



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena, 31 de Agosto de 2025

Señor (a)

GUILLERMO CASTILLA TABORDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 7389448 de 2025

Coordinador Académico

Centro Agroempresarial y Minero

Cartagena - Bolívar

Asunto: Informe mensual de
ejecución contractual agosto 2025

Referencia: No. 7389448 de 2025

LEANNY MALENA TEJEDA BENÍTEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **45691790** de Cartagena, en mi calidad de Contratista del SENA, en el centro Agroempresarial y Minero Regional - Bolívar, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE** (\$ 47.374.964) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

- A.** Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTE Y CUATRO PESOS M/CTE (\$ 2.913.024)
- B.** Nueve (09) pagos correspondientes a los meses de marzo a noviembre 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$ 4.599.511).
- C.** Un último pago en el mes de diciembre por la suma TRES MILLONES SESENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS M/COTE (3.066.341)



Honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros N° 50477815707 de BANCOLOMBIA, cuyo Titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 20 de diciembre de 2025.

OBJETO: Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizajes del área de **Procesamiento de Alimentos**, en programas de formación titulada y/o complementaria en la modalidad presencial y/o a distancia, en el Centro de formación profesional Agroempresarial y Minero.

Obligaciones Específicas: (Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Específicas: 1. Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en los programas de formación titulada regular con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas. 2. El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada. 3.	Asesoría y acompañamiento para el desarrollo de actividades de formación del programa titulada y/o complementaria. PROGRAMA: TECNOLOGO DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. Ficha: 3067813 Resultado de Aprendizajes: Realizar prueba sensorial de alimentos de acuerdo con técnicas de análisis y protocolos establecidos. Proponer acciones de	Informe Cualitativo de gestión. Guías de actividades e instrumentos de evaluación. Documentos reposan en Carpeta del Instructor acorde con procedimiento de ejecución de la FPI.



		<p>mejora al producto a partir de resultados del análisis sensorial.</p> <p>Analizar los resultados de la prueba sensorial conforme con especificaciones técnicas.</p> <p>PROGRAMA: TECNOLOGO DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.</p> <p>Ficha: 2998179</p> <p>Resultado de Aprendizajes:</p> <p>Formular acciones de mejora al proceso según criterios técnicos.</p>	
--	--	--	--



<p>Programar las actividades de formación que den respuesta a las necesidades del Programa Atención a Población Desplazada. 4. Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices. 5. Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos. 6. Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras. 7. Realizar el registro de las acciones formativas en</p>		
---	--	--



<p>Sofía. 8. El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO 240201056” deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo agosto 30 de 2025. 9. Los instructores que se requieran en proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico, deberán además contar con el perfil exigido en el diseño curricular, estar registrado en el GrupLAC de COLCIENCIAS. 10. Participar en el proceso de autoevaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero. 11. Cumplir con los</p>		
---	--	--



	<p>protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención del Covid19. 12. Participar en la estructuración y/o evaluación de los procesos de bienes y servicios que guarden relación con su idoneidad, experiencia y objeto contractual. 13. Brindar apoyo técnico de acuerdo con su idoneidad y experiencia a la supervisión técnica de contratos de bienes y servicios que sean requeridos eventualmente.</p>		
2	<p>Obligaciones generales: 1) Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias; 2) Responder por el adecuado y oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas del contrato; 3) Participar en las reuniones que para la ejecución del contrato sean convocadas; 4) Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus</p>		



<p>obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD-F-004 Formato Único de Inventario Documental; 5) Entregar a la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato; 6) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA requeridos para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución; 7) Colaborar en la elaboración de respuesta y suministro de información requerida por las autoridades y organismos de control del Estado Colombiano, en relación con la ejecución del contrato y de los asuntos</p>		
---	--	--



	relacionados con el mismo; 8) Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad;		
3	9) Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente; 10) Una vez perfeccionado el contrato, entregar el examen médico preocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma, el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 art. 18);		
4	11) Adjuntar el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del Subsistema de Gestión de		



	Seguridad y Salud en el Trabajo, para el primer pago de los honorarios;		
5	12) Presentar ante el supervisor del contrato anexo a la segunda cuenta de cobro en el archivo de gestión contractual - GC, el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del curso “Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción” de conformidad con lo establecido en la Ley 2016 de 2020 Art 1° parágrafo 1°, bajo los lineamientos, herramientas tecnológicas y protocolos dispuestos por el Departamento Administrativo de la Función Pública.		
6	13) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar al supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final;		

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
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. **9489903748** de la planilla de APORTES EN LINEA de Julio de 2025. (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 entidad(es) 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) folios

Cordialmente,

Firma

LEANNY MALENA TEJEDA BENITEZ

CC N° 45691790 DE CARTAGENA.

Recibí a satisfacción:

Firma

GUILLERMO CASTILLA TABORDA

Supervisor del Contrato 7389448 de 2025

Coordinador académico



REGIONAL BOLIVAR
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO
INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS
DESARROLLADAS EN EL MES DE AGOSTO 2025

Instructor: LEANNY MALENA TEJEDA BENITEZ

Cedula N° 45691790

Contrato N° 7389448 de 2025

En el periodo comprendido del **1° al 31 de Agosto de 2025** se desarrollaron las actividades formativas, en el programa de formación titulada descrito a continuación:

Programa: TO Control de calidad en la industria de alimentos

Ficha: 3067813

Jornada/ Ambiente: Tarde/ 103 del Bloque C en Ternera

Fase: Ejecución

Competencia: Realizar análisis sensorial de alimentos.

Resultados de aprendizaje:

- Realizar prueba sensorial de alimentos de acuerdo con técnicas de análisis y protocolos establecidos.
- Proponer acciones de mejora al producto a partir de resultados del análisis sensorial.
- Analizar los resultados de la prueba sensorial conforme con especificaciones técnicas.

Las Herramientas tecnológica utilizadas para el desarrollo de las actividades de formación fueron las disponibles en los ambientes de aprendizaje de la sede Ternera.



Las técnicas didácticas activas utilizadas para el desarrollo de las actividades de formación fueron:

1. Reconocimiento de aprendizajes previos.
2. Lectura y análisis del vocabulario sensorial según NTC 3501
3. Realizar pruebas sensoriales.
4. Evaluación de conocimientos adquiridos.

Programa: TO Control de calidad en la industria de alimentos

Ficha: 2998179

Jornada/ Ambiente: Tarde/ 102 del Bloque C en Ternera

Fase: Ejecución

Competencia: Realizar análisis sensorial de alimentos.

Resultados de aprendizaje: Preparar los recursos para prueba sensorial de alimentos en base a técnicas de análisis y protocolos establecidos.

Las Herramientas tecnológica utilizadas para el desarrollo de las actividades de formación fueron las disponibles en los ambientes de aprendizaje de la sede Ternera.

Las técnicas didácticas activas utilizadas para el desarrollo de las actividades de formación fueron las establecidas para la competencia. Para la elaboración y entrega de evidencias se utilizaron herramientas ofimáticas como el uso correo electrónico; también por medio de comunicación tipo WhatsApp en chat grupal entre los miembros del grupo de trabajo.

EVIDENCIAS





Atentamente;

LEANNY MALENA TEJEDA BENITEZ

C.C. No. 45691790 de Cartagena.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEANNY MALENA DEL CARMEN TEJEDA BENITEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 01/08/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2998179 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.

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

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

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

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

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

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

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

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3067813 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.

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

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

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

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

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

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

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

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 159,60

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: LEANNY MALENA DEL CARMEN TEJEDA BENITEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

JUICIOS EVALUATIVOS – FICHA 3067813 – TO CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

MARTINEZ MENDOZA ALVARO JAVIER

Ficha de caracterización* 3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS //


Competencia de aprendizaje* Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos //

Aprendiz* ALVARO JAVIER MARTINEZ //

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO



Página 1 de 1

HURTADO DE ALBA ANDRES FELIPE

Ficha de caracterización* 3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS //


Competencia de aprendizaje* Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos //

Aprendiz* ANDRES FELIPE HURTADO //

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO



Página 1 de 1

VILLADIEGO BELTRAN ANGELA MARGARITA

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	ANGELA MARGARITA VILLADIEGO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

CARMONA URIBE ANGELICA MARIA

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	ANGELICA MARIA CARMONA
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

ALMARIO CUESTA CAROLAY PAOLA

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	CAROLAY PAOLA ALMARIO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

ESPINOSA CARRASCAL CAROLINA

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	CAROLINA ESPINOSA
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

BARAZARTE CUADRO DANIEL ARMANDO

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	DANIEL ARMANDO BARAZARTE
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

MORALES SANES GERMAN

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	GERMAN MORALES
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

ELLES SALGADO HILLARY PAOLA

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	HILLARY PAOLA ELLES
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

LUNA MARTINEZ KATLYN PAOLA

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	KATLYN PAOLA LUNA
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

HURTADO VILLADIEGO KEINER DE JESUS

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	KEINER DE JESUS HURTADO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

DONADO OSPIN LINDA NICOL

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	LINDA NICOL DONADO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

FUENTES GELES MAURO DANIEL

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	MAURO DANIEL FUENTES
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

HERNANDEZ CARABALLO NATALY

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	NATALY HERNANDEZ
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

SALCEDO PAJARO PATRICIA

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	PATRICIA SALCEDO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

VILLADIEGO HERRERA PEDRO LUIS

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	PEDRO LUIS VILLADIEGO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

AYOLA BLANCO RANDY WILLIAM

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	RANDY WILLIAM AYOLA
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

CARABALLO GOMEZ ROSA ANDREA

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	ROSA ANDREA CARABALLO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

ALCAZAR ORTIZ YAN CARLOS

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	YAN CARLOS ALCAZAR
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

GUERRERO PUERTA YASMIN ADRIANA

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	YASMIN ADRIANA GUERRERO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

RENGIFO VARGAS YENNIFER PATRICIA

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	YENNIFER PATRICIA RENGIFO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

CASTRO HERRERA YSARYS

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	YSARYS CASTRO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO

PEREZ CARRASQUILLA YUSNEIDIS

Ficha de caracterización*	3067813-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Aplicar analisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos tecnicos
Aprendiz*	YUSNEIDIS PEREZ
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI CARTAGENA	29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	APROBADO



JUICIOS EVALUATIVOS – FICHA 2998179 – TO CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

PEREZ RODRIGUEZ ANGELINA

Ficha de caracterización* 2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos


Aprendiz* ANGELINA PEREZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar

Página 1 de 1



VILLA ESPITIA DAYAN KATERINE

Ficha de caracterización* 2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS


Competencia de aprendizaje* Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos

Aprendiz* DAYAN KATERINE VILLA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar




JULIO GARCIA DAYLIN LUCIA

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	DAYLIN LUCIA JULIO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar


Página 1 de 4 

FRANCO UBARNES DIANYS CAROLINA

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	DIANYS CAROLINA FRANCO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar ▼



BARRIOS SIERRA HECTOR LUIS

Ficha de caracterización* 2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos

Aprendiz* HECTOR LUIS BARRIOS

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar

QUINTANA CRUZ HENIER DE JESUS

Ficha de caracterización* 2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos

Aprendiz* HENIER DE JESUS QUINTANA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar

DIMAS ROMAN JOSE MIGUEL

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	JOSE MIGUEL DIMAS
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar

Página 1 de 1

SALGADO ACEVEDO LILIANA MARCELA

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	LILIANA MARCELA SALGADO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva


Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar

FRANCO JULIO LORENA

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	LORENA JULIO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar


Página 1 de 1 

CASSERES VALDES LUIS ANGEL

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	LUIS ANGEL CASSERES
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar



SUAREZ NORIEGA MARIANA

Ficha de caracterización* 2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS //


Competencia de aprendizaje* Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos //

Aprendiz* MARIANA SUAREZ //

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar



MARIMON FLOREZ MARIO ANDRES

Ficha de caracterización* 2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS //


Competencia de aprendizaje* Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos //

Aprendiz* MARIO ANDRES MARIMON //

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar ▾




MARTINEZ MARQUEZ MARYURIS PAHOLA

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	MARYURIS PAHOLA MARTINEZ
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar

Página 1 de 1




CASTRO BOSSIO MERWIN DAVID

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	MERWIN DAVID CASTRO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar

Página 1 de 1



PINTO MELENDEZ VALERIA

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	VALERIA PINTO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar

MEJIA ALVARZ VIRIDINA ARGELIDA

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	VIRIDIANA ARGELIDA MEJIA
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar

FLOREZ ASCENCIO YAMILETH

Ficha de caracterización* 2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS //


Competencia de aprendizaje* Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos //

Aprendiz* YAMILETH FLOREZ //

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar

Página 1 de 1 

PABUENA CARABALLO YUREIMIS PAOLA

Ficha de caracterización* 2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS //


Competencia de aprendizaje* Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos //

Aprendiz* YUREIMIS PAOLA PABUENA //

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar



MARTINEZ BELLO ZULY ESTER

Ficha de caracterización*	2998179-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Supervisar procesos de produccion de acuerdo con procedimientos tecnicos
Aprendiz*	ZULY ESTER MARTINEZ
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo ▾

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Por Evaluar



