PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, noviembre 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 NOVIEMBRE 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: El valor total del presente contrato es máximo de CUARENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($47.632.479) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un (1) primer pago correspondiente al mes de enero del 2024 por valor de UN MILLÓN CUARENTA MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($1.041.960) B) diez (10) pagos iguales correspondiente a los meses de febrero a noviembre por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE (4.465.545) cada uno; c) un (1) último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de UN MILLON NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SESENTA Y NUEVE PESOS M/CTE.

Plazo: Será hasta el (13) de (diciembre) 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.	**Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos** Código de Ficha. 2825479. **Competencia desarrollada:** Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Manejar las materias primas, materiales e insumos, aplicando técnicas que garanticen la conservación de los insumos, según normas y protocolos establecidos por la empresa. **Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos** Código de Ficha. 2825480. **Competencia desarrollada:** Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Manejar las materias primas, materiales e insumos, aplicando técnicas que garanticen la conservación de los insumos, según normas y protocolos establecidos por la empresa. **Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos**	Listas de asistencia Listas de asistencias. Listas de asistencias.

		Código de Ficha. 2773571. **Competencia desarrollada:** Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados, teniendo en cuenta el manejo de las variables que influyen en el comportamiento bioquímico y tecnológico para asegurar la calidad e inocuidad de los productos requeridos, basado en los protocolos de la empresa. **Competencia desarrollada:** Prepara la carga de acuerdo con su naturaleza medio de transporte y destino. **Resultado de aprendizaje:** identificar los tipos y características de envases y empaques empleados en la industria con responsabilidad social, según normatividad vigente.	

		Técnico en Agroindustria Alimentaria. Código de Ficha. 2994658. **Competencia desarrollada:** Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. **Resultados de aprendizaje:** Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. **Competencia desarrollada:** Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. **Resultados de aprendizaje:** Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos. **Técnico en Corte y Venta de Carnes.** Código de Ficha. 2994581. **Competencia desarrollada:** Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria. **Resultados de aprendizaje:**	Listas de asistencias. Listas de asistencias

		Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos. **Técnico en Panadería.** Código de Ficha.3066799. **Competencia desarrollada:** Almacenar materias primas y productos de panificación de acuerdo con la orden de pedido, programa de producción y normativa vigente. **Resultados de aprendizaje:** Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	. Listas de asistencias.

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, 2169723, 3075935 y 2521385 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.				

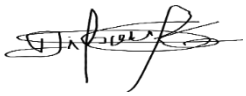
Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

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. 4573936640 de la planilla, expedido por ACH SOI correspondiente al mes de octubre 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 (10) foliosCordialmente,



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

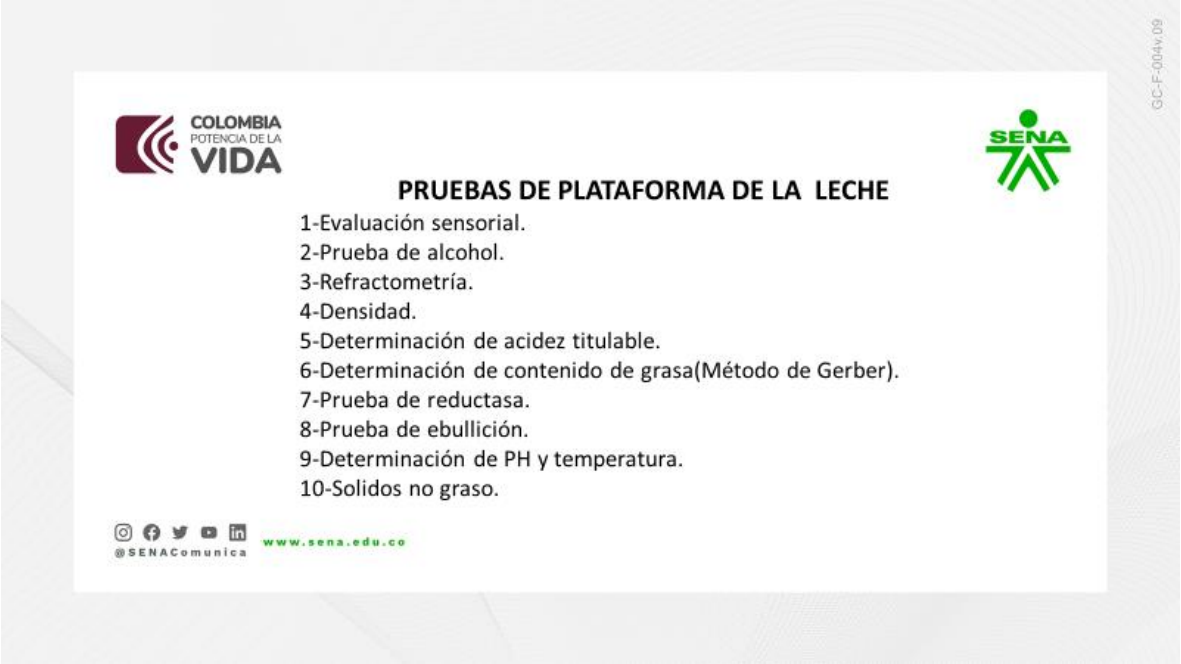
Recibí a satisfacción:

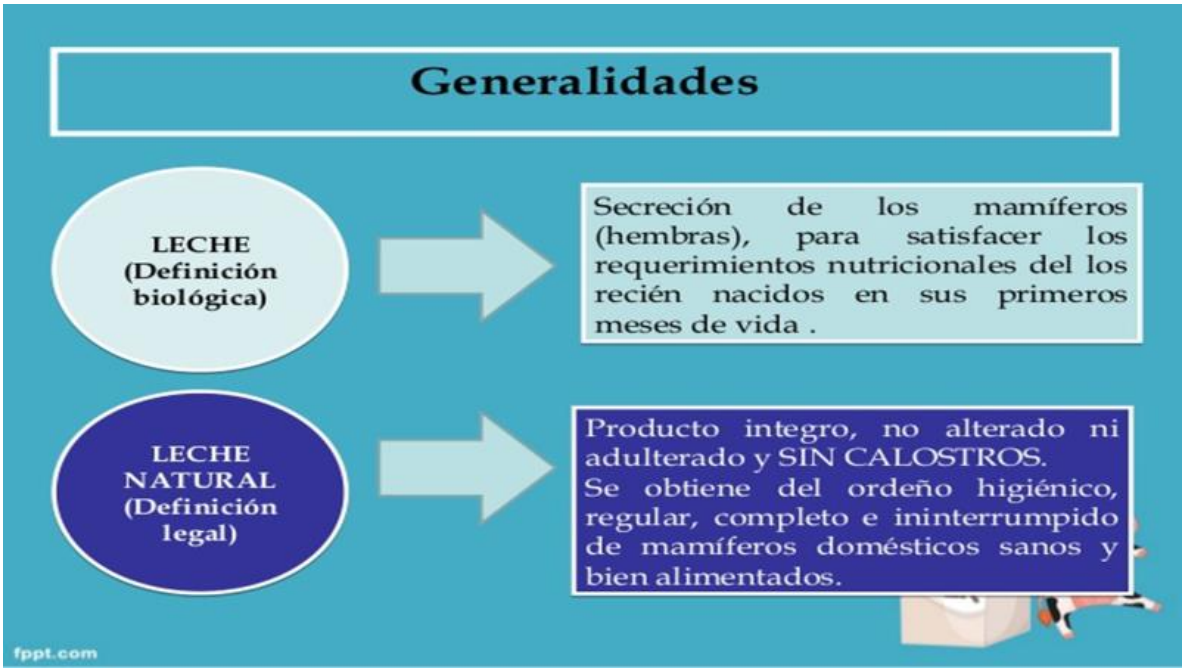
Firma
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO.
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.5803729
Coordinador Académico
C.C. 7601815

ACTIVIDADES REALIZADAS MES DE NOVIEMBRE 2024.

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

-Actividades desarrolladas temas. Generalidades de la leche, prueba de plataforma , fases de la leche , socialización del decreto 616 del 2006. Elaboración de productos lácteos (arequipe y leche condensada).





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 lacto suero 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



Elaboración de productos de productos lácteos.











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

-Actividades desarrolladas temas. Identificación de PCC en los envases, etiqueta normalizada y características y propiedades de los envases.

Identificación de PCC

- En cada etapa del proceso se debe realizar una lista de peligros que pueden aparecer teniendo en cuenta los siguientes criterios.

➢ Envasado:

- Tipo de envasamiento (abierto/ cerrado).
- Materiales que se utilizan.
- Se favorece algún riesgo microbiológico(anaerobio / aerobio).
- Se favorecen otros peligros(insectos, vidrios, plásticos)
- Es hermético el cierre del envase.

Etiqueta normalizada

➢ Hace referencia a la información reglamentaria y legal exigida por el país que se mercadera el producto. Resolución 5109 – 2005 algunos elementos de comunicación son:

- Denominación del alimento.
- Declaración del contenido de grasa.
- Instrucciones de conservación.
- Nombre del producto.
- Identificación del lote.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Instrucciones de uso, reusó y características especiales.
- Tabla nutricional y compuestos del alimento.
- Peso, volumen y números de unidades o porciones.
- Marcas, elementos ecológicos
- Código de barra , precio.
- Fecha de caducidad, de empaque y registro sanitario.

Características y Propiedades necesarias de los Materiales utilizados para el Envasado de Productos Alimentarios.

- Los factores a considerar son:
- Daño mecánico
- Permeabilidad a gases, vapor de agua, compuestos volátiles.
- Temperatura.
- Luz
- Resistencias a manipulación fraudulenta.
- Protección ante infestación de animales.
- Protección ante contaminación microbiana.
- Olores y/otros.

Ejemplo de los factores.

- Carnes y quesos no deben perder agua para evitar el deterioro de sus aspecto, mientras que galletas o productos deshidratados tienen que evitar absorber agua. En cuanto a frutas y hortalizas, que presentan respiración fisiológica, deben permitir la salida de humedad, siendo el envase semipermeable.



3.Técnico en Agroindustria Alimentaria. Código de ficha. 2994658.

-Actividades desarrolladas temas. Almacenamiento con atmosfera controlada,

ATMOSFERA CONTROLADA

La atmósfera controlada es una técnica frigorífica de conservación en la que se interviene modificando la composición gaseosa de la atmósfera en una cámara en frigoconservación, en la que se realiza un control de regulación de las variables físicas del ambiente.

Como son: temperatura, humedad y la circulación del aire.

Se entiende como atmósfera controlada (AC) la conservación de un producto hortofrutícola, generalmente, en una atmósfera empobrecida en oxígeno (O_2) y enriquecida en carbónico (CO_2).

En este caso, la composición del aire se ajusta de forma precisa a los requerimientos del producto envasado, manteniéndose constante durante todo el proceso.

Esta técnica asociada al frío, acentúa el efecto de la refrigeración sobre la actividad vital de los tejidos, evitando ciertos problemas fisiológicos y disminuir las pérdidas por podredumbres. La acción de la atmósfera sobre la respiración del fruto es mucho más importante que la acción de las bajas temperaturas. Esta atmósfera controlada ralentiza las reacciones bioquímicas provocando una mayor lentitud en la respiración, retrasando la maduración, estando el fruto en condiciones latentes, con la posibilidad de una reactivación vegetativa una vez puesto el fruto en aire atmosférico normal.

Las verduras y las frutas respiran; toman oxígeno (O_2) y expulsan dióxido de carbono (CO_2). Conservando las frutas y verduras en un recinto hermético, se reducen los niveles de oxígeno en el ambiente, aumentando los niveles de CO_2. La conservación de larga duración de verduras y frutas consiste en contrarrestar la maduración y el envejecimiento, preservando el sabor y la calidad.

En realidad, lo que se hace es retrasar la maduración. Ello se consigue regulando las condiciones gaseosas en la cámara frigorífica, reduciendo así la respiración de frutas y verduras.

En condiciones de Atmósfera Controlada, se mantienen la calidad y frescura de las frutas y verduras sin necesidad de utilizar productos químicos. Un gran número de productos pueden conservarse en condiciones de AC entre 2 y 4 meses.

¿QUÉ NECESITA PARA UNA CONSERVACIÓN EN AC?

- **Depuradora de CO_2:** Sirve para regular los niveles de CO_2 en la cámara frigorífica. El aire del recinto de conservación se conduce a través de la depuradora, devolviéndose aire purificado de CO_2.



La fruta 'respira': toma oxígeno (O_2) y produce dióxido de carbono (CO_2). La depuradora de CO_2 elimina el dióxido de carbono (también llamado ácido carbónico) en sus cámaras de conservación para prevenir que estas concentraciones sean demasiado elevadas, lo que supondría daños en su fruta.

- **Catalizadores de etileno:** Para los tipos de frutas que, como el kiwi, son sensibles al etileno en condiciones de AC, se requiere un catalizador de etileno.

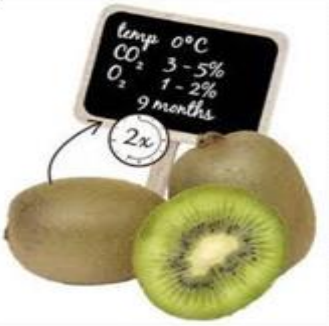
El catalizador de etileno elimina el etileno de las cámaras frigoríficas, de esta manera, el etileno se reduce hasta los niveles deseados.



VA11
O_2

VA22
O_2 & CO_2

Personal meter
O_2



- **Cámaras frigoríficas herméticas**

Una cámara frigorífica hermética se compone de paneles aislantes con acabado hermético.

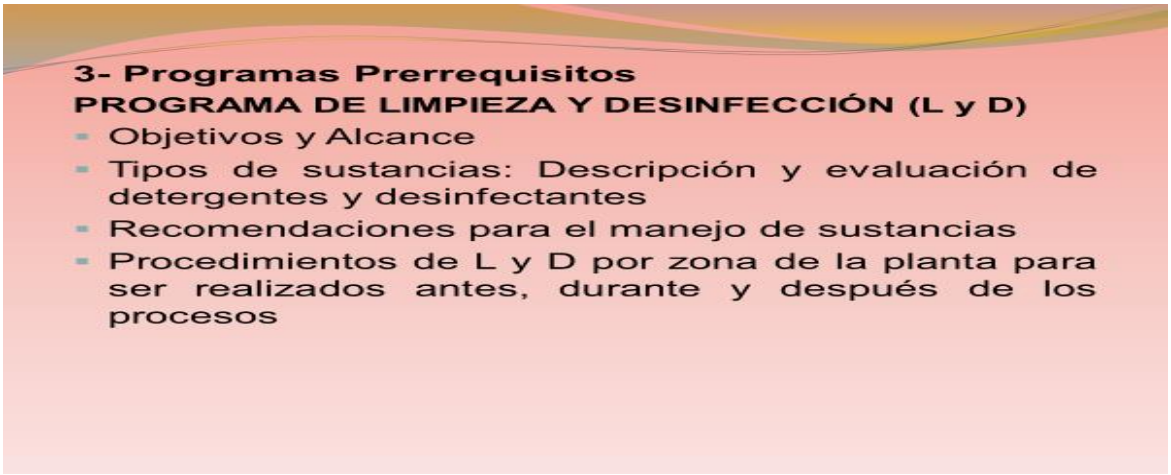
Para construir una cámara hermética, se emplea una masilla fungicida especial y cierre afelpado. Una cámara frigorífica con AC se cierra mediante una puerta hermética con una ventana también hermética, montada en la puerta, en el pasillo, o en el techo de la cámara. Esto permite tomar muestras del producto y ver la fruta. Finalmente, la cámara frigorífica con AC viene provista de un dos accesorios necesarios para la conservación en AC:

- un regulador flexible (también llamado 'pulmón'), que recoge las diferencias de presión de la cámara frigorífica impidiendo la penetración de oxígeno en la cámara.
- las válvulas de depresión y sobrepresión permiten al regulador flexible soportar grandes diferencias de presión, igualando estas diferencias para evitar daños en la cámara frigorífica.



4.Técnico en Corte y Venta de Carnes. Código de ficha. 2994581.

-Actividades desarrolladas temas. Plan de saneamiento programa de limpieza y desinfección, programa control de plaga, programa de residuos sólidos y programa de aseguramiento de agua.



3- Programas Prerrequisitos

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L y D)

- Objetivos y Alcance
- Tipos de sustancias: Descripción y evaluación de detergentes y desinfectantes
- Recomendaciones para el manejo de sustancias
- Procedimientos de L y D por zona de la planta para ser realizados antes, durante y después de los procesos

3- LIMPIEZA Y DESINFECCION:

• Limpieza y desinfección son dos procesos diferentes. La limpieza involucra la eliminación de todo tipo de suciedad, tales como polvo, basura, telas de araña, grasa y restos de alimentos.
La desinfección implica reducir la cantidad de microorganismos en una superficie a niveles considerados seguros.
• El programa de desinfección y limpieza desinfección (del edificio, equipos y utensilios) permite realizar estas labores de forma organizada y ordenada, y debe especificar lo siguiente:
- Distribución de limpieza por áreas.
- Responsable de tareas específicas.
- Método y frecuencia de limpieza.
- Medidas de seguimiento del cumplimiento
del programa (Inspecciones rutinarias, análisis microbiológicos).
- Ruta de recolección.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

- Objetivos y alcance
- Diagnóstico, erradicación, prevención.
- Procedimientos
- personal involucrado
- Sustancias empleadas
- Métodos de aplicación, control y seguimiento.

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS:

- Objetivos y alcance
- Caracterización de desechos: Fuentes, características físicas, microbiológicas.
- Procedimientos de recolección, conducción y manejo, almacenamiento interno, clasificación y transporte, disposición de desechos sólidos, monitoreo y verificación.

PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA POTABLE

- Objetivos y alcance
- Fuentes de agua.
- Usos del agua.
- Sistemas de almacenamiento.
- Sistemas de tratamiento
- Medidas preventivas.

PROGRAMA CONTROL DE PROVEEDORES

- Objetivos y alcance
- Clasificación de proveedores: materias primas e insumos.
- Contrato de suministros de materias primas.
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores.

4- FORMATOS DE INSPECCION

FORMATO CONTROL DE CLORO RESIDUAL

CONTROL DE CLORO RESIDUAL						
FECHA	HORA	TANQUE	CLORO RESIDUAL	RESPONSABLE	ACCION	OBSERVACIONES
Revisó: Jefe de producción:						


SENA



5.Tecnológo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha. 2825480.

-Actividades desarrolladas temas. Tipos de harina de trigo, factores que influyen en el desarrollo delos hongos de almacén, fermentación, tipos de fermentación que se producen en el pan y elaboración de panes.





GC-F-004v 08

Fermentación

Fermentar y levar el pan es permitir que la levadura se nutra de los azúcares de la harina y espire gases y alcohol, lo que hace que el pan se expanda, se leve y adquiera una textura y sabor agradables.



GC-F-004v 08

Tipos de fermentación que se produce en el pan.

Fermentación simple (con levadura). Esta fermentación suele conllevar notas aromáticas a "fermentado" y "cereal"
Fermentación compleja (levadura + masa madre) con notas aromáticas más ácidas y afrutadas.
La levadura que fermenta los panes se llama **Sacharomyces cerevisiae**. Es la misma especie que la levadura de la cerveza y la del vino, pero cada una son razas diferentes, adaptadas a las condiciones especiales de cada uno de los sustratos.



@SENAComunica
www.sena.edu.co

GC-F-004v 08

Factores que influyen en la fermentación del pan.

- 1- Temperatura. 32-35°
- 2- Humedad. 75% y 90%
- Azúcar.
- Sal.
- Aceite.
- Almidones o féculas.



@SENAComunica
www.sena.edu.co









6.Técnico en Panadería. Código de ficha. 3066799

-Actividades desarrolladas temas. Marco regulatorio de las normas, estructura del decreto 3075 del 1997, Buenas prácticas de manufacturas y elementos de las BPM.



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.
  - Importaciones.
  - Exportaciones.
  - Vigilancia sanitaria.
  - Revisión del oficio sanitario.
  - Medidas sanitarias y sanciones

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

- Son principios básicos de higiene y sanidad que se aplica en toda la cadena alimentaria desde la producción hasta el consumidor. Con el objeto de garantizar la inocuidad de los alimentos y minimizar los riesgos inherente de la producción.



ELEMENTOS DE LA BPM

- Son 5 los elementos que participan en un sistema de Buenas Prácticas de Manufactura se conocen como "5M".
- 1. **Mano de obra**: Los manipuladores de alimentos que trabajan en el proceso.
- 2. **Ingredientes**: los que se usan para la manipulación, procesamiento de los alimentos.
- 3. **Medios**: Instalaciones, equipos y menajes usados en el proceso de manipulación.
- 4. **Métodos:** Especificaciones manuales y procedimientos de producción.
- 5 **Medio ambiente**: Los elementos que rodean los procesos que intervienen en la realización de los mismo.





7- Formación Complementaria en Manipulación de Alimentos. Temas desarrollados**.**
Marco regulatorio, Decreto 3075-1997, Resolución 719 del 2015.

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

Resolución 719 del 2015

- **OBJETO.** La presente resolución tiene como objeto la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica.
- **Ámbito de aplicación**. Se le aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el INVIMA, la notificación, permiso y registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fabrica de alimentos de mayor riesgo en salud publica de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

Resolución 719 del 2015

Grupo	Categoría	Subcategoría	Riesgo
Salsas, ensaladas, productos proteínicos	Salsas y mezclas para hacer salsas.	Salsas no emulsionadas. Salsa de tomate , concentrados de tomate y salsa con tomate.	A: Alimento de mayor riesgo en salud publica.
Carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.	Derivados cárnicos.	Carne, embutidos, productos cárnicos comestibles o mezcla de estos productos.	A: Alimento de mayor riesgo en salud publica.
Salsas, ensaladas, productos proteínicos	Salsas y mezclas para hacer salsas.	Salsas emulsionadas del tipo agua en aceites. Mayonesa, aderezos para ensaladas.	A: Alimento de mayor riesgo en salud publica.

Resolución 719 del 2015

- Tipos de riesgo:
- A: Alimentos de Mayor Riesgo en Salud Publica.
- M: Alimento de Riesgo Medio en Salud Publica.
- B: Alimento de Menor Riesgo en Salud Publica.


FUNDACIÓN
MUJERES TRABAJANDO
F.U.M.T.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DILSON PACHECO GARCES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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

ELABORAR PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES FRESCOS Y PROCESADOS, TENIENDO EN CUENTA EL MANEJO DE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN EL COMPORTAMIENTO BIOQUÍMICO Y TECNOLÓGICO PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS, BASADO EN LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASES Y EMPAQUES EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA CON RESPONSABILIDAD SOCIAL, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

• 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3066799 - PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES

• 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2994658 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,00

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

ELABORAR PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES FRESCOS Y PROCESADOS, TENIENDO EN CUENTA EL MANEJO DE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN EL COMPORTAMIENTO BIOQUÍMICO Y TECNOLÓGICO PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS, BASADO EN LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASES Y EMPAQUES EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA CON RESPONSABILIDAD SOCIAL, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

• 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2994581 - CORTE Y VENTA DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• 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:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS.

• 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:	MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

• 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:	Surtir productos según plan y técnicas de merchandising
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

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: 08/11/2024
Ficha de Caracterizació 2994658
Cógigo: 936161
Versión: 1
Denominación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 08/07/2024
Fecha Fin: 07/07/2025
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	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004352030	NIRIS YANETH	BORRERO ALFARO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1004352030	NIRIS YANETH	BORRERO ALFARO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004352030	NIRIS YANETH	BORRERO ALFARO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004352030	NIRIS YANETH	BORRERO ALFARO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-

CC	1004352030	NIRIS YANETH	BORRERO ALFARO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004359192	JEAN CARLOS	GUERRERO LOPEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004359192	JEAN CARLOS	GUERRERO LOPEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004359192	JEAN CARLOS	GUERRERO LOPEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1004359192	JEAN CARLOS	GUERRERO LOPEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1004359192	JEAN CARLOS	GUERRERO LOPEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
CC	1004364390	YULEISIS PAOLA	VANEGAS GONZALEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004364390	YULEISIS PAOLA	VANEGAS GONZALEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1004364390	YULEISIS PAOLA	VANEGAS GONZALEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1004364390	YULEISIS PAOLA	VANEGAS GONZALEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1004364390	YULEISIS PAOLA	VANEGAS GONZALEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1010028084	ANDRES FELIPE	SALAZAR HERNANDEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1010028084	ANDRES FELIPE	SALAZAR HERNANDEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	NO APROBADO	07/11/2024 22.00 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1010028084	ANDRES FELIPE	SALAZAR HERNANDEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	NO APROBADO	07/11/2024 22.00 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1010028084	ANDRES FELIPE	SALAZAR HERNANDEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1010028084	ANDRES FELIPE	SALAZAR HERNANDEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1051657985	KERLYN CELESTE	LOPEZ MARTINEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1051657985	KERLYN CELESTE	LOPEZ MARTINEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1051657985	KERLYN CELESTE	LOPEZ MARTINEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1051657985	KERLYN CELESTE	LOPEZ MARTINEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1051657985	KERLYN CELESTE	LOPEZ MARTINEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1081809422	ANDREA CAROLINA	POLO RODRIGUEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1081809422	ANDREA CAROLINA	POLO RODRIGUEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS,	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO
CC	1081809422	ANDREA CAROLINA	POLO RODRIGUEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1081809422	ANDREA CAROLINA	POLO RODRIGUEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1081809422	ANDREA CAROLINA	POLO RODRIGUEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082852101	YULIANA ANDREA	RESTREPO HURTADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082852101	YULIANA ANDREA	RESTREPO HURTADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1082852101	YULIANA ANDREA	RESTREPO HURTADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082852101	YULIANA ANDREA	RESTREPO HURTADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1082852101	YULIANA ANDREA	RESTREPO HURTADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-

CC	1082853716	MICHEL MILAGRO	DE LEON AGUDELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082853716	MICHEL MILAGRO	DE LEON AGUDELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082853716	MICHEL MILAGRO	DE LEON AGUDELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082853716	MICHEL MILAGRO	DE LEON AGUDELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-

CC	1082853716	MICHEL MILAGRO	DE LEON AGUDELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082858425	KELLY JOHANA	PEREZ BRITO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082858425	KELLY JOHANA	PEREZ BRITO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
CC	1082858425	KELLY JOHANA	PEREZ BRITO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1082858425	KELLY JOHANA	PEREZ BRITO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1082858425	KELLY JOHANA	PEREZ BRITO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082859744	MISHEL SOFIA	ROJANO CANTILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082859744	MISHEL SOFIA	ROJANO CANTILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS,	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
CC	1082859744	MISHEL SOFIA	ROJANO CANTILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1082859744	MISHEL SOFIA	ROJANO CANTILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1082859744	MISHEL SOFIA	ROJANO CANTILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082867297	ANA KARINA	EVILLA RINCON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON
CC	1082867297	ANA KARINA	EVILLA RINCON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS,	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
CC	1082867297	ANA KARINA	EVILLA RINCON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082867297	ANA KARINA	EVILLA RINCON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-

CC	1082867297	ANA KARINA	EVILLA RINCON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082870502	BRAYAN DAVID	GONZALEZ DE ARCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082870502	BRAYAN DAVID	GONZALEZ DE ARCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	NO APROBADO	07/11/2024 21.59 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1082870502	BRAYAN DAVID	GONZALEZ DE ARCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	NO APROBADO	07/11/2024 21.59 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082870502	BRAYAN DAVID	GONZALEZ DE ARCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1082870502	BRAYAN DAVID	GONZALEZ DE ARCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082878318	KEBYS DAVID	GUTIERREZ CARRILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON

CC	1082878318	KEBYS DAVID	GUTIERREZ CARRILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082878318	KEBYS DAVID	GUTIERREZ CARRILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082878318	KEBYS DAVID	GUTIERREZ CARRILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1082878318	KEBYS DAVID	GUTIERREZ CARRILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1082894870	SAMANTA MARIA	GRANADA RAPELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON
TI	1082894870	SAMANTA MARIA	GRANADA RAPELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS,	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-

TI	1082894870	SAMANTA MARIA	GRANADA RAPELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1082894870	SAMANTA MARIA	GRANADA RAPELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
TI	1082894870	SAMANTA MARIA	GRANADA RAPELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1082897225	JUAN JOSE	MERCADO CANTILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1082897225	JUAN JOSE	MERCADO CANTILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS,	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
TI	1082897225	JUAN JOSE	MERCADO CANTILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

TI	1082897225	JUAN JOSE	MERCADO CANTILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
TI	1082897225	JUAN JOSE	MERCADO CANTILLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082905093	LICETH MARCELA	CAMPO MENDOZA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082905093	LICETH MARCELA	CAMPO MENDOZA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-

CC	1082905093	LICETH MARCELA	CAMPO MENDOZA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082905093	LICETH MARCELA	CAMPO MENDOZA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1082905093	LICETH MARCELA	CAMPO MENDOZA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

TI	1082905510	SEBASTIAN ANDRES	SANCHEZ BARROS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1082905510	SEBASTIAN ANDRES	SANCHEZ BARROS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
TI	1082905510	SEBASTIAN ANDRES	SANCHEZ BARROS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1082905510	SEBASTIAN ANDRES	SANCHEZ BARROS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	POR EVALUAR		-
TI	1082905510	SEBASTIAN ANDRES	SANCHEZ BARROS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON
CC	1082911447	ROBERTO MANUEL	RETAMOZO NIEBLES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1082911447	ROBERTO MANUEL	RETAMOZO NIEBLES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
CC	1082911447	ROBERTO MANUEL	RETAMOZO NIEBLES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1082911447	ROBERTO MANUEL	RETAMOZO NIEBLES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-

CC	1082911447	ROBERTO MANUEL	RETAMOZO NIEBLES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1083018465	YOLANDA KAROLINA	JIMENEZ ABELLA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1083018465	YOLANDA KAROLINA	JIMENEZ ABELLA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS,	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
CC	1083018465	YOLANDA KAROLINA	JIMENEZ ABELLA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1083018465	YOLANDA KAROLINA	JIMENEZ ABELLA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-

CC	1083018465	YOLANDA KAROLINA	JIMENEZ ABELLA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1083019638	MIRELLA KARINA	CORDOBA CAMACHO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON
CC	1083019638	MIRELLA KARINA	CORDOBA CAMACHO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS,	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
CC	1083019638	MIRELLA KARINA	CORDOBA CAMACHO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1083019638	MIRELLA KARINA	CORDOBA CAMACHO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1083019638	MIRELLA KARINA	CORDOBA CAMACHO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1083028509	ERIS SANDRID	NOGUERA TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1083028509	ERIS SANDRID	NOGUERA TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
CC	1083028509	ERIS SANDRID	NOGUERA TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1083028509	ERIS SANDRID	NOGUERA TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1083028509	ERIS SANDRID	NOGUERA TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1083461713	ANYIS MELIZA	SANCHEZ CHARRIS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1083461713	ANYIS MELIZA	SANCHEZ CHARRIS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-

CC	1083461713	ANYIS MELIZA	SANCHEZ CHARRIS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1083461713	ANYIS MELIZA	SANCHEZ CHARRIS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1083461713	ANYIS MELIZA	SANCHEZ CHARRIS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

TI	1085107613	YULIANIS PATRCIA	PERTUZ TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1085107613	YULIANIS PATRCIA	PERTUZ TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
TI	1085107613	YULIANIS PATRCIA	PERTUZ TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1085107613	YULIANIS PATRCIA	PERTUZ TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	POR EVALUAR		-
TI	1085107613	YULIANIS PATRCIA	PERTUZ TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON
TI	1085108271	VIVIANA VANESA	ORTEGA TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

TI	1085108271	VIVIANA VANESA	ORTEGA TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
TI	1085108271	VIVIANA VANESA	ORTEGA TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
TI	1085108271	VIVIANA VANESA	ORTEGA TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	POR EVALUAR		-
TI	1085108271	VIVIANA VANESA	ORTEGA TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON
CC	1085224245	JESUS ELIAS	LOPEZ AREVALO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON
CC	1085224245	JESUS ELIAS	LOPEZ AREVALO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-

CC	1085224245	JESUS ELIAS	LOPEZ AREVALO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1085224245	JESUS ELIAS	LOPEZ AREVALO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	POR EVALUAR		-
CC	1085224245	JESUS ELIAS	LOPEZ AREVALO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1193222533	MARIHERIB HABLEIDYS	PAZ RAMIREZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	1193222533	MARIHERIB HABLEIDYS	PAZ RAMIREZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
CC	1193222533	MARIHERIB HABLEIDYS	PAZ RAMIREZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1193222533	MARIHERIB HABLEIDYS	PAZ RAMIREZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-

CC	1193222533	MARIHERIB HABLEIDYS	PAZ RAMIREZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1193596433	JAIRO DAVID	VALENCIA MANCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON
CC	1193596433	JAIRO DAVID	VALENCIA MANCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS,	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	-
CC	1193596433	JAIRO DAVID	VALENCIA MANCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	1193596433	JAIRO DAVID	VALENCIA MANCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	1193596433	JAIRO DAVID	VALENCIA MANCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	37323002	ARLEN AMPARO	BAYONA PAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APROBADO	05/09/2024 21.48 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	37323002	ARLEN AMPARO	BAYONA PAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES
CC	37323002	ARLEN AMPARO	BAYONA PAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES

CC	37323002	ARLEN AMPARO	BAYONA PAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	POR EVALUAR		-
CC	37323002	ARLEN AMPARO	BAYONA PAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/11/2024 21.58 a	CC 85465492 - DILSON PACHECO GARCES