Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 11/12/2024
Ficha de Caracterización: 3115685
Código: 73310004
Versión: 1
Denominación: EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 09/12/2024
Fecha Fin: 13/12/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación: 9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo
CC	1106785928	BRAYAN EDUARDO	LOPEZ VANEGAS	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1106785928	BRAYAN EDUARDO	LOPEZ VANEGAS	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1106785928	BRAYAN EDUARDO	LOPEZ VANEGAS	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1106785928	BRAYAN EDUARDO	LOPEZ VANEGAS	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1007677180	EDWARD ANDRES	RAMIREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1007677180	EDWARD ANDRES	RAMIREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1007677180	EDWARD ANDRES	RAMIREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1007677180	EDWARD ANDRES	RAMIREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1106789800	EDWIN ANDRES	NAGLES DIAZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1106789800	EDWIN ANDRES	NAGLES DIAZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1106789800	EDWIN ANDRES	NAGLES DIAZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1106789800	EDWIN ANDRES	NAGLES DIAZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1106791070	JENNIFER TATIANA	LOPEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1106791070	JENNIFER TATIANA	LOPEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1106791070	JENNIFER TATIANA	LOPEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1106791070	JENNIFER TATIANA	LOPEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1005853276	JESICA PAOLA	OSORIO VIERA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1005853276	JESICA PAOLA	OSORIO VIERA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1005853276	JESICA PAOLA	OSORIO VIERA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1005853276	JESICA PAOLA	OSORIO VIERA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	5852513	JOSE HERLEIN	SANCHEZ BOCANEGRA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	5852513	JOSE HERLEIN	SANCHEZ BOCANEGRA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	5852513	JOSE HERLEIN	SANCHEZ BOCANEGRA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	5852513	JOSE HERLEIN	SANCHEZ BOCANEGRA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1006030530	JOSE REINEL	AVILES CARDENAS	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1006030530	JOSE REINEL	AVILES CARDENAS	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1006030530	JOSE REINEL	AVILES CARDENAS	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1006030530	JOSE REINEL	AVILES CARDENAS	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1022993693	JUAN DAVID	MARIN QUINTERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1022993693	JUAN DAVID	MARIN QUINTERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1022993693	JUAN DAVID	MARIN QUINTERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1022993693	JUAN DAVID	MARIN QUINTERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1005851268	JUAN ESTEBAN	DONOSO PAVA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1005851268	JUAN ESTEBAN	DONOSO PAVA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1005851268	JUAN ESTEBAN	DONOSO PAVA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1005851268	JUAN ESTEBAN	DONOSO PAVA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
TI	1107009362	JUAN JOSE	ZAMBRANO HOMEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
TI	1107009362	JUAN JOSE	ZAMBRANO HOMEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
TI	1107009362	JUAN JOSE	ZAMBRANO HOMEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
TI	1107009362	JUAN JOSE	ZAMBRANO HOMEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
TI	1030282729	LAURA VALENTINA	MORA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
TI	1030282729	LAURA VALENTINA	MORA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
TI	1030282729	LAURA VALENTINA	MORA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
TI	1030282729	LAURA VALENTINA	MORA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1106773698	LINA MARIA	MENDOZA CALEÑO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1106773698	LINA MARIA	MENDOZA CALEÑO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1106773698	LINA MARIA	MENDOZA CALEÑO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1106773698	LINA MARIA	MENDOZA CALEÑO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1106790063	LINA MARIA	TORRES MOYA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1106790063	LINA MARIA	TORRES MOYA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1106790063	LINA MARIA	TORRES MOYA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1106790063	LINA MARIA	TORRES MOYA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	28685421	MARIA JANETH	SABOGAL ROBLES	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	28685421	MARIA JANETH	SABOGAL ROBLES	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	28685421	MARIA JANETH	SABOGAL ROBLES	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	28685421	MARIA JANETH	SABOGAL ROBLES	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
TI	1111043541	MARIA JOSE	TIQUE GARCIA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
TI	1111043541	MARIA JOSE	TIQUE GARCIA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
TI	1111043541	MARIA JOSE	TIQUE GARCIA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
TI	1111043541	MARIA JOSE	TIQUE GARCIA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	38015831	MAYERLY ROCIO	CORTES GOMEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	38015831	MAYERLY ROCIO	CORTES GOMEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	38015831	MAYERLY ROCIO	CORTES GOMEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	38015831	MAYERLY ROCIO	CORTES GOMEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	17642930	OLIMPO	TAFUR MOSQUERA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	17642930	OLIMPO	TAFUR MOSQUERA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	17642930	OLIMPO	TAFUR MOSQUERA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	17642930	OLIMPO	TAFUR MOSQUERA	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	28549056	SANDRA LISBED	MENDIETA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	28549056	SANDRA LISBED	MENDIETA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	28549056	SANDRA LISBED	MENDIETA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	28549056	SANDRA LISBED	MENDIETA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1111042854	SANTIAGO	MORALES CHAVEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1111042854	SANTIAGO	MORALES CHAVEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1111042854	SANTIAGO	MORALES CHAVEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1111042854	SANTIAGO	MORALES CHAVEZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 290801082O4AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	66840307	VICTORIA EUGENIA	TOVAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 290801082O2APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGUN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	66840307	VICTORIA EUGENIA	TOVAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 290801082O3EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	66840307	VICTORIA EUGENIA	TOVAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 290801082O1PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIEND

CC	14011591	WILLINGTON	RAYO QUINTERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 29080108202APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	14011591	WILLINGTON	RAYO QUINTERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 29080108203EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	14011591	WILLINGTON	RAYO QUINTERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 29080108201PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	14011591	WILLINGTON	RAYO QUINTERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 29080108204AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1005850739	YEIMY ALEJANDRA	OSPINA PEREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 29080108202APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1005850739	YEIMY ALEJANDRA	OSPINA PEREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 29080108203EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1005850739	YEIMY ALEJANDRA	OSPINA PEREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 29080108201PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1005850739	YEIMY ALEJANDRA	OSPINA PEREZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 29080108204AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1070917296	YENSI	TOVAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 29080108202APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1070917296	YENSI	TOVAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 29080108203EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1070917296	YENSI	TOVAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 29080108201PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1070917296	YENSI	TOVAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 29080108204AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	28682733	YOLANDA	GARCIA ROMERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 29080108202APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	28682733	YOLANDA	GARCIA ROMERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 29080108203EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	28682733	YOLANDA	GARCIA ROMERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 29080108201PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	28682733	YOLANDA	GARCIA ROMERO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 29080108204AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1005851075	YURY PATRICIA	TORRES LUGO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552464 - 29080108202APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1005851075	YURY PATRICIA	TORRES LUGO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552465 - 29080108203EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO	11/12/2024 20.07 a
CC	1005851075	YURY PATRICIA	TORRES LUGO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552466 - 29080108201PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a
CC	1005851075	YURY PATRICIA	TORRES LUGO	POR CERTIFICAR	38090 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	552467 - 29080108204AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.	APROBADO	11/12/2024 20.08 a

Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS

CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS
CC 93381302 - WILSON ALFONSO YAIMA BARRIOS