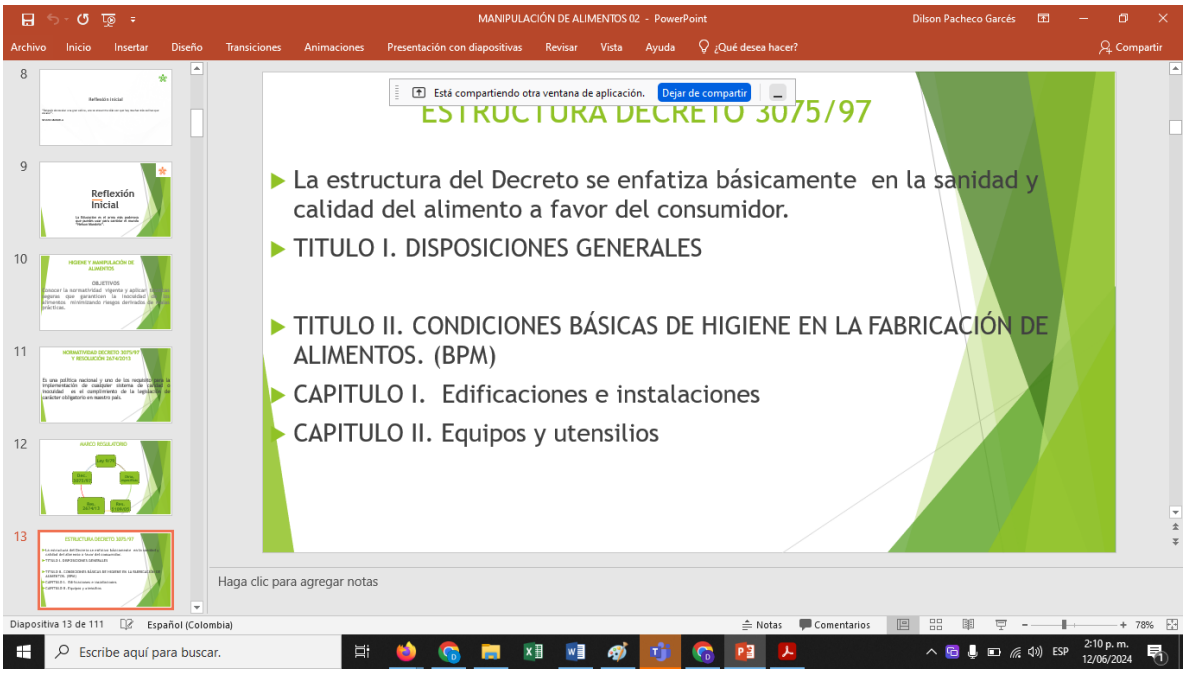
Procesos Productivos. Elaboración de salsas de frutas y hortalizas.

4- **Formación complementaria. Manipulación de Alimentos código de ficha.3009829**

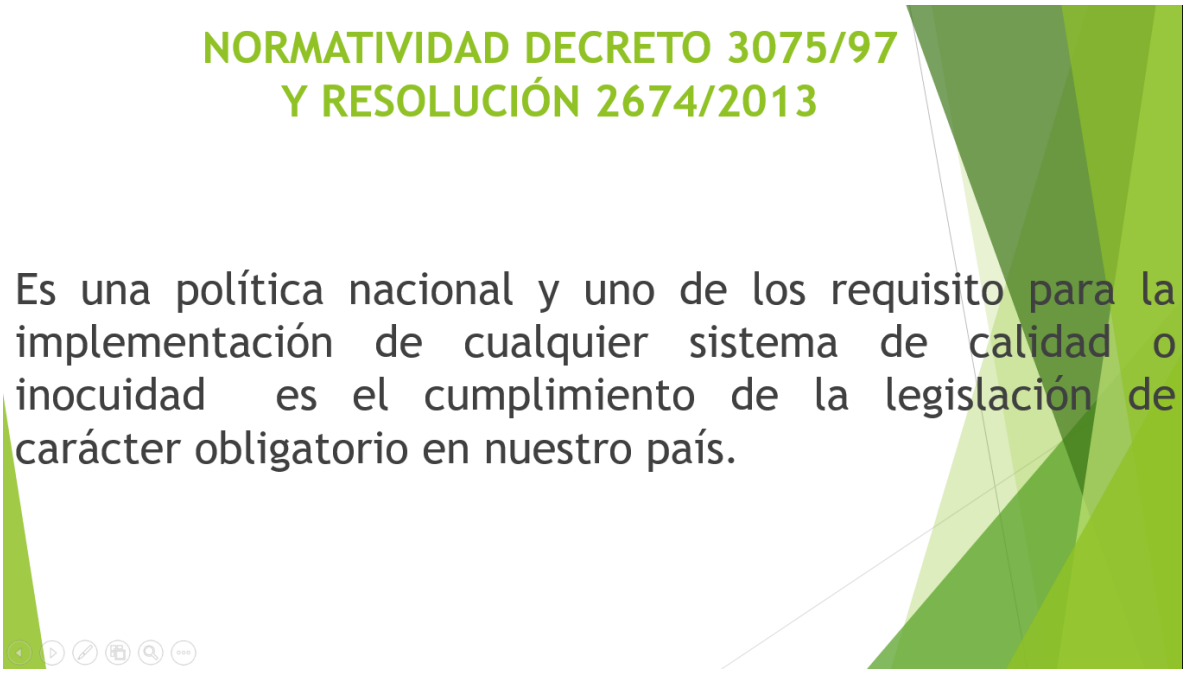
-Actividades desarrolladas temas: Normatividad vigente Decreto 3075/ 1997 y Resolución 2674/2013 , su estructura, y Prácticas de higiene.

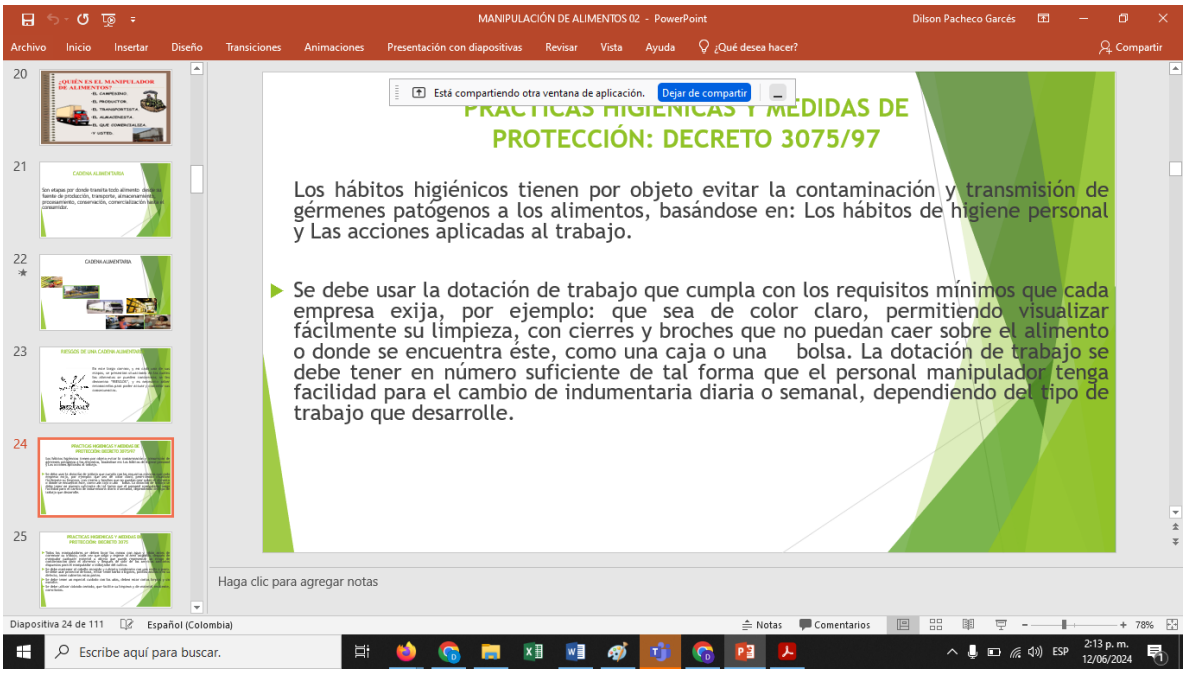


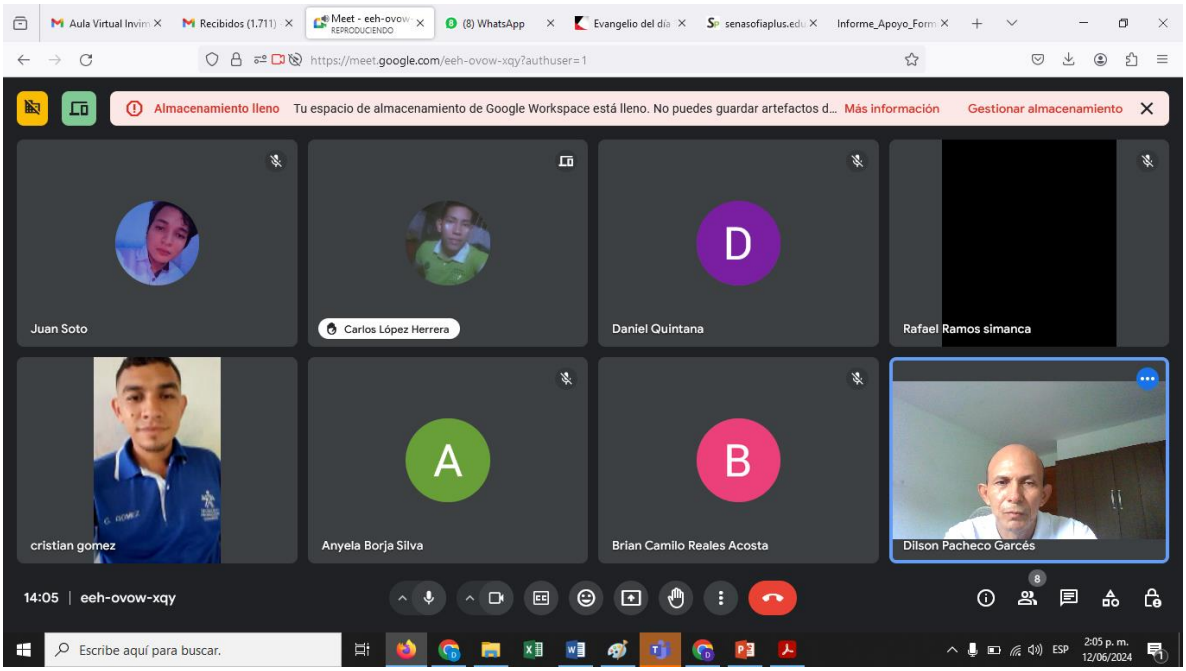


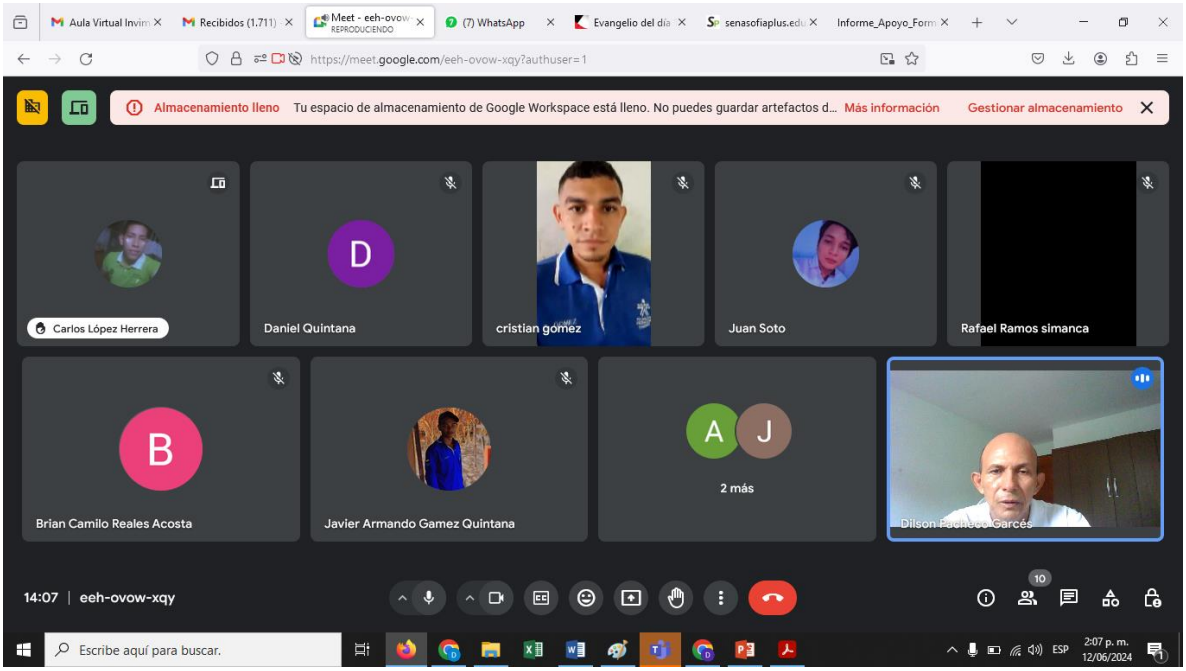

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 02 - PowerPoint
Dilson Pacheco Garcés
Archivo Inicio Insertar Diseño Transiciones Animaciones Presentación con diapositivas Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir
Está compartiendo otra ventana de aplicación.
Dejar de compartir
ESTRUCTURA DECRETO 3075/97
La estructura del Decreto se enfatiza básicamente en la sanidad y calidad del alimento a favor del consumidor.
TITULO I. DISPOSICIONES GENERALES
TITULO II. CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS. (BPM)
CAPITULO I. Edificaciones e instalaciones
CAPITULO II. Equipos y utensilios
Haga clic para agregar notas
Diapositiva 13 de 111
Español (Colombia)
Notas
Comentarios
78%
Escribe aquí para buscar.
ESP
2:10 p. m.
12/06/2024

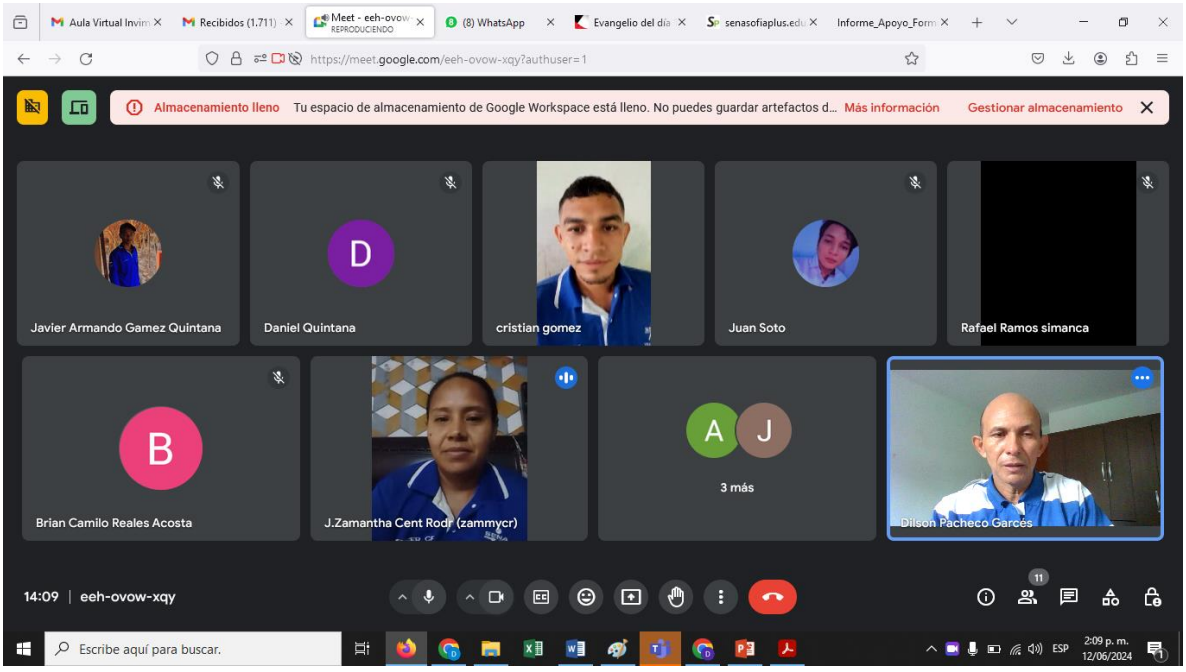
.

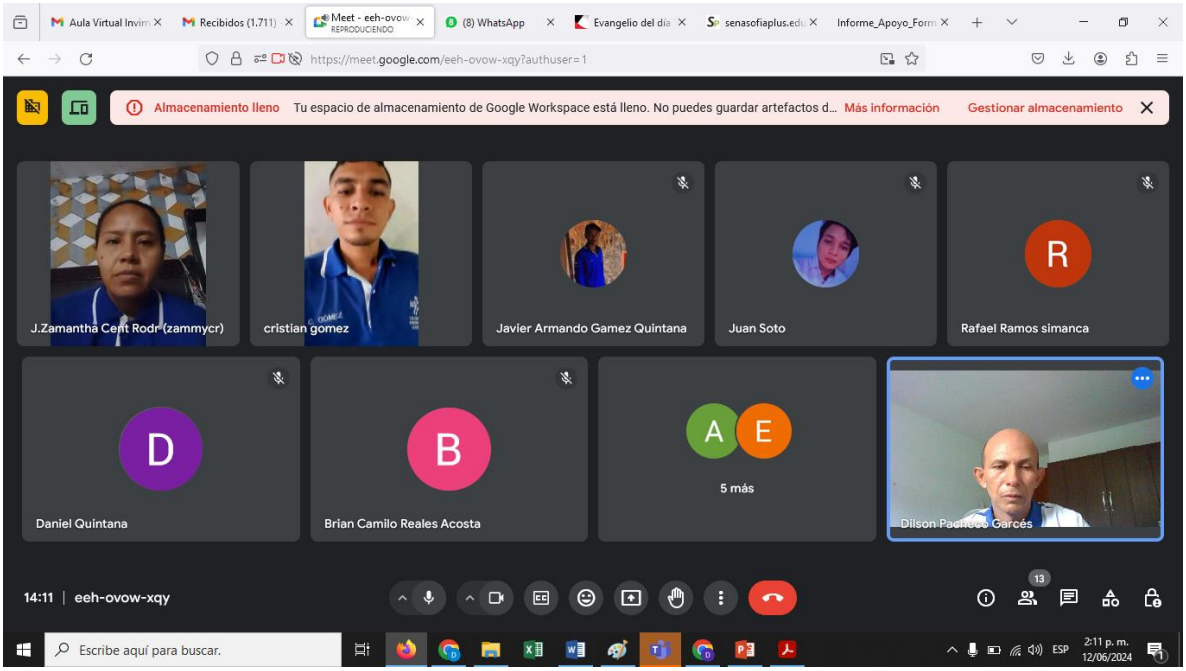

NORMATIVIDAD DECRETO 3075/97
Y RESOLUCIÓN 2674/2013
Es una política nacional y uno de los requisito para la implementación de cualquier sistema de calidad o inocuidad es el cumplimiento de la legislación de carácter obligatorio en nuestro país.

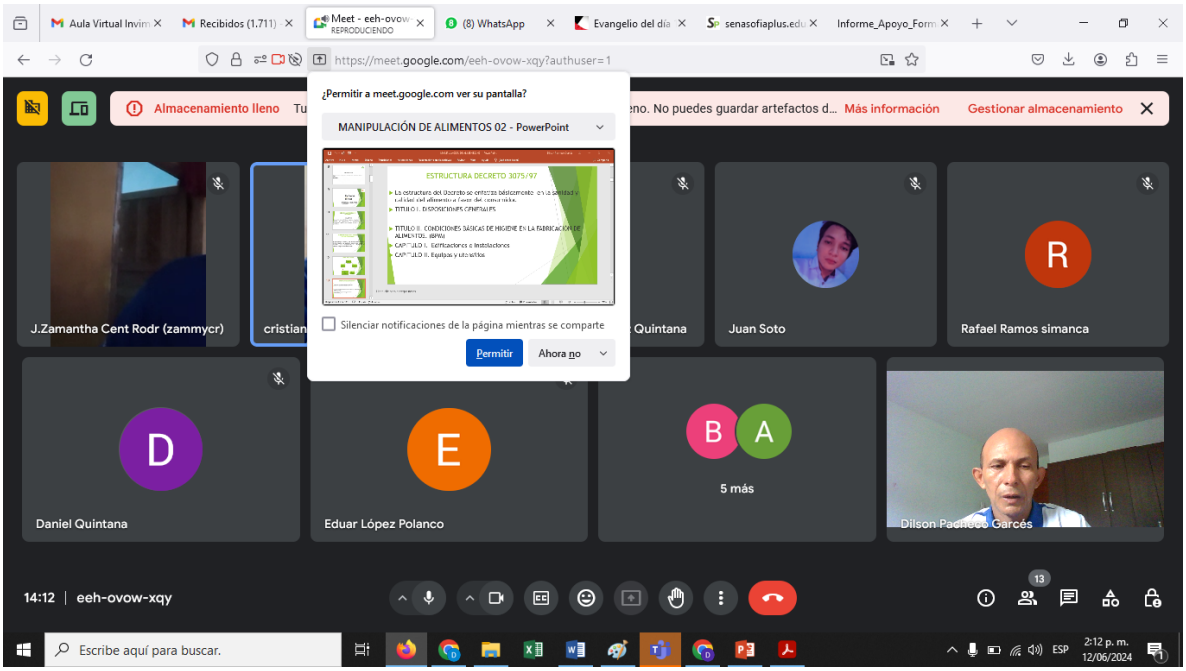

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 02 - PowerPoint
Dilson Pacheco Garcés
Está compartiendo otra ventana de aplicación.
Dejar de compartir
PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: DECRETO 3075/97
Los hábitos higiénicos tienen por objeto evitar la contaminación y transmisión de gérmenes patógenos a los alimentos, basándose en: Los hábitos de higiene personal y Las acciones aplicadas al trabajo.
Se debe usar la dotación de trabajo que cumpla con los requisitos mínimos que cada empresa exija, por ejemplo: que sea de color claro, permitiendo visualizar fácilmente su limpieza, con cierres y broches que no puedan caer sobre el alimento o donde se encuentra éste, como una caja o una bolsa. La dotación de trabajo se debe tener en número suficiente de tal forma que el personal manipulador tenga facilidad para el cambio de indumentaria diaria o semanal, dependiendo del tipo de trabajo que desarrolle.
Haga clic para agregar notas
Diapositiva 24 de 111
Español (Colombia)
Notas
Comentarios
78%
Escribe aquí para buscar.
ESP
2:13 p. m.
12/06/2024


https://meet.google.com/eeh-ovow-xqy?authuser=1
Almacenamiento lleno
Tu espacio de almacenamiento de Google Workspace está lleno. No puedes guardar artefactos d...
Más información
Gestionar almacenamiento
Juan Soto
Carlos López Herrera
Daniel Quintana
Rafael Ramos simanca
cristian gomez
Anyela Borja Silva
Brian Camilo Reales Acosta
Dilson Pacheco Garcés
14:05 | eeh-ovow-xqy
Escribe aquí para buscar.
ESP
2:05 p. m.
12/06/2024


Almacenamiento lleno
Tu espacio de almacenamiento de Google Workspace está lleno. No puedes guardar artefactos d...
Más información
Gestionar almacenamiento
Carlos López Herrera
Daniel Quintana
cristian gomez
Juan Soto
Rafael Ramos simanca
Brian Camilo Reales Acosta
Javier Armando Gamez Quintana
2 más
Dilson Pacheco Garces
14:07 | eeh-ovow-xqy


Almacenamiento lleno
Tu espacio de almacenamiento de Google Workspace está lleno. No puedes guardar artefactos d...
Más información
Gestionar almacenamiento
Javier Armando Gamez Quintana
Daniel Quintana
cristian gomez
Juan Soto
Rafael Ramos simanca
Brian Camilo Reales Acosta
J.Zamantha Cent Rodr (zammycr)
3 más
Dilson Pacheco Garces
14:09 | eeh-ovow-xqy


Almacenamiento lleno
Tu espacio de almacenamiento de Google Workspace está lleno. No puedes guardar artefactos d...
Más información
Gestionar almacenamiento
J.Zamantha Cent Rodr (zammycr)
cristian gomez
Javier Armando Gamez Quintana
Juan Soto
Rafael Ramos simanca
Daniel Quintana
Brian Camilo Reales Acosta
5 más
Dilson Pacheco Garcés
14:11 | eeh-ovow-xqy
Escribe aquí para buscar.


¿Permitir a meet.google.com ver su pantalla?
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 02 - PowerPoint
Silenciar notificaciones de la página mientras se comparte
Permitir
Ahora no
Almacenamiento lleno
J.Zamantha Cent Rodr (zammycr)
Juan Soto
Rafael Ramos simanca
Daniel Quintana
Eduar López Polanco
5 más
Dilson Pacheco Garcés
14:12 | eeh-ovow-xqy
Escribe aquí para buscar.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DILSON PACHECO GARCES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/06/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3009829 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2825593 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LECHES HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2825479 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, QUE RESPONDAN A LA CALIDAD DEFINIDA SEGÚN FORMULACIÓN PARA LOS VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2773571 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, QUE RESPONDAN A LA CALIDAD DEFINIDA SEGÚN FORMULACIÓN PARA LOS VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3010250 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	110,00

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: DILSON PACHECO GARCES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 04/06/2024

Ficha de Caracterización: 2669902

Cógigo: 723106

Versión: 102

Denominación: PRODUCCIÓN GANADERA

Estado de la Ficha EN EJECUCION

Fecha Inicio: 23/01/2023

Fecha Fin: 22/01/2025

Modalidad de PRESENCIAL

Regional: 47 - REGIONAL MAGDALENA

Centro de Formación: 9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003807602	JUAN DE JESÚS	SOTO NORIEGA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	202584 - REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1003807602	JUAN DE JESÚS	SOTO NORIEGA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1003807602	JUAN DE JESÚS	SOTO NORIEGA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1003807602	JUAN DE JESÚS	SOTO NORIEGA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1003807602	JUAN DE JESÚS	SOTO NORIEGA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004363930	JUAN DAVID	GUARDIOLA ARAGON	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004363930	JUAN DAVID	GUARDIOLA ARAGON	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004363930	JUAN DAVID	GUARDIOLA ARAGON	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004363930	JUAN DAVID	GUARDIOLA ARAGON	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004363930	JUAN DAVID	GUARDIOLA ARAGON	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1007407308	MANUEL ESTEBAN	ALIAN ARRIOLA	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1007407308	MANUEL ESTEBAN	ALIAN ARRIOLA	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	POR EVALUAR	-
CC	1007407308	MANUEL ESTEBAN	ALIAN ARRIOLA	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	POR EVALUAR	-
CC	1007407308	MANUEL ESTEBAN	ALIAN ARRIOLA	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	POR EVALUAR	-
CC	1007407308	MANUEL ESTEBAN	ALIAN ARRIOLA	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1042418118	CARLOS JOSE	ORTIZ FAJARDO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1042418118	CARLOS JOSE	ORTIZ FAJARDO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1042418118	CARLOS JOSE	ORTIZ FAJARDO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1042418118	CARLOS JOSE	ORTIZ FAJARDO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1042418118	CARLOS JOSE	ORTIZ FAJARDO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1050064572	JHON FREDDY	DIAZ IBAÑEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1050064572	JHON FREDDY	DIAZ IBAÑEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1050064572	JHON FREDDY	DIAZ IBAÑEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1050064572	JHON FREDDY	DIAZ IBAÑEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1050064572	JHON FREDDY	DIAZ IBAÑEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1067591734	ERIC DAVID	BARRANCO BUELVAS	RETIRO VOLUNTARIO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	POR EVALUAR	-
CC	1067591734	ERIC DAVID	BARRANCO BUELVAS	RETIRO VOLUNTARIO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	POR EVALUAR	-
CC	1067591734	ERIC DAVID	BARRANCO BUELVAS	RETIRO VOLUNTARIO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	POR EVALUAR	-
CC	1067591734	ERIC DAVID	BARRANCO BUELVAS	RETIRO VOLUNTARIO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	POR EVALUAR	-
CC	1067591734	ERIC DAVID	BARRANCO BUELVAS	RETIRO VOLUNTARIO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	POR EVALUAR	-
CC	1068347503	JOSE JORGE	OROZCO LUNA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1068347503	JOSE JORGE	OROZCO LUNA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1068347503	JOSE JORGE	OROZCO LUNA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1068347503	JOSE JORGE	OROZCO LUNA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1068347503	JOSE JORGE	OROZCO LUNA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079656410	YEINIS JOHANA	FERRER BARBOSA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079656410	YEINIS JOHANA	FERRER BARBOSA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079656410	YEINIS JOHANA	FERRER BARBOSA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079656410	YEINIS JOHANA	FERRER BARBOSA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079656410	YEINIS JOHANA	FERRER BARBOSA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079910965	ELIECER DAVID	OROZCO ALVAREZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079910965	ELIECER DAVID	OROZCO ALVAREZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1079910965	ELIECER DAVID	OROZCO ALVAREZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079910965	ELIECER DAVID	OROZCO ALVAREZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079910965	ELIECER DAVID	OROZCO ALVAREZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079912339	ANYELA ROCIO	BORJA SILVA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079912339	ANYELA ROCIO	BORJA SILVA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079912339	ANYELA ROCIO	BORJA SILVA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079912339	ANYELA ROCIO	BORJA SILVA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079912339	ANYELA ROCIO	BORJA SILVA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079990171	CARLOS ALBERTO	LOPEZ HERRERA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079990171	CARLOS ALBERTO	LOPEZ HERRERA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079990171	CARLOS ALBERTO	LOPEZ HERRERA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079990171	CARLOS ALBERTO	LOPEZ HERRERA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1079990171	CARLOS ALBERTO	LOPEZ HERRERA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1081785718	CRISTIAN ANDRES	GOMEZ RODRIGUEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1081785718	CRISTIAN ANDRES	GOMEZ RODRIGUEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1081785718	CRISTIAN ANDRES	GOMEZ RODRIGUEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1081785718	CRISTIAN ANDRES	GOMEZ RODRIGUEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1081785718	CRISTIAN ANDRES	GOMEZ RODRIGUEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1081794635	DANIEL ALEXANDE	CRIADO QUINTANA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1081794635	DANIEL ALEXANDE	CRIADO QUINTANA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

TI	1081794635	DANIEL ALEXANDE	CRIADO QUINTANA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1081794635	DANIEL ALEXANDE	CRIADO QUINTANA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1081794635	DANIEL ALEXANDE	CRIADO QUINTANA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082244969	JAVIER ARMANDO	GAMEZ QUINTANA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082244969	JAVIER ARMANDO	GAMEZ QUINTANA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082244969	JAVIER ARMANDO	GAMEZ QUINTANA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082244969	JAVIER ARMANDO	GAMEZ QUINTANA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082244969	JAVIER ARMANDO	GAMEZ QUINTANA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082490631	CRISTIAN DAVID	PEREZ RIVERA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082490631	CRISTIAN DAVID	PEREZ RIVERA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082490631	CRISTIAN DAVID	PEREZ RIVERA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082490631	CRISTIAN DAVID	PEREZ RIVERA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082490631	CRISTIAN DAVID	PEREZ RIVERA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1083005822	ROBERT ANTONIO	ACEVEDO MENDIVELSO	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	POR EVALUAR	-
CC	1083005822	ROBERT ANTONIO	ACEVEDO MENDIVELSO	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	POR EVALUAR	-
CC	1083005822	ROBERT ANTONIO	ACEVEDO MENDIVELSO	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	POR EVALUAR	-
CC	1083005822	ROBERT ANTONIO	ACEVEDO MENDIVELSO	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	POR EVALUAR	-
CC	1083005822	ROBERT ANTONIO	ACEVEDO MENDIVELSO	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	POR EVALUAR	-
CC	1084727797	BRIAN CAMILO	REALES ACOSTA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1084727797	BRIAN CAMILO	REALES ACOSTA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1084727797	BRIAN CAMILO	REALES ACOSTA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1084727797	BRIAN CAMILO	REALES ACOSTA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1084727797	BRIAN CAMILO	REALES ACOSTA	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1128187682	KEWIN DAVID	RUDAS NARANJO	RETIRO VOLUNTARIO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	POR EVALUAR	-
TI	1128187682	KEWIN DAVID	RUDAS NARANJO	RETIRO VOLUNTARIO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	POR EVALUAR	-
TI	1128187682	KEWIN DAVID	RUDAS NARANJO	RETIRO VOLUNTARIO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	POR EVALUAR	-
TI	1128187682	KEWIN DAVID	RUDAS NARANJO	RETIRO VOLUNTARIO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	POR EVALUAR	-
TI	1128187682	KEWIN DAVID	RUDAS NARANJO	RETIRO VOLUNTARIO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	POR EVALUAR	-
CC	1128192919	JADER	MARTINEZ CONRADO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1128192919	JADER	MARTINEZ CONRADO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1128192919	JADER	MARTINEZ CONRADO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1128192919	JADER	MARTINEZ CONRADO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1128192919	JADER	MARTINEZ CONRADO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1192732455	EDUAR ENRIQUE	LOPEZ POLANCO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1192732455	EDUAR ENRIQUE	LOPEZ POLANCO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1192732455	EDUAR ENRIQUE	LOPEZ POLANCO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1192732455	EDUAR ENRIQUE	LOPEZ POLANCO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1192732455	EDUAR ENRIQUE	LOPEZ POLANCO	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1193093860	ANDREA CAROLINA	LANCE NOGUERA	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1193093860	ANDREA CAROLINA	LANCE NOGUERA	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	POR EVALUAR	-

CC	1193093860	ANDREA CAROLINA	LANCE NOGUERA	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	POR EVALUAR	-
CC	1193093860	ANDREA CAROLINA	LANCE NOGUERA	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	POR EVALUAR	-
CC	1193093860	ANDREA CAROLINA	LANCE NOGUERA	CANCELADO	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	NO APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	57465823	JENNIFER ZAMANTHA	CENTENO RODRIGUEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202584 - REALIZAR PROCESOS DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	57465823	JENNIFER ZAMANTHA	CENTENO RODRIGUEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	57465823	JENNIFER ZAMANTHA	CENTENO RODRIGUEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202586 - ELABORAR REPORTE DE	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	57465823	JENNIFER ZAMANTHA	CENTENO RODRIGUEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	57465823	JENNIFER ZAMANTHA	CENTENO RODRIGUEZ	EN FORMACION	3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS	202588 - ALISTAR MAQUINARIA Y	APROBADO	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES