



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, diciembre del 2024

Señor (a)
BADIR FLOREZ GUERRERO
Supervisor(a) Contrato **CO1.PCCNTR. 5805481**
Coordinador Académico
Dependencia: Coordinación Académica
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes diciembre del año 2024

Referencia: No. **CO1.PCCNTR. 5805481 de 2024**

Lilia María Corrales Lopesierra, identificado con la cédula de ciudadanía No. 36.490.733 de San Diego (Cesar), en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, 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 SIETE MILLONES TREINTA Y SIETE MIL SETENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE PESOS (\$47.037.074). 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 (10) 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 diciembre de 2024 por valor de NOVECIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHO CIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE(\$933.847)

Plazo: Será hasta el 09 de diciembre de 2024.

OBJETO:

<i>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 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.</i>



Obligaciones Especificas:

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.	Impartir Formación Titulada en el Programa Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria con ficha N°. 2850871 en la competencia: Analizar muestras Programa Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos con ficha N°. 2825479 en la competencia: Analizar muestras Programa Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos con ficha N°. 2825480 en la competencia: Analizar muestras Programa Técnico en Agroindustria Alimentaria con ficha N°. 2994658 en la competencia: Aplicar Procesos de Higienización. Programa Técnico en Corte y venta de carne con ficha N°. 2994581 competencia: Ciencias Naturales. Programa Técnico en Panadería N° 3066799 competencia: Aplicar Procesos de Higienización.	Lista de asistencia. Guías de aprendizaje Ejecución de la formación profesional integral. Talleres Trabajos LMS



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 recursos didácticos que incluyengua de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Diseño y ejecución de guías de aprendizaje, formulación y ejecución de proyectos formación.	Material enviado de forma digital a los gestores en el portafolio del instructor, y publicados en la plataforma Sofia Plus.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidenciade esta obligación.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Consignar en el aplicativo Sofia Plus la inasistencia de cada uno de los aprendices ausentes, de los diferentes programas a cargo.	Pantallazos de las inasistencias en la Plataforma Sofia Plus, evidenciadas en el portafolio del Instructor.
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.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidenciade esta obligación.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.



	registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.		
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.	Uso de la Plataforma Sofia Plus, para diferentes procesos formativos.	Plataforma Sofia Plus Territorio
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
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.	Presentación de todos los reportes y documentos requeridos por coordinación para los fines pertinentes.	Evidencias entregadas de forma física y magnética al gestor asignado.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidenciade esta obligación.
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	En estos momentos no tengo bienes a mi cargo.	No existe evidencia de esta obligación.



16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
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 ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	En estos momentos no tengo bienes a mi cargo.	No existe evidencia de esta obligación.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar oportunamente los informes solicitados por las dependencias de coordinación académica cuando este lo requiera.	Evidencias consignadas en el portafolio del instructor.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Incorporar tecnologías, como plataformas digitales, bibliotecas virtuales de consulta, aplicaciones educativas para el desarrollo de la formación.	Uso de Bibliotecas virtuales.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Velar por el buen uso y funcionamiento de cada uno de los recursos asignados.	Buen estado de los bienes y recursos asignados.



25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes 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 ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar oportunamente y cuando se requiera los informes que ha de lugar para el buen desarrollo de la formación profesional.	Informes entregados a gestores y coordinador académico, supervisor de contrato.
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.	No ha sido requerido para este periodo.	No existe evidencia de esta obligación.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato 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. de la planilla, **9477709427** expedido por aportes en línea, correspondiente al mes de noviembre 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 ☐ he suscrito otro u otros contratos con entidades(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 riesgo 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 (7) folios

Cordialmente,

Lilia María Corrales Lopesierra

Contratista

C.C. No. 36.490.733 de San Diego (Cesar).

Recibí a satisfacción:

BADIR FLOREZ GUERRERO

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5805481

Coordinador Académico.

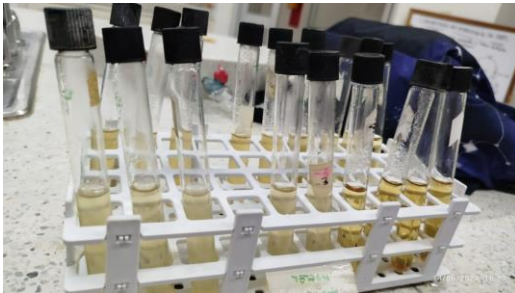


CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
INFORME DE EVIDENCIAS MES DE DICIEMBRE

Instructor: Lilia María Corrales Lopesierra

Por medio de la presente se dan a conocer las actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

- ✓ **Ejecución de la Formación: Prácticas de Laboratorio de Microbiología, Clausura de competencia.**



Reporte de Juicios Evaluativos.

- **Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos - 2773571**



CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

INFORME DE EVIDENCIAS MES DE DICIEMBRE

Reporte de Juicios evaluativos – Tecnico en Agroindustria Alimentaria – Ficha 2994658

Reporte de Juicios Evaluativos - 2024-11-27T103128.937 [Modo de compatibilidad] - Excel									
Inicio ses.									
Compartir									
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat									
Pegar									
Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda									
Insertar Eliminar Formato									
Fuente Alineación Número Estilos Celdas Edición									
Crear PDF y compartir con Outlook									
Tipo de Documento									
Reporte de Juicios de Evaluación									
Fecha del Registro: 01/01/2024									
Fecha de Evaluación: 01/01/2024									
Nombre: 01/01/2024									
Prestador: 01/01/2024									
Fecha de la Ficha de: 01/01/2024									
Fecha de la Ficha de: 01/01/2024									
Modalidad de Formación: 01/01/2024									
Región: 01/01/2024									
Centro de: 01/01/2024									
Id: 01/01/2024									
Nombre: 01/01/2024									
Apellidos: 01/01/2024									
Estado: 01/01/2024									
Competencia: 01/01/2024									
Resultado de Aprendizaje: 01/01/2024									
Inicio de: 01/01/2024									
Fecha y Hora del: 01/01/2024									
Funcionario que registra el juicio: 01/01/2024									
CC 0004352536 ROSAS TIELA MARTINEZ MOYA EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0004364091 ORLANDO MAURICIO AGUILAR MENDOZA EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0004360642 LILIAN CAROLINA PEDROZO RANGEL EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0043102895 KENNER ALBERTO CARDONA BARRIOS EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN 5628 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 22585 - REALIZAR LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, INSURENDO LAS BUENAS APROBADO 26/11/2024 12:24 a CC 36490733 - LUIS MARIA CORRALES LOPEZBERRA									
CC 0041432082 MARIA JEF LAMUNA REALES RECALAMIER EN FORMACIÓN									

Capacitación: Desarrollo curricular para programas de Formación. Cierre de Curso.



CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
INFORME DE EVIDENCIAS MES DE DICIEMBRE



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LILIA MARIA CORRALES LOPESIERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 09/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2825480 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- **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

- 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 FÍSICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

- **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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- **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
- **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 FÍSICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

FICHA 3066799 - PANADERIA
DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA 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 :	3,00
-------------------------------	------

FICHA**DE APRENDIZAJE:**

2850871 - PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APOYAR ACTIVIDADES QUE CONDUZCAN A LA IMPLEMENTACIÓN, DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN, DE FORMA INDIVIDUAL O INTEGRADA; DE ACUERDO A
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EMPLEAR PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS DE REMEDIACIÓN A LOS RECURSOS AGUA Y/O SUELO CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR EQUIPOS PARA FERMENTACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN EN EQUIPOS A ESCALA DE LABORATORIO O INDUSTRIAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS VIGENTES.
- 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: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PROCESO DE FERMENTACIÓN DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2994658 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA 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 : 3,00

FICHA 2994581 - CORTE Y VENTA DE CARNES
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.

- 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

- 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 : 3,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 48,00

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: LILIA MARIA CORRALES LOPESIERRA

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA



MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 36490733 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

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

Se expide en Bogotá el 11/12/2024 10:17 AM



Código Verificación: **C563XVGMEF**

Válida hasta: **11/03/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 13:21:41 horas del 09/12/2024, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **36490733**, Apellidos y Nombres **CORRALES LOPESIERRA LILIA MARIA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **SENA**, con NIT **899999034-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la [Ley 1918 del 12/07/2018](#) *“por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones”* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *“por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018”*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.



DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN
CRIMINAL E INTERPOL

© 2024

- 🕒 **Horario:** Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
- 📍 **Dirección:** Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
- ☎ **Teléfonos:** 515 97 00 ext. 30552 (Bogotá D.C.) | 01 8000 112 712 (resto del país)
- ✉ **Correo:** dijin.araic-atc@policia.gov.co
- 🌐 **Web:** www.policia.gov.co/dijin
- 📷 **Instagram:** [/dijinpolicia](https://www.instagram.com/dijinpolicia)
- 🐦 **Twitter:** [@DIJINPolicia](https://twitter.com/DIJINPolicia)



[Presidencia de la República](#)



[Ministerio de Defensa Nacional](#)



[Colombia compra eficiente](#)



[GOV.CO](#)