PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 17 de NOVIEMBRE de 2025

Señor (a)
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7423306**
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **NOVIEMBRE** del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.7423306 del año 2025

Yo ELIANA DURANGO PEREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.067.870.358 de Monteria, en mi calidad de Contratista del SENA, en en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro. **Valor y forma de Pago:** El valor del presente contrato es CUARENTA Y SEIS MILLONES CIENTO CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE. ($46.148.427) Esta suma será pagada por el SENA al contratista según el plan de pago establecido.

Los 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 No. 506-944042-24** de **Bancolombia,** cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2025.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA.

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el Centro de formación.	Se realizó alistamiento de procesos académicos, impartiendo formación, en los programas de formación: • Técnico en **CORTE Y VENTA DE CARNES**- No. de ficha **3193590** **Competencia:** PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA **Resultado De Aprendizaje:** • PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA • Técnico en **COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**- No. de ficha **3176640** **Competencia:** CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS **Resultado De Aprendizaje:** REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NORMATIVA	**Anexo 1**: Planeación Pedagógica Fichas No. - **3193590 - 3139300 – 3176640- 3176822** Drive **Anexo 2:** Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. **3193590 - 3139300 – 3176640- 3176822** Drive **Anexo 3:** Plan Concertado Fichas No. **3193590 - 3139300 – 3176640- 3176822 –** Drive **Anexo 4:** Listas de Asistencias Fichas No. **3193590 - 3139300 – 3176640- 3176822 –** Drive **Anexo 5:** Informe de apoyo a la formación.

		• Técnico en **COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**- No. de ficha **3176822** **Competencia:** INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA **Resultado De Aprendizaje:** MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA RESOLVER SITUACIONES, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO, CON BASE EN LAS NECESIDADES DE	
2	Autogestionar formación complementaria y Eventos de Divulgación Tecnológica de acuerdo con su área de desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el proceso requerido para tal fin.	No se ha realizado para este mes	**Anexo 6:** Captura de pantalla de correo con solicitud de creación de la ficha. – Drive https://sena0-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/ddbuitrago_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIAS%20ENSTRUCTOR%20DINAMIZADOR/MANEJO%20DE%20FICHAS?csf=1&web=1&e=8ZTrV1
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados.	No se ha realizado para este mes	SofiaPlus – Drive https://sena0-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/ddbuitrago_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIAS%20ENSTRUCTOR%20DINAMIZADOR/MANEJO%20DE%20FICHAS?csf=1&web=1&e=8ZTrV1
4	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el	No se ha realizado para este mes	No aplica

	supervisor del contrato.		
5	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Se presenta informe de ejecución contractual dentro de la fecha requerida por el supervisor de contrato según correo electrónico remitido por la coordinación académica.	Se presenta informe de ejecución contractual dentro de la fecha requerida por el supervisor de contrato según correo electrónico remitido por la coordinación académica.
6	Dar aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación.	Se da aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación.	No aplica
7	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo.	Los anexos del presente informe. – Drive https://sena-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/dlbuitrago_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIOS%20DE%20EVIDENCIAS%20SUMINISTRO%20DE%20PRODUCTOS%20Y%20SERVICIOS?csf=1&web=1&e=8ZTVI1
8	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	Se atiende oportunamente el requerimiento del supervisor del contrato Se participa de las reuniones de seguimiento programadas	Foto – Listado de asistencia
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sena sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido,	Se evaluó la ruta de aprendizaje en el programa de formación: • Técnico en **INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS** - No. de ficha **3139300**	**Anexo 7:** Reporte de juicios evaluativos – Drive https://sena-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/dlbuitrago_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIOS%20DE%20EVIDENCIAS%20SUMINISTRO%20DE%20PRODUCTOS%20Y%20SERVICIOS?csf=1&web=1&e=8ZTVI1

	dando a conocer los resultados de estos a los aprendices.	**Competencia:** CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DEACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD. **Resultado De Aprendizaje:** INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE • Técnico en **COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**- No. de ficha **3176640** **Competencia:** CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS **Resultado De Aprendizaje:** REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NORMATIVA • Técnico en **CORTE Y VENTA DE CARNES**- No. de ficha **3193590** **Competencia:** PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA **Resultado De Aprendizaje:** CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA	

		• Técnico en **COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**- No. de ficha **3176822** **Competencia:** INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA **Resultado De Aprendizaje:** MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA	
10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Se crea Drive y se mantiene actualizado el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	DRIVE: LINK
11	Los instructores contratistas que se vinculen a proyectos de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, deberán atender los lineamientos operativos SENNOVA indicados por el SENA, previa concertación con el Supervisor o Dinamizador y cargar horas adicionales en el aplicativo SofiaPlus Parágrafo: En el proceso de concertación, se deberá aprobar por las partes un cronograma de trabajo y entregables.	No se ejecutó para el mes objeto de cobro.	No se ejecutó para el mes objeto de cobro.
12	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de	No se ejecutó para el mes objeto de cobro.	No se ejecutó para el mes objeto de cobro.

	los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.		
13	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.	Se realizan actividades dinámicas y didácticas donde se mejoren los procesos formativos, incentivando el aprendizaje colaborativo de los aprendices.	Se realizan actividades dinámicas y didácticas donde se mejoren los procesos formativos, incentivando el aprendizaje colaborativo de los aprendices.
14	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: a. Procurar el cuidado integral de su salud. b. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. c. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. d. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.	Se cumplió con los protocolos de autocuidado y bioseguridad. Se realizó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos de Manual de Discapacidad y su Política en el SENA en la plataforma SI CONTRATISTA. Se cargó el certificado del certificado del curso de Integridad, Transparencia y Lucha contra la Corrupción	**Anexo 8:** Certificado Manual de discapacidad. – Drive https://senait-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/ddbuitrago_sena_edu_co/Documents/PORTADOCUMENTOS%20INSTRUCTORES%20VARIOS%20SENA/CERTIFICADOS?csf=1&web=1&e=8ZTUYJ

	e. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. f. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		

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.

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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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. **4624679160** de la planilla, **SOI** del mes de **OCTUBRE**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*).

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO _x__ he suscrito otro u otros contratos con entidad(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias: 63 folios

Cordialmente,

Eliana Durango Pérez

Firma
ELIANA DURANGO PEREZ
Contratista
C.C. No. 1.067.870.358 DE MONTERIA

Recibi a satisfacción:

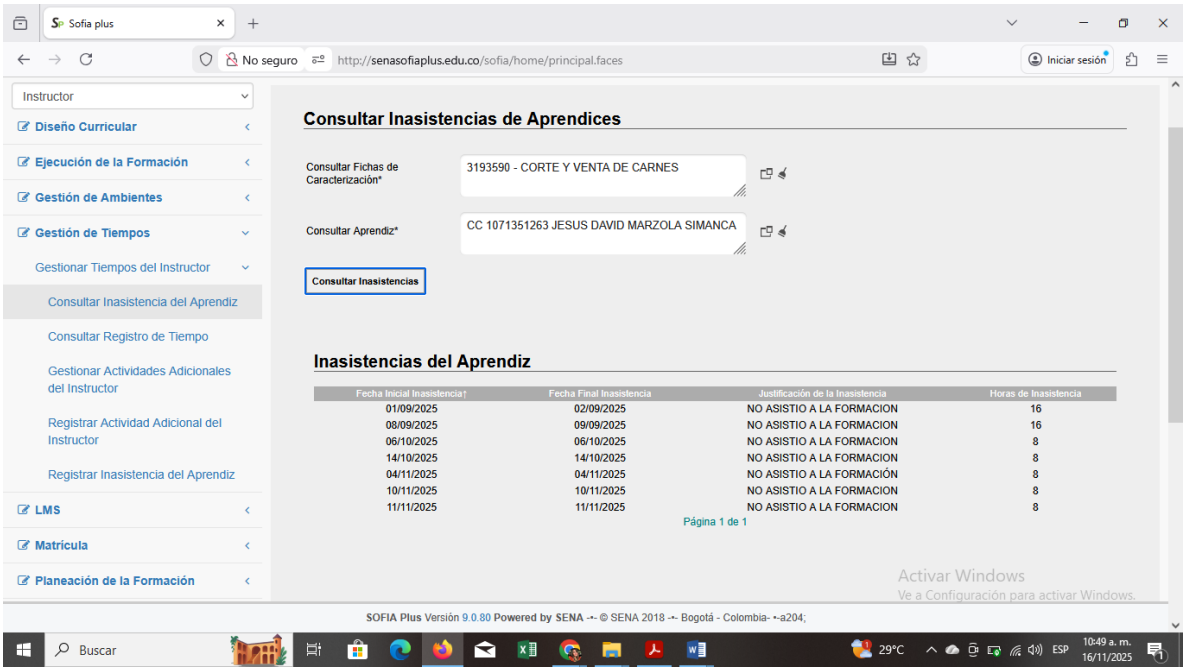
Firma

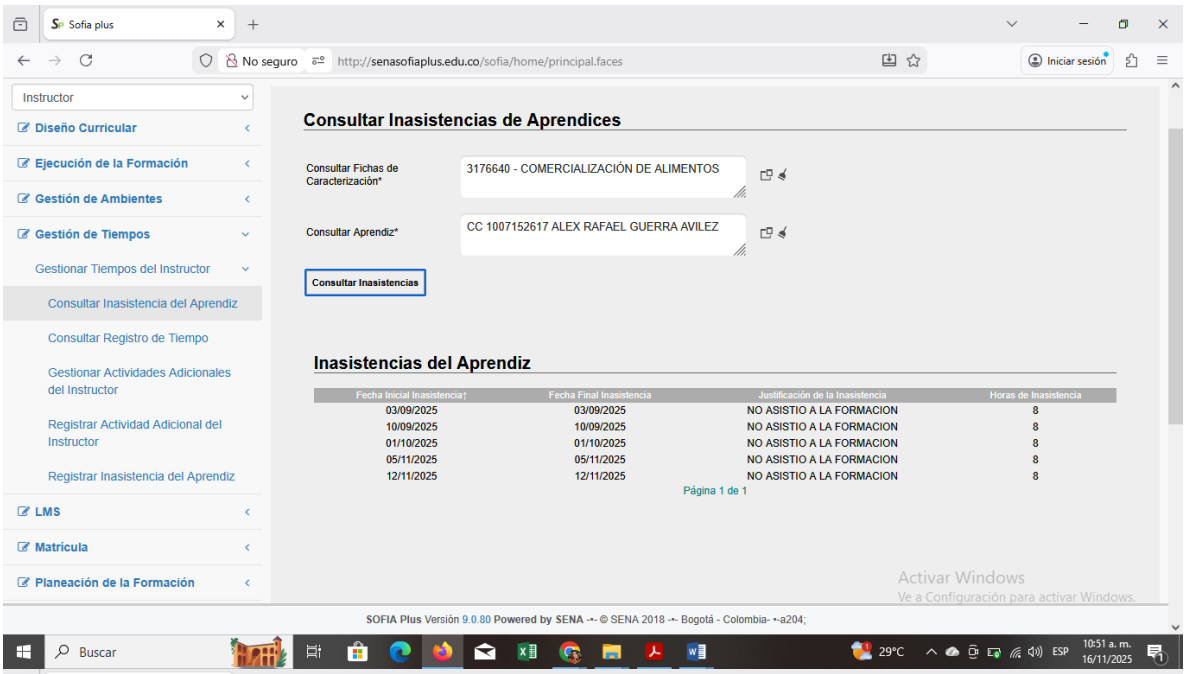
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7423306
COORDINADOR ACADEMICO

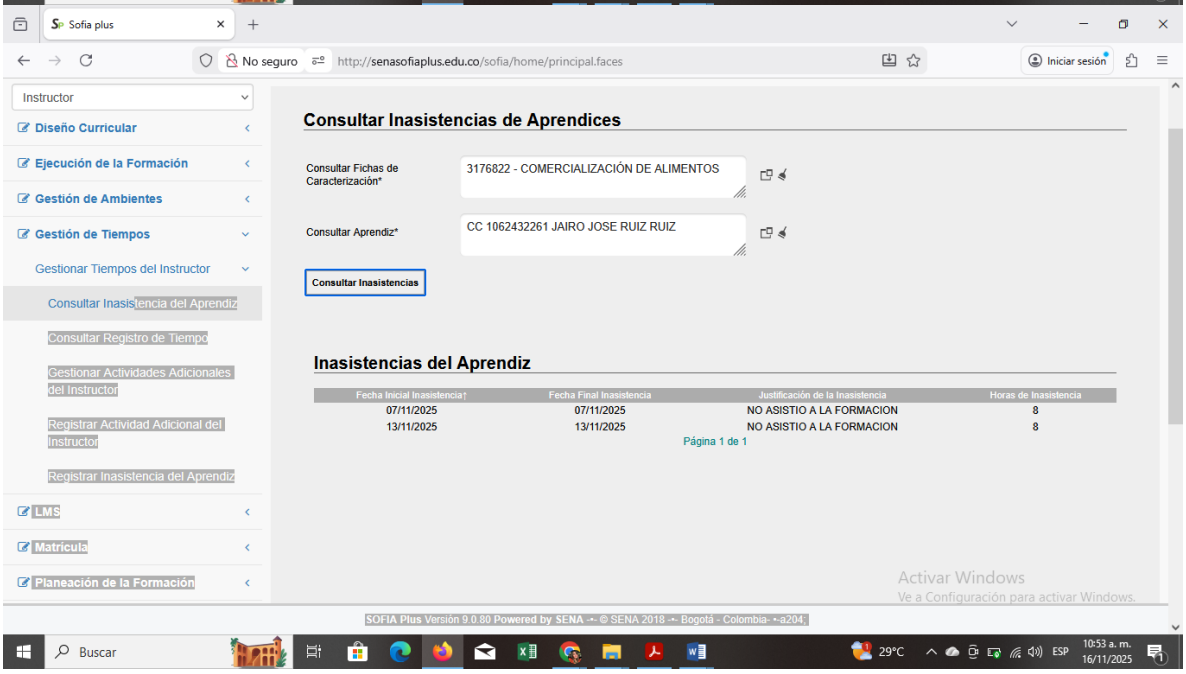
ANEXOS DRIVE

Link Drive: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/eldurango_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20DEL%20INSTRUCTOR%20ELIANA%20DURANGO%20P%C3%89REZ?csf=1&web=1&e=8ZTYQ1

Anexo 1: Planeación Pedagógica Fichas No. **3193590 - 3176640- 3176822**
Anexo 2: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. **3193590 - 3176640- 3176822**
Anexo 3: Plan Concertado Fichas No. **3193590 - 3176640- 3176822**
Anexo 4: Listas de Asistencias Fichas No. **3193590 - 3176640- 3176822**
Anexo 5: Informe de apoyo a la formación.
Anexo 6: Captura de pantalla de correo con solicitud de creación de la ficha
Anexo 7: Reporte de juicios evaluativos




Sofia plus
No seguro
http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Iniciar sesión
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
3176640 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1007152617 ALEX RAFAEL GUERRA AVILEZ
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
03/09/2025 03/09/2025 NO ASISTIO A LA FORMACION 8
10/09/2025 10/09/2025 NO ASISTIO A LA FORMACION 8
01/10/2025 01/10/2025 NO ASISTIO A LA FORMACION 8
05/11/2025 05/11/2025 NO ASISTIO A LA FORMACION 8
12/11/2025 12/11/2025 NO ASISTIO A LA FORMACION 8
Página 1 de 1
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a204;
Buscar
29°C
ESP
10:51 a. m.
16/11/2025


Sofia plus
No seguro
http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Iniciar sesión
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
3176822 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1062432261 JAIRO JOSE RUIZ RUIZ
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
07/11/2025 07/11/2025 NO ASISTIO A LA FORMACION 8
13/11/2025 13/11/2025 NO ASISTIO A LA FORMACION 8
Página 1 de 1
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a204;
Buscar
29°C
ESP
10:53 a. m.
16/11/2025

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** COMERCIALZIACION DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 632215
- **Nombre del Proyecto Formativo** : APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÒN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS
- IMPLEMENTADOS
- **Fase del Proyecto**: EVALUACION
- **Actividad de Proyecto Formativo**: INSPECCION DE CONDICIONES DE RECEPCIÒN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA DE LA EMPRESA
- **Competencia:** CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
- **Resultados de Aprendizaje:**
- INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.
- REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO.

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 24 Horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz:

El control de los productos en la cadena de frío es fundamental para asegurar que los alimentos lleguen al consumidor en condiciones óptimas de calidad e inocuidad. En la comercialización de alimentos, un manejo inadecuado de la temperatura puede generar pérdidas económicas, sanciones legales y riesgos para la salud.

Esta guía tiene como propósito que el aprendiz comprenda la importancia de aplicar los criterios técnicos y normativos establecidos, reconociendo la trazabilidad, el cuidado del producto y las buenas prácticas de conservación.

Con el desarrollo de esta competencia, se busca fortalecer las habilidades necesarias para garantizar procesos logísticos seguros, eficientes y responsables, contribuyendo así a la satisfacción del cliente y a la competitividad de las organizaciones del sector alimentario.

¡¡¡¡Bienvenidos!!!!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial: El Espejo del Aprendiz

Descripción de la actividad:

Este primer momento de la guía de aprendizaje, tiene como intencionalidad pedagógica, promover la autorreflexión, facilitar la presentación entre los participantes y conocer sus expectativas, motivaciones y percepciones frente al nuevo proceso de formación.

Duración: 2 hora

Materiales:

- Hojas blancas o fichas
- Lápices, lapiceros o marcadores
- Pizarra o papelógrafo

El instructor da la bienvenida al grupo y plantea la siguiente reflexión:

“Cada aprendiz trae consigo una historia, unas expectativas y un propósito. Hoy comenzamos un nuevo camino juntos, y para ello, es importante mirarnos a nosotros mismos y compartir quiénes somos como aprendices.”

Se entrega a cada aprendíz una hoja con el siguiente formato o pedir que lo escriban:

"Soy un aprendiz que..."

- ¿Qué me motiva a estar aquí?
- ¿Qué espero aprender?
- ¿Qué fortalezas creo que tengo para este proceso?
- ¿Qué me gustaría mejorar o desarrollar?

(Pueden decorarlo con dibujos, colores o palabras clave que los representen.)

Cada aprendiz, de forma voluntaria o en ronda, comparte una o dos ideas que escribió en su hoja. El instructor anota en el tablero palabras clave que se repitan o que reflejen el sentir general del grupo (por ejemplo: *“mejorar”, “aprender algo nuevo”, “superarme”*).

Se agradece la participación y se cierra con una reflexión:

“Lo que cada uno de ustedes es y trae a este espacio es valioso. Esta formación será una oportunidad para aprender juntos, apoyarnos y crecer como personas y como profesionales.”

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Este segundo momento de la guía de aprendizaje, tiene como intencionalidad pedagógica, ubicarlo en el contexto actual de la ocupación, para activar sus aprendizajes previos o presaberes.

Título: *"El viaje del alimento: de la bodega al consumidor"*

Objetivo: Identificar los conocimientos previos de los aprendices sobre la cadena de frío y sensibilizarlos acerca de su importancia en la comercialización de alimentos.

Duración: 30 – 40 minutos.

Desarrollo:

1. **Contextualización inicial (5 min):** El instructor plantea un caso breve: *"Imagina que una empresa distribuye pollo fresco desde la planta de producción hasta un supermercado en otra ciudad. Durante el trayecto, la refrigeración se interrumpe por tres horas. ¿Qué consecuencias crees que podría tener esto en la calidad del producto y en la empresa?"*
2. **Discusión grupal (10 min):** Los aprendices comparten sus respuestas en voz alta. El instructor registra en el tablero palabras clave (ejemplo: pérdida, salud, sanciones, calidad, normas, logística).
3. **Diagnóstico rápido (15 min):** Cada aprendiz responde individualmente en una hoja o formulario digital a 5 preguntas:
    - ¿Qué entiendes por cadena de frío?
    - ¿Qué productos conoces que requieran cadena de frío?
    - ¿Qué temperaturas consideras adecuadas para conservar alimentos frescos, refrigerados y congelados?
    - ¿Qué riesgos crees que existen si no se cumplen los criterios de control en la cadena de frío?
    - ¿Has tenido alguna experiencia relacionada con el manejo de alimentos bajo refrigeración o congelación?
4. **Cierre y retroalimentación (10 min):** El instructor recoge las respuestas, hace un análisis general en grupo y aclara los vacíos conceptuales identificados. Se resaltan los conocimientos necesarios que se reforzarán durante la guía (control de temperatura, normas, buenas prácticas, trazabilidad).

Producto esperado: Respuestas individuales y un mapa colectivo de ideas que refleje los saberes previos del grupo.

3.3 Actividades de apropiación: Título: *"Verificando la cadena de frío en la práctica"*

Objetivo: Aplicar los conocimientos adquiridos sobre el control de productos en la cadena de frío, mediante la verificación de temperaturas, identificación de riesgos y registro de datos según los criterios establecidos.

Duración: 2 horas.

Desarrollo:

1. **Organización del grupo:** Los aprendices se dividen en equipos de 4 a 5 personas.
2. **Escenario práctico:** Cada equipo recibe un caso simulado o real (cajas de alimentos refrigerados o congelados, termómetros, registros de control, fichas técnicas de producto).
3. **Tareas del equipo:**
    - Medir la temperatura de los productos y equipos de almacenamiento.
    - Comparar las lecturas con los rangos de temperatura establecidos en las normas y fichas técnicas.
    - Diligenciar un formato de registro de control de la cadena de frío.
    - Identificar posibles riesgos (ej. fluctuaciones de temperatura, empaques deteriorados, acumulación inadecuada).
    - Proponer medidas correctivas y preventivas.
4. **Socialización:** Cada equipo presenta sus hallazgos y recomendaciones al grupo.

Producto esperado: Formato de control diligenciado, listado de riesgos identificados y propuesta de acciones correctivas.

Criterios de evaluación:

- Precisión en la medición y registro de temperaturas.
- Correcta interpretación de rangos de control.
- Identificación pertinente de riesgos.
- Propuesta de soluciones prácticas y coherentes.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No 2.

Título: *"Control en acción: asegurando la calidad en la cadena de frío"*

Propósito de la actividad: Desarrollar en el aprendiz la capacidad de aplicar procedimientos de control en la cadena de frío, garantizando que los alimentos se mantengan dentro de los parámetros técnicos y normativos establecidos para su comercialización.

Duración: 3 horas.

Estrategia didáctica:

- Lectura guiada sobre normatividad vigente y rangos de temperatura para diferentes alimentos.
- Estudio de casos sobre fallas en la cadena de frío.
- Simulación práctica de recepción, almacenamiento y verificación de productos refrigerados y congelados.

Desarrollo de la actividad:

1. El instructor presenta una guía técnica con los rangos de temperatura recomendados para alimentos frescos, refrigerados y congelados.
2. Los aprendices, en grupos pequeños, analizan un caso de incumplimiento (ej. transporte de lácteos a temperatura inadecuada). Identifican riesgos, consecuencias y acciones correctivas.

3. Cada grupo realiza un ejercicio práctico de control:
    - Medición de temperatura de un producto o equipo (simulado o real).
    - Registro de datos en formato de control de cadena de frío.
    - Verificación del cumplimiento con la norma.
4. Se socializan los resultados y se discuten las buenas prácticas.

Evidencias de aprendizaje:

- Formato de registro de control diligenciado.
- Informe corto con análisis del caso y propuesta de solución.
- Participación en la socialización y retroalimentación.

Criterios de evaluación:

- Exactitud en el registro de datos y temperaturas.
- Coherencia en la identificación de riesgos y consecuencias.
- Propuestas de acciones correctivas acordes con la normativa.
- Actitud proactiva y trabajo en equipo.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No 3

Título: *"Trazabilidad en la cadena de frío: del productor al consumidor"*

Propósito de la actividad: Reconocer la importancia de la trazabilidad en la cadena de frío y aplicar herramientas de registro que permitan garantizar el control, seguimiento y calidad de los alimentos en su proceso de comercialización.

Duración: 2 horas.

Estrategia didáctica:

- Análisis de la ruta de un alimento sensible a la temperatura (ejemplo: pescado, carne, lácteos).
- Construcción de una línea de trazabilidad con apoyo de fichas, formatos y recursos digitales.
- Taller colaborativo para identificar puntos críticos de control (PCC).

Desarrollo de la actividad:

1. El instructor presenta el concepto de **trazabilidad en la cadena de frío** y su importancia para la inocuidad alimentaria.
2. Los aprendices, en grupos, seleccionan un producto alimenticio que requiera cadena de frío (ej. carne de pollo).
3. Cada grupo dibuja o esquematiza la ruta logística del producto (producción, almacenamiento, transporte, distribución y venta).
4. En cada eslabón de la ruta, los aprendices deben:

- Definir el rango de temperatura que se debe cumplir.
- Registrar posibles riesgos de incumplimiento.
- Establecer los puntos críticos de control.

5. Socialización de los esquemas con retroalimentación colectiva.

Evidencias de aprendizaje:

- Esquema de la trazabilidad del producto seleccionado.
- Identificación de riesgos y puntos críticos de control.
- Participación activa en la socialización.

Criterios de evaluación:

- Claridad y pertinencia en la representación de la ruta de trazabilidad.
- Precisión en la definición de rangos de temperatura y riesgos.
- Identificación adecuada de puntos críticos de control.
- Trabajo colaborativo y comunicación efectiva.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Título: *"Diseñando el plan de control de la cadena de frío en mi entorno"*

Propósito de la actividad: Aplicar los conocimientos adquiridos sobre la cadena de frío a una situación real o simulada, diseñando un plan de control que garantice la inocuidad y conservación de los alimentos en el contexto laboral o comunitario del aprendiz.

Duración: 3 a 4 horas.

Desarrollo de la actividad:

1. Cada aprendiz identifica en su entorno cercano (empresa, tienda, supermercado, restaurante, plaza de mercado o simulación en el centro de formación) un proceso que implique manejo de alimentos bajo refrigeración o congelación.
2. Con base en la observación y la información recopilada, el aprendiz debe:
   - Describir el producto y el recorrido que hace en la cadena de frío.
   - Establecer los rangos de temperatura que debe cumplir en cada etapa.
   - Identificar posibles riesgos o fallas que puedan presentarse.
   - Diseñar un **plan de control** con registros, frecuencias de verificación y acciones correctivas.
3. Finalmente, se presenta el plan en formato escrito o digital, acompañado de una breve exposición al grupo.

Evidencias de aprendizaje:

- Documento del plan de control de cadena de frío.
- Presentación oral o digital del plan diseñado.

Criterios de evaluación:

- Pertinencia del plan frente a los criterios técnicos y normativos de la cadena de frío.
- Claridad en la identificación de riesgos y propuestas de control.
- Viabilidad y aplicabilidad de las medidas planteadas.
- Capacidad de argumentación y comunicación en la socialización.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Prueba escrita u objetiva (preguntas de selección múltiple, verdadero/falso, completación). Prueba oral (preguntas dirigidas en clase). Cuestionarios o guías de estudio. Rúbrica de análisis de casos (para evaluar si el aprendiz explica causas y consecuencias de fallas en la cadena de frío). **Evidencias de Desempeño:** Lista de chequeo (checklist) para observar: Uso correcto del termómetro o registrador. Precisión en la medición de temperaturas. Cumplimiento del procedimiento de verificación. Guía de observación estructurada (para valorar la aplicación de buenas prácticas de almacenamiento, transporte y manipulación).	Respuesta escrita o plenaria con argumentación técnica. Claridad visual, precisión técnica, creatividad.	Técnica: Cuestionario Instrumento: Evaluacion Técnica: Observación Instrumento: Evaluación

Rúbrica de desempeño (evalúa habilidades prácticas, actitud, cumplimiento de normas de seguridad). **Evidencias de Producto:** Rúbrica de evaluación de producto (con criterios como: claridad, completitud, pertinencia, precisión técnica). Lista de verificación de formato diligenciado (control de temperaturas, trazabilidad, registros). Revisión de informes o planes de control (valorando coherencia, aplicación de normas y propuestas de mejora).	Diligenciamiento de registros de inspeccion	Técnica: Diligenciamiento Instrumento: Registros

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **Cadena de frío:** Conjunto de operaciones logísticas que garantizan la conservación de productos sensibles a la temperatura, desde su producción hasta el consumidor final.
- ✓ **Inocuidad alimentaria:** Condición que asegura que un alimento no cause daño al consumidor cuando se prepara o consume según su uso previsto.
- ✓ **Refrigeración:** Proceso de conservación de alimentos mediante el uso de temperaturas entre 0 °C y 7 °C, que retardan la proliferación de microorganismos.
- ✓ **Congelación:** Técnica de conservación de alimentos mediante temperaturas iguales o inferiores a –18 °C, que detienen el crecimiento microbiano y prolongan la vida útil del producto.
- ✓ **Temperatura de conservación:** Rango específico de grados centígrados en el que debe mantenerse un alimento para preservar sus propiedades y garantizar su seguridad.
- ✓ **Trazabilidad:** Capacidad de identificar el origen, recorrido y destino de un producto a lo largo de toda la cadena de suministro.
- ✓ **Punto crítico de control (PCC):** Etapa del proceso en la cual se pueden aplicar medidas de control para prevenir, eliminar o reducir riesgos que comprometan la inocuidad del alimento.
- ✓ **Registro de control:** Documento o formato en el cual se consignan los datos de temperatura y condiciones de almacenamiento o transporte de los productos.
- ✓ **Logística:** Conjunto de procesos relacionados con el flujo de productos, información y servicios desde el origen hasta el consumidor final, de manera eficiente y segura.
- ✓ **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Normas que garantizan que los alimentos se produzcan, manipulen y almacenen en condiciones higiénicas que aseguren su calidad e inocuidad.
- ✓ **Vida útil:** Periodo durante el cual un alimento mantiene sus características de calidad, seguridad e inocuidad bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.

- ✓ **Manipulación de alimentos:** Conjunto de prácticas higiénicas aplicadas durante la recepción, almacenamiento, transporte, preparación y distribución de alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ **Codex Alimentarius.** (2009). *Código Internacional de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Organización Mundial de la Salud (OMS).
- ✓ **FAO.** (2016). *Manual de capacitación en buenas prácticas de higiene y manufactura de alimentos*. Roma: FAO.
- ✓ **Ministerio de la Protección Social de Colombia.** (2006). *Decreto 3075 de 1997: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 en cuanto a alimentos y bebidas*. Bogotá, Colombia.
- ✓ **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.** (2020). *Guía de requisitos sanitarios para alimentos y bebidas*. Bogotá, Colombia.
- ✓ **ICONTEC.** (2013). *Norma Técnica Colombiana NTC 5830: Buenas prácticas de transporte de alimentos*. Bogotá, Colombia.
- ✓ **ICONTEC.** (2018). *Norma Técnica Colombiana NTC 5729: Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos*. Bogotá, Colombia.
- ✓ **SENA.** (2021). *Material de apoyo en logística y cadena de frío*. Bogotá: Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA.
- ✓ **Fellows, P.** (2009). *Tecnología del procesado de los alimentos: Principios y práctica*. Acribia.
- ✓ **Escudero, E.** (2018). *Logística y cadena de frío en la industria alimentaria*. Editorial Díaz de Santos.
- ✓ **Organización Panamericana de la Salud (OPS).** (2017). *Manual sobre sistemas de cadena de frío en salud pública*. Washington, D.C.: OPS.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Eliana Durango Pérez**	**Instructor**	**Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir**	**1/06/2025**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 632215
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÒN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS
- IMPLEMENTADOS
- Fase del Proyecto (si aplica): EJECUCION
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): CONCERTACIÓN DE TERMINOS DE
- NEGOCIACION CON CLIENTES

- Competencia: INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA

- Resultados de Aprendizaje:
  MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN.

  RESOLVER SITUACIONES, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO, CON BASE EN LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 60 Horas

2. PRESENTACIÓN

Querido aprendiz:

Bienvenido a esta guía de aprendizaje diseñada para fortalecer tus competencias en el servicio al cliente, uno de los pilares fundamentales en cualquier organización moderna. A lo largo de esta formación desarrollarás habilidades para interactuar de forma ética, respetuosa y eficaz con los clientes, aplicando técnicas de comunicación asertiva, escucha activa, resolución de problemas y gestión de solicitudes según los protocolos corporativos.

Este proceso te permitirá comprender la importancia de representar a la organización de manera coherente con su misión, visión y principios, así como brindar respuestas oportunas que generen confianza, fidelización y satisfacción del cliente.

El aprendizaje será vivencial, práctico y orientado a situaciones reales. Serás protagonista mediante actividades como estudios de caso, simulaciones, juegos de rol, análisis de dilemas éticos, ejercicios de comunicación y resolución de situaciones de servicio.

2. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

RESULTADO DE APRENDIZAJE 1

"MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN".

Actividades de reflexión inicial:

Actividad 1. Reconociendo nuestra identidad organizacional

- **Duración:** 2 horas
- **Descripción:** El aprendiz identifica la misión, visión y valores organizacionales y cómo estos orientan las relaciones éticas con el cliente.
- **Ambiente de formación:** Aula de formación o entorno virtual.
- **Materiales:** Presentación institucional, fichas corporativas, tablero, marcadores, computador.
- **Actividades específicas:**
  - Lectura guiada de misión, visión y valores.
  - Conversatorio en equipos sobre la importancia de la identidad corporativa.
  - Elaboración de un mapa conceptual.

Actividad 2. Ética en las relaciones interpersonales

- **Duración:** 3 horas
- **Descripción:** El aprendiz analiza dilemas éticos relacionados con el servicio y propone soluciones basadas en los valores corporativos.
- **Ambiente:** Aula de formación.
- **Materiales:** Casos de estudio, rotafolios, guías de análisis ético.
- **Actividades específicas:**
  - Revisión de dilemas éticos reales o simulados.
  - Discusión en grupo sobre alternativas éticas.
  - Resolución individual del dilema con argumentación escrita.

Actividad 3. Comunicación efectiva y escucha activa

- **Duración:** 4 horas

- **Descripción:** El aprendiz desarrolla técnicas de comunicación verbal, no verbal y escucha activa aplicadas al servicio.
- **Ambiente:** Aula o laboratorio de servicio.
- **Materiales:** Grabadoras o celulares, guiones, tarjetas de roles, tablero.
- **Actividades específicas:**
    - Prácticas guiadas de comunicación asertiva.
    - Role playing de situaciones de interacción con clientes.
    - Ejercicios de retroalimentación entre pares.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 2

"Resolver situaciones, inquietudes y solicitudes de servicio, con base en las necesidades de los clientes de acuerdo con los procesos y procedimientos establecidos por la organización."

Actividad 4. Identificación de necesidades y solicitudes del cliente

- **Duración:** 3 horas
- **Descripción:** El aprendiz identifica tipos de solicitudes, inquietudes y expectativas del cliente según los lineamientos organizacionales.
- **Ambiente:** Aula o entorno virtual.
- **Materiales:** Casos reales, videos de atención, fichas de trabajo.
- **Actividades específicas:**
    - Análisis de tipos de solicitudes (PQRS).
    - Clasificación de situaciones.
    - Elaboración de ficha de análisis.

Actividad 5. Procedimientos para la gestión de solicitudes

- **Duración:** 3 horas
- **Descripción:** Conocer y aplicar los procesos institucionales de atención y resolución de solicitudes.
- **Ambiente:** Aula o biblioteca.
- **Materiales:** Manual institucional, flujogramas, formatos de PQRS.
- **Actividades específicas:**
    - Lectura guiada del manual de procesos.
    - Ejercicios aplicados de identificación de rutas de atención.
    - Construcción de matriz de interpretación de procedimientos.

Actividad 6. Solución de problemas y toma de decisiones en servicio

- **Duración:** 4 horas

- **Descripción:** Aplicación de técnicas de análisis y toma de decisiones frente a problemas de servicio.
- **Ambiente:** Aula o laboratorio de servicio.
- **Materiales:** Tarjetas de casos, rotafolios, marcadores.
- **Actividades específicas:**
    - Taller de técnicas de solución de problemas.
    - Desarrollo de estudios de caso.
    - Presentación de decisiones tomadas con justificación.

Actividad 7. Simulación de atención de solicitudes

- **Duración:** 5 horas
- **Descripción:** El aprendiz atiende solicitudes simuladas aplicando todos los procedimientos establecidos por la organización.
- **Ambiente:** Laboratorio de servicio o aula.
- **Materiales:** Cámara o celular, guiones de atención, diademas, formatos de registro.
- **Actividades específicas:**
    - Simulaciones de atención telefónica o presencial.
    - Resolución en tiempo real de solicitudes.
    - Retroalimentación de pares e instructor.

Actividad 8. Cierre y seguimiento de casos

- **Duración:** 3 horas
- **Descripción:** El aprendiz registra formalmente el cierre de un caso, aplica seguimiento y propone mejoras.
- **Ambiente:** Aula de formación.
- **Materiales:** Formatos de cierre, computador, guías institucionales.
- **Actividades específicas:**
    - Diligenciamiento de formatos oficiales de cierre.
    - Elaboración de informe final del caso.
    - Socialización de recomendaciones y aprendizajes.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO • Mapa conceptual o infografía sobre misión, visión, valores y su relación con la atención ética al cliente.• Análisis escrito de dilemas éticos en el servicio.• Ficha de clasificación de necesidades, inquietudes y solicitudes del cliente.• Matriz de interpretación de procedimientos institucionales.	• Comprende misión, visión y valores corporativos y los aplica al contexto del servicio.• Reconoce principios éticos aplicables a la interacción con el cliente.• Identifica tipos de solicitudes y necesidades de los clientes según protocolos de la organización.• Interpreta procedimientos y rutas para la gestión de solicitudes (PQRS).	• **Pruebas escritas** (preguntas abiertas y de análisis).• **Revisión documental** de mapas conceptuales y matrices.**Instrumentos:** Lista de verificación, guía de análisis, cuestionario escrito.
EVIDENCIA DE DESEMPEÑO • Role playing de comunicación efectiva y escucha activa.• Simulación de manejo de clientes difíciles.• Simulación de atención de solicitudes aplicando procesos institucionales.• Toma de decisiones frente a situaciones de servicio.	• Aplica técnicas de comunicación asertiva, lenguaje no verbal y escucha activa.• Maneja emociones y responde de forma ética ante situaciones difíciles.• Atiende solicitudes siguiendo pasos, rutas y protocolos establecidos.• Resuelve problemas con base en datos, procesos y necesidades del cliente.• Brinda respuestas claras, oportunas y coherentes.	• **Observación directa** en simulaciones.• **Listas de chequeo** de desempeño.• **Guía de observación estructurada**.• **Rúbrica de evaluación** del rol desempeñado.
EVIDENCIA DE PRODUCTO • Protocolo básico de atención al cliente alineado a políticas y principios éticos.• Informe de cierre y seguimiento de un caso de servicio.• Registro o formato diligenciado de atención de solicitudes (PQRS).• Video o audio de simulaciones de atención.	• Elabora documentos claros, completos y formales según procedimientos de la organización.• Integra principios éticos, comunicación efectiva y políticas de servicio en el diseño del protocolo.• Realiza seguimiento al caso aplicando métodos adecuados de registro.• Presenta productos con coherencia, estructura y pertinencia técnica.	• **Revisión de productos entregados** (protocolos, informes, registros).• **Rúbricas de evaluación de producto**.• **Lista de verificación de requisitos del formato institucional**.• **Análisis del video o audio** entregado.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Atención al cliente

Proceso mediante el cual una organización brinda soporte, información y soluciones a los clientes, con el fin de satisfacer sus necesidades y expectativas.

Cliente

Persona interna o externa que recibe un servicio, producto o información de la organización y cuyas necesidades deben ser atendidas.

Comunicación asertiva

Habilidad para expresar ideas, sentimientos o necesidades de manera clara, respetuosa y directa sin afectar a otros.

Comunicación verbal

Transmisión de mensajes utilizando palabras habladas o escritas.

Comunicación no verbal

Información que se comunica a través de gestos, postura, tono de voz, expresiones faciales y lenguaje corporal.

Escucha activa

Técnica de comunicación que consiste en prestar atención completa al interlocutor, demostrando interés y comprensión de su mensaje.

Ética profesional

Conjunto de principios y valores que orientan la conducta responsable y moral en el desempeño laboral.

Empatía

Capacidad de comprender y ponerse en el lugar del cliente, reconociendo sus emociones y necesidades.

Expectativas del cliente

Percepciones anticipadas sobre cómo debería ser el servicio o atención brindada por la empresa.

Necesidades del cliente

Requerimientos básicos o específicos que el cliente espera que la organización atienda o solucione.

Proceso de servicio

Secuencia ordenada de actividades que la empresa establece para brindar atención o gestionar solicitudes de los clientes.

Solicitud del cliente

Petición formal o informal que realiza un cliente para obtener información, solución o respuesta por parte de la empresa.

PQRS

Sigla que agrupa **Peticiones, Quejas, Reclamos y Sugerencias**, mecanismos usados por los clientes para comunicarse con la organización.

Resolución de problemas

Conjunto de técnicas y estrategias para identificar, analizar y solucionar situaciones que afectan la satisfacción del cliente.

Retroalimentación

Proceso de brindar información constructiva a una persona sobre su desempeño para mejorar o fortalecer su comportamiento.

Protocolo de atención

Documento que establece los pasos, reglas y comportamientos que debe seguir el personal al interactuar con los clientes.

Misión corporativa

Declaración que explica el propósito fundamental de la organización y su razón de ser.

Visión corporativa

Proyección estratégica de lo que la organización desea alcanzar en el futuro.

Valores corporativos

Principios éticos y morales que guían la conducta de los colaboradores dentro de la organización.

Seguimiento al cliente

Acciones posteriores a la atención inicial que busca confirmar que la solución brindada fue efectiva y satisfactoria.

Satisfacción del cliente

Grado de conformidad que tiene el cliente después de recibir un servicio o solución.

Manejo de conflictos

Conjunto de estrategias destinadas a gestionar desacuerdos o dificultades con clientes de manera positiva y profesional.

Servicio postventa

Atención o acompañamiento que se brinda al cliente después de adquirir un producto o servicio.

Canales de atención

Medios por los cuales la empresa ofrece servicio al cliente: presencial, telefónico, chat, correo electrónico, redes sociales, entre otros.

Políticas de servicio

Lineamientos definidos por la organización que establecen cómo debe realizarse la atención al cliente.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Eliana Durango Pérez**	**Instructor**	**Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir**	**22/08/2025**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: CORTE Y VENTA DE CARNES
- Código del Programa de Formación: 635171
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CORTES DE CARNE APLICANDO PARÁMETROS DE CALIDAD E INNOVACIÓN SEGÚN EXIGENCIAS DE MERCADOS
- NACIONALES E INTERNACIONALES.
- Fase del Proyecto (si aplica): EJECUCION, EVALUACION, PLANEACION
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): ALMACENAR, EMPACAR Y COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS OBTENIDOS APLICANDO PARAMETROS DE CALIDAD E INNOVACION SEGUN EXIGENCIAS DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- Competencia: PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIAResultados de Aprendizaje:

  Proponer acciones de mejora al proceso de porcionado de carnes y especificaciones técnicas y normativa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 64 Horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos(as) aprendices.

Es un gusto saludarlos y darles la bienvenida a este espacio de formación dedicado al análisis y mejora del proceso de porcionado de carnes. Hoy iniciamos un aprendizaje fundamental para su desempeño profesional en la industria alimentaria, donde la calidad, la inocuidad y el cumplimiento normativo son pilares esenciales.

En este módulo trabajaremos a partir de situaciones reales que ocurren en los ambientes de procesamiento cárnico. Exploraremos cómo se realiza el porcionado, qué requisitos técnicos y sanitarios regulan este proceso, y cómo identificar fallas o desviaciones que puedan afectar el producto final. A través de actividades prácticas, análisis de fichas técnicas, uso de listas de chequeo y revisión de la normativa vigente, ustedes podrán desarrollar una mirada crítica que les permitirá comprender el proceso de manera integral.

Durante esta guía aprenderán a reconocer los criterios técnicos y sanitarios que deben aplicarse al porcionar carne, analizarán un proceso real o simulado para detectar riesgos y desviaciones, y propondrán acciones de mejora basadas en normatividad, buenas prácticas de manufactura y eficiencia operativa. También fortalecerán habilidades esenciales como el trabajo en equipo, la observación detallada, la comunicación asertiva y la toma de decisiones fundamentadas.

El propósito de este proceso es que, al finalizar, sean capaces de evaluar técnicamente un proceso de porcionado de carnes y formular propuestas de mejora bien argumentadas que respondan a las necesidades de la industria y a las exigencias sanitarias vigentes. Estoy segura(o) de que este aprendizaje será significativo y que les permitirá avanzar con mayor confianza en su formación. ¡Bienvenidos y adelante en este nuevo reto!

2. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Actividad 1. Reflexión inicial: Observar un video o exposición sobre la el proceso de porcionado de carnes

Reflexionar en grupo:

1. ¿Qué mejoras podría implementar en el proceso de porcionado de carnes
2. ¿Cómo contribuye la mejora propuesta en la inocuidad alimentaria?

Registrar **las conclusiones en una cartulina o mural grupal.**

ACTIVIDAD 1 – Reconocimiento técnico y normativo

Duración: 2 horas

Descripción:

El aprendiz identifica los conceptos técnicos básicos del porcionado de carnes y comprende la normativa sanitaria que regula el proceso. Se introduce a las fichas técnicas y su importancia para garantizar la calidad, inocuidad y estandarización de los cortes.

Ambiente de formación:

- Aula teórica
- Sala con proyector o pantalla
- Acceso a normativas y fichas técnicas

Materiales:

- Normativa sanitaria (Decreto 1500, BPM, POES, Resolución 240)
- Fichas técnicas impresas o digitales
- Tablero, marcadores, proyector
- Hojas de trabajo o cuaderno del aprendiz

Actividades específicas:

1. Lectura guiada y explicación del instructor sobre normativa y requisitos técnicos.
2. Revisión y análisis de fichas técnicas de diferentes cortes cárnicos.
3. Lluvia de ideas sobre problemas comunes en el proceso de porcionado.
4. Elaboración de un mapa conceptual sobre los requisitos técnicos y sanitarios.
5. Socialización corta de conclusiones por parte de los aprendices.

ACTIVIDAD 2 – Observación y diagnóstico del proceso

Duración: 3 horas

Descripción:

Los aprendices realizan una observación directa o simulada del proceso de porcionado para identificar fallas técnicas, desviaciones en fichas técnicas y riesgos sanitarios.

Ambiente de formación:

- Laboratorio o taller de procesamiento cárnico
- Zona de manipulación con utensilios reales
- Alternativa: video-demostración del proceso

Materiales:

- Carnes según disponibilidad (res, cerdo o pollo)
- Elementos de protección personal
- Cuchillos, mesas de corte, guantes, afiladores
- Lista de chequeo técnica y sanitaria
- Cámara o celular para registrar evidencias (si el centro lo permite)

Actividades específicas:

1. Observación guiada del proceso de porcionado en el laboratorio.
2. Aplicación de una lista de chequeo para identificar fallas y desviaciones.
3. Identificación de puntos críticos de control (PCC).
4. Registro de hallazgos: errores, incumplimientos normativos, riesgos sanitarios.
5. Puesta en común de los hallazgos más relevantes.

ACTIVIDAD 3 – Análisis de hallazgos y clasificación de riesgos

Duración: 2 horas

Descripción:

El aprendiz analiza los hallazgos registrados y establece la relación entre cada falla y los riesgos sanitarios, técnicos y normativos del proceso.

Ambiente de formación:

- Aula de análisis o salón de trabajo en grupos
- Acceso a los registros generados en la actividad anterior

Materiales:

- Tabla de análisis de riesgos (formato)
- Normativa sanitaria
- Hallazgos y listas de chequeo diligenciadas
- Computadores (opcional)

Actividades específicas:

1. Construcción de tabla “hallazgo – causa – riesgo – consecuencia”.
2. Clasificación de los riesgos: técnico, sanitario, normativo o de seguridad.
3. Análisis grupal del impacto de cada riesgo en la calidad e inocuidad.
4. Priorización de los problemas más críticos.
5. Socialización rápida de las principales causas raíz detectadas.

ACTIVIDAD 4 – Diseño de acciones de mejora

Duración: 3 horas

Descripción:

Los aprendices formulan acciones de mejora basadas en los hallazgos analizados, aplicando criterios técnicos, BPM, POES y normativa sanitaria.

Ambiente de formación:

- Aula teórica o sala de trabajo en equipos
- Mesas de trabajo colaborativo

Materiales:

- Plantilla de Plan de Mejora (CAPA: acciones correctivas y preventivas)
- Normativa sanitaria y BPM
- Hallazgos y análisis de riesgos realizados
- Tablero o rotafolios

Actividades específicas:

1. Diseño de acciones correctivas y preventivas para cada hallazgo priorizado.
2. Definición de responsables, tiempos, recursos y criterios de verificación.
3. Elaboración del Plan de Mejora Técnica y Sanitaria.
4. Validación cruzada entre equipos (retroalimentación entre compañeros).
5. Ajustes finales del plan según recomendaciones.

ACTIVIDAD 5 – Sustentación de propuestas

Duración: 2 horas

Descripción:

Los aprendices presentan su propuesta de mejora, sustentan los argumentos técnicos y reciben retroalimentación para fortalecer la calidad del informe final.

Ambiente de formación:

- Aula con proyector
- Espacio para exposición grupal

Materiales:

- Presentación o informe de mejora
- Rúbrica de evaluación
- Proyector, parlantes, computador
- Hojas de apoyo para retroalimentación

Actividades específicas:

1. Presentación oral del Plan de Mejora por parte de los equipos o aprendices.
2. Sustentación de los argumentos técnicos y normativos que respaldan las propuestas.
3. Evaluación de la presentación mediante rúbrica técnica.
4. Retroalimentación del instructor y del grupo.

5. Entrega final del documento de mejora consolidado.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO **1. Documento de análisis técnico y normativo del proceso de porcionado.** **2. Cuestionario o prueba escrita sobre normativa sanitaria y técnica. (opcional para fortalecer la evidencia)**	Identifica requisitos técnicos para el porcionado según ficha técnica.- Interpreta correctamente la normativa sanitaria (BPM, POES, Decreto 1500).- Analiza riesgos sanitarios del proceso.- Aplica conceptos técnicos con claridad. Comprende los requisitos sanitarios y técnicos.- Relaciona conceptos con el proceso de porcionado.- Reconoce desviaciones y condiciones inseguras	Cestionario guia o prueba escrita – análisis de caso. Prueba escrita o cuestionario estructrado
EVIDENCIA DE DESEMPEÑO **3. Lista de chequeo aplicada durante la observación del proceso de porcionado (real o simulado).** **4. Tabla de análisis de riesgos "hallazgo – causa – riesgo – consecuencia – prioridad".**	Identifica fallas, desviaciones y riesgos durante la observación.- Aplica criterios técnicos y sanitarios correctamente.- Mantiene BPM, seguridad e higiene personal.- Registra información precisa y pertinente. Clasifica riesgos con coherencia.- Analiza la relación causa-riesgo-impacto.- Prioriza adecuadamente los riesgos detectados.- Demuestra criterio técnico en la toma de decisiones.	Observación directa - Lista de chequeo técnica y sanitaria.- Guía de observación del desempeño. Evaluación de trabajo aplicado durante la práctica.- Formato de análisis de riesgos.- Rúbrica de desempeño en análisis.
5. Plan de Mejora Técnica y Sanitaria (CAPA). **6. Sustentación oral del Plan de Mejora.**	Propone acciones de mejora basadas en normativa y evidencias.- Establece acciones preventivas y correctivas coherentes.- Define tiempos, responsables y criterios de verificación.- Presenta un documento técnico estructurado y profesional. Explica con claridad técnica.- Sustenta el análisis y las decisiones tomadas.- Argumenta usando normativa y evidencias previas.- Responde a preguntas de manera fundamentada.	Evaluación de producto - Rúbrica del Plan de Mejora.- Lista de verificación de contenido. Exposición / evaluación oral. - - Rúbrica de sustentación oral.- Registro de retroalimentación.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Cadena de frío: Conjunto de procesos que mantienen los alimentos a una temperatura adecuada para conservar su inocuidad.

PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir): Método de control que permite rotar productos según su orden de ingreso.

FEFO (First Expired, First Out): Sistema de control basado en la fecha de vencimiento.

Ficha técnica: Documento que describe las características, condiciones de almacenamiento y requisitos técnicos del producto.

Inocuidad alimentaria: Condición que garantiza que los alimentos no causen daño al consumidor.

Rotulación: Etiquetado informativo del producto con datos técnicos y de trazabilidad.

Normativa sanitaria: Conjunto de normas que regulan la manipulación y conservación de alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 1500 de 2007: Sistema de inspección, vigilancia y control de la carne.

Resolución 2674 de 2013: Normas sanitarias para la manipulación de alimentos.

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – SENA.

ICONTEC NTC 1325: Condiciones de conservación de productos cárnicos.

Reglamento Técnico Sanitario de Alimentos (RTSA).

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Eliana Durango Pérez**	**Instructor**	**Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir**	**22/08/2025**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación profesional
PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL PROYECTO:	APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS
FASE DEL PROYECTO:	EVALUACIÓN
No. ID FICHA:	3176822

CIUDAD Y FECHA:	MONTERIA, AGOSTO 18 DE 2025
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	832215
CÓDIGO DEL PROYECTO:	1331858
EQUIPO EJECUTOR:	CLAUDIA DE JESUS NEGRETE ELIANA PAOLA SEGURA KERLEEN PATRICIA TOQUE ALVARO JOSE SOTO JULIO RAMÓN GÓMEZ
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

							AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS					
ACTIVIDAD DEL PROYECTO	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)**	**ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS**	**ESCENARIO**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**	**PERFIL DE LOS INSTRUCTORES**	**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**	**DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE**	**OBSERVACIONES**
INSPECCION DE CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA DE LA EMPRESA	1	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.	INSPECCION DE CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA DE LA EMPRESA	24	Taller Evaluativo Cuestionario Evaluación oral	Aula de formacion	marcadores, computador, cartulinas, hojas, lapiceros, etc	Ingeniero Agroindustrial	-CONTROLA LOS PRODUCTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS Y LAS TEMPERATURAS INDICADAS TENIENDO EN CUENTA EL ENVASE, LAS CÁMARAS, EL TRANSPORTE Y LAS VITRINAS DE LAS TIENDAS SEGÚN LOS CRITERIOS DE CONTROL, LOS LUGARES ASIGNADOS Y LAS CLASIFICACIONES Y LAS CONDICIONES PSICOMÉTRICAS. -VERIFICA LOS PRODUCTOS ANTES Y DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON SU ESTADO E INCOMPATIBILIDADES, LA CANTIDAD Y LA CALIDAD, LAS MERMAS, EL REGISTRO DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE LOS PRODUCTOS Y LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS. -VERIFICA EL PREENFRIAMIENTO DE CONTENEDORES, VAGONES, CAJAS Y VEHÍCULOS ANTES DE REALIZAR LAS ACCIONES DE CARGUE, LAS TEMPERATURAS DE LOS PRODUCTOS Y VEHÍCULOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS	Evidencias de Conocimiento: Prueba escrita u objetiva (preguntas de selección múltiple, verdadero/falso, completación). Prueba oral (preguntas dirigidas en clase). Cuestionarios o guías de estudio. Rúbrica de análisis de casos (para evaluar si el aprendiz explica causas y consecuencias de fallas en la cadena de frío). Evidencias de Desempeño: Lista de chequeo (checklist) para observar: Uso correcto del termómetro o registrador. Precisión en la medición de temperaturas. Cumplimiento del procedimiento de verificación. Guía de observación estructurada (para valorar la aplicación de buenas prácticas de almacenamiento, transporte y manipulación). Rúbrica de desempeño (evalúa habilidades prácticas, actitud, cumplimiento de normas de seguridad). Evidencias de Producto: Rúbrica de evaluación de producto (con criterios como: claridad, completitud, pertinencia, precisión técnica). Lista de verificación de formato diligenciado (control de temperaturas, trazabilidad	
INSPECCION DE CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA DE LA EMPRESA	1	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRIO SEGUN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO.	INSPECCION DE CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA DE LA EMPRESA	24	Taller Evaluativo Cuestionario Evaluación oral Lista de chequeo	Aula de formacion	marcadores, computador, cartulinas, hojas, lapiceros, etc	Ingeniero Agroindustrial	-CONTROLA LOS PRODUCTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS Y LAS TEMPERATURAS INDICADAS TENIENDO EN CUENTA EL ENVASE, LAS CÁMARAS, EL TRANSPORTE Y LAS VITRINAS DE LAS TIENDAS SEGÚN LOS CRITERIOS DE CONTROL, LOS LUGARES ASIGNADOS Y LAS CLASIFICACIONES Y LAS CONDICIONES PSICOMÉTRICAS. -VERIFICA LOS PRODUCTOS ANTES Y DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON SU ESTADO E INCOMPATIBILIDADES, LA CANTIDAD Y LA CALIDAD, LAS MERMAS, EL REGISTRO DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE LOS PRODUCTOS Y LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS. -VERIFICA EL PREENFRIAMIENTO DE CONTENEDORES, VAGONES, CAJAS Y VEHÍCULOS ANTES DE REALIZAR LAS ACCIONES DE CARGUE, LAS TEMPERATURAS DE LOS PRODUCTOS Y VEHÍCULOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS	Evidencias de Conocimiento: Prueba escrita u objetiva (preguntas de selección múltiple, verdadero/falso, completación). Prueba oral (preguntas dirigidas en clase). Cuestionarios o guías de estudio. Rúbrica de análisis de casos (para evaluar si el aprendiz explica causas y consecuencias de fallas en la cadena de frío). Evidencias de Desempeño: Lista de chequeo (checklist) para observar: Uso correcto del termómetro o registrador. Precisión en la medición de temperaturas. Cumplimiento del procedimiento de verificación. Guía de observación estructurada (para valorar la aplicación de buenas prácticas de almacenamiento, transporte y manipulación). Rúbrica de desempeño (evalúa habilidades prácticas, actitud, cumplimiento de normas de seguridad). Evidencias de Producto: Rúbrica de evaluación de producto (con criterios como: claridad, completitud, pertinencia, precisión técnica). Lista de verificación de formato diligenciado (control de temperaturas, trazabilidad	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación profesional

PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CORTE Y VENTA DE CARNES
NOMBRE DEL PROYECTO:	PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CORTES DE CARNE APLICANDO PARÁMETROS DE CALIDAD E INNOVACIÓN SEGÚN EXIGENCIAS DE MERCADOS NACIONALES E INTERNACIONALES.
FASE DEL PROYECTO:	EVALUACION
No. ID FICHA:	3193590

CIUDAD Y FECHA:	MONTERÍA, NOVIEMBRE 16 DE 2025
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	635171
CÓDIGO DEL PROYECTO:	2464777
EQUIPO EJECUTOR:	KERLEEN PATRICIA TIQUE ELIANA PAOLA SEGURA MONICA LUZ VALLEJO BETTY ASCENETH OTERO CLAUDIA DE JESUS NEGRETE LUIS EDUARDO ESCOBAR ANA CAROLINA GONZALEZ CLAUDIA PATRICIA PARRA
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

							AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS					
ACTIVIDAD DEL PROYECTO	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)**	**ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS**	**ESCENARIO**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**	**PERFIL DE LOS INSTRUCTORES**	**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**	**DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE**	**OBSERVACIONES**
ELABORAR INFORME DE ENTREGA DE PRODUCTO TERMINADO DEBIDAMENTE PESADO, EMPACADO, ETIQUETADO Y EXHIBIDO	0,25	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA	29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.	Actividad 1 – Reconocimiento técnico y normativo Objetivo: Identificar los fundamentos técnicos del porcionado y la normativa aplicable. Actividades: Lectura guiada de la normativa sanitaria (BPM, Decreto 1500, Resolución 240). Taller de análisis de fichas técnicas de cortes cárnicos. Lluvia de ideas sobre fallas comunes en procesos de porcionado. Elaboración de mapa conceptual sobre requisitos técnicos y normativos. 2. Actividad 2 – Observación y diagnóstico del proceso Objetivo: Reconocer fallas y desviaciones en un proceso real o simulado. Actividades: Observación guiada en el laboratorio/taller del proceso de porcionado. Diligenciamiento de una lista de chequeo sanitaria y técnica. Identificación de puntos críticos de control (PCC) y fallas en BPM. Discusión grupal: ¿Qué hallazgos afectan la calidad y la inocuidad? 3. Actividad 3 – Análisis y sistematización de hallazgos Objetivo: Analizar riesgos técnicos y sanitarios derivados de las fallas detectadas. Actividades: Elaboración de una tabla de hallazgos vs. riesgos. Clasificación de fallas según: técnica, normativa, higiene, seguridad. Socialización parcial en grupos sobre los principales problemas detectados. Estudio de casos breves de desviaciones en el	64	Aprendizaje basado en problemas (ABP): Análisis de un caso real sobre inconsistencias en el proceso de porcionado. Estudio de fichas técnicas: Comparación entre fichas técnicas estándar y registros reales para identificar desviaciones. Rutas de observación guiada: Revisión del proceso de porcionado en taller o laboratorio para identificar puntos críticos. Trabajo colaborativo: Mesas de diseño de mejoras por grupos. Simulación de auditoría sanitaria: Aplicando criterios de BPM, Decreto 1500 y manual interno. Socialización y sustentación: Presentación de propuestas de mejora con argumentación técnica.	Ambiente de cocina – laboratorio de carnes Aula de formación teórico-práctica Zona de almacenamiento en frío (si aplica) Planta de beneficio o video-visita (opcional según disponibilidad)	Tablas de corte, cuchillos, sierra, afiladores, guantes, elementos de protección. Carnes de diferentes especies (res, cerdo, pollo) según disponibilidad. Fichas técnicas del programa. Normativa sanitaria: Decreto 1500/2007 – Resolución 240/2013 – BPM – POES – HACCP. Guías de inspección. Videos de buenas prácticas de corte y manipulación. Tablero, marcadores, proyector. Formatos de evaluación sanitaria y listas de chequeo.	Profesional o tecnólogo en áreas afines: Agroindustria, Procesamiento de alimentos, Gastronomía, Zootecnia, Ingeniería de alimentos. Certificación o experiencia en manipulación de alimentos y BPM. Experiencia en procesos cárnicos o planta de beneficio. Formación en pedagogía o metodología de la formación profesional integral. Dominio de normativa sanitaria cárnica vigente.	⁃SELECCIONA LA MATERIA PRIMA CÁRNICA A PORCIONAR O FILETEAR DE ACUERDO AL TIPO DE CORTE SOLICITADO EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y/O SOLICITUD DEL CLIENTE. ⁃OMETE AL PROCESO DE MADURACIÓN CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO SEGÚN ESPECIE, TÉCNICA DE MADURACIÓN DE CARNES ESTABLECIDA POR LA COMPAÑÍA ACONDICIONA MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS PARA EL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO CONFORME A FICHA TÉCNICA DE PORCIÓN Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. ⁃PORCIONAR CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA FICHA TÉCNICA DEL CORTE CON HABILIDAD Y ACTITUD DE SERVICIO. FILETEA CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA CONFORME A LA ORDEN DE PEDIDO Y LA FICHA TÉCNICA DEL CORTE, O SOLICITUD DEL CLIENTE, CON HABILIDAD Y ACTITUD DE SERVICIO. ⁃REALIZA EL PESADO, EMPACADO Y ROTULADO DE PORCIONES Y FILETES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y/O FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO OPERANDO LOS EQUIPOS SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN. ⁃DISPONE DE SUBPRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO CONFORME AL MANUAL DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS. ⁃ALMACENA PORCIONES Y/O FILETES EMPACADOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LA COMPAÑÍA. ⁃DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PORCIONADO Y FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO.	Evidencia de Conocimiento Análisis técnico escrito donde el aprendiz identifique las fallas del proceso de porcionado y justifique los riesgos sanitarios asociados. Evidencia de Desempeño Aplicación de lista de chequeo durante la observación o simulación del proceso. Socialización oral de las acciones de mejora diseñadas. Propuesta de mejora técnicamente sustentada. Evidencia de Producto Informe estructurado que incluya: Descripción del proceso evaluado Hallazgos detectados Riesgos normativos y sanitarios Propuestas de mejora argumentadas Evidencias fotográficas o registros (si aplica) Conclusiones	Adaptar la práctica al tipo de carne disponible y la infraestructura del centro. Verificar disponibilidad de elementos de protección personal antes de la práctica. Ajustar la socialización final según número de aprendices. Puede integrarse con resultados de aprendizaje anteriores para continuidad formativa. Mantener estrictos protocolos de bioseguridad durante toda la práctica.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación profesional

PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL PROYECTO:	APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS
FASE DEL PROYECTO:	EJECUCIÓN
No. ID FICHA:	3176822

CIUDAD Y FECHA:	MONTERÍA, NOVIEMBRE 19 DE 2025
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	632215
CÓDIGO DEL PROYECTO:	1331858
EQUIPO EJECUTOR:	CLAUDIA DE JESUS NEGRETE ELIANA PAOLA SEGURA KERLEEN PATRICIA TIQUE ALVARO JOSE SOTO JULIO RAMON GOMEZ
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

							AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS					
ACTIVIDAD DEL PROYECTO	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)**	**ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS**	**ESCENARIO**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**	**PERFIL DE LOS INSTRUCTORES**	**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**	**DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE**	**OBSERVACIONES**
CONCERTACIÓN DE TERMINOS DE NEGOCIACION CON CLIENTES	1	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN.	**Reconocimiento de la misión, visión y valores corporativos**	2	Aprendizaje basado en indagación; trabajo colaborativo; análisis de casos.	Aula de formación / Ambiente virtual	Presentaciones, fichas corporativas, videos institucionales, tablero.	Profesional en administración o comunicación con experiencia en servicio al cliente.	- RECOGE LA INFORMACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO DE LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS Y LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. - ENTREGA LA INFORMACIÓN A LOS CLIENTES SOBRE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON EL PORTAFOLIO Y LOS LINEAMIENTOS Y PROCESOS DE LA ORGANIZACIÓN. - APLICA LAS POLÍTICAS DE TRAZABILIDAD DEL SERVICIO, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA PARA LA ATENCIÓN Y SOLUCIÓN DE LAS SITUACIONES DE SERVICIO REQUERIDAS POR LOS CLIENTES DENTRO DE LOS TIEMPOS Y PLAZOS ESTABLECIDOS. - UTILIZA EL CANAL DE INFORMACIÓN MÁS APROPIADO CON BASE EN LOS REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES RELACIONADOS CON MOMENTOS DE VERDAD, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. - REGISTRA LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA POR LOS CLIENTES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO, UTILIZANDO LAS HERRAMIENTAS Y TECNOLOGÍAS ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA E INTERPRETANDO EN ESPAÑOL COMO EN INGLÉS LOS MANUALES DEFINIDOS POR EL FABRICANTE. - DESARROLLA LAS TÉCNICAS, ESTRATEGIAS Y PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO AL CLIENTE DE ACUERDO CON LA IDENTIDAD Y LOS PRINCIPIOS CORPORATIVOS Y LOS PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN. - INTERACTÚA CON LOS CLIENTES APLICANDO LAS TÉCNICA DE COMUNICACIÓN ASERTIVA, RESPETANDO EL ESPACIO Y DESARROLLO HUMANO DEL INTERLOCUTOR, OPTIMIZANDO LOS MEDIOS Y RECURSOS DE APOYO UTILIZADOS, SEGÚN LAS NORMAS Y PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN.	Mapa conceptual o infografía que relacione misión, visión y valores con la conducta ética frente al cliente.	
				Principios éticos en las relaciones interpersonales	3	Análisis de dilemas éticos; discusión dirigida; ABP.	Aula de formación	Casos reales, lecturas guiadas, rotafolios, guías de trabajo.	Profesional en ética, psicología o administración con experiencia en atención al cliente.		Desarrollo escrito de un dilema ético argumentado con base en principios organizacionales.	
				Comunicación efectiva y escucha activa	4	Taller práctico; demostración–práctica; role playing; retroalimentación.	Aula o laboratorio de servicio	Guiones, tarjetas de roles, grabadora/celular, tablero.	Profesional en comunicación, psicología o áreas administrativas con experiencia en servicio al cliente.		Grabación de un ejercicio de comunicación demostrando escucha activa, lenguaje corporal y claridad del mensaje.	
				Manejo de situaciones difíciles con clientes	4	Simulaciones; juego de roles; aprendizaje experiencial.	Aula / Simulador de servicio al cliente	Escenarios de conflicto, tarjetas de situaciones, cámara de video.	Profesional en administración, mercadeo o psicología con experiencia en PQRS y manejo de conflictos.		Simulación grabada gestionando un cliente difícil aplicando técnicas éticas y comunicativas.	
				Integración del modelo de servicio con las relaciones interpersonales	3	Trabajo en equipos; ABP; construcción de propuesta; socialización.	Aula de formación	Guías institucionales de servicio, matrices de análisis, computadores, tablero.	Profesional en áreas administrativas o de servicio, con dominio del modelo de servicio organizacional.		Presentación grupal de un protocolo básico de atención alineado a la ética y políticas de servicio.	
CONCERTACIÓN DE TERMINOS DE NEGOCIACION CON CLIENTES	1	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	RESOLVER SITUACIONES, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO, CON BASE EN LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	**Identificación de necesidades del cliente y tipos de solicitudes**	3	Aprendizaje basado en indagación; análisis de casos; trabajo colaborativo.	Aula de formación / AVA	Fichas de casos, videos de situaciones reales de servicio, tablero, presentaciones.	Profesional en mercadeo, administración o servicio al cliente con experiencia empresarial.	- RECOGE LA INFORMACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO DE LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS Y LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. - ENTREGA LA INFORMACIÓN A LOS CLIENTES SOBRE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON EL PORTAFOLIO Y LOS LINEAMIENTOS Y PROCESOS DE LA ORGANIZACIÓN. - APLICA LAS POLÍTICAS DE TRAZABILIDAD DEL SERVICIO, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA PARA LA ATENCIÓN Y SOLUCIÓN DE LAS SITUACIONES DE SERVICIO REQUERIDAS POR LOS CLIENTES DENTRO DE LOS TIEMPOS Y PLAZOS ESTABLECIDOS. - UTILIZA EL CANAL DE INFORMACIÓN MÁS APROPIADO CON BASE EN LOS REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES RELACIONADOS CON MOMENTOS DE VERDAD, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. - REGISTRA LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA POR LOS CLIENTES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO, UTILIZANDO LAS HERRAMIENTAS Y TECNOLOGÍAS ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA E INTERPRETANDO EN ESPAÑOL COMO EN INGLÉS LOS MANUALES DEFINIDOS POR EL FABRICANTE. - DESARROLLA LAS TÉCNICAS, ESTRATEGIAS Y PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO AL CLIENTE DE ACUERDO CON LA IDENTIDAD Y LOS PRINCIPIOS CORPORATIVOS Y LOS PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN. - INTERACTÚA CON LOS CLIENTES APLICANDO LAS TÉCNICA DE COMUNICACIÓN ASERTIVA, RESPETANDO EL ESPACIO Y DESARROLLO HUMANO DEL INTERLOCUTOR, OPTIMIZANDO LOS MEDIOS Y RECURSOS DE APOYO UTILIZADOS, SEGÚN LAS NORMAS Y PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN.	Ficha de análisis donde el aprendiz clasifica tipos de necesidades, solicitudes y expectativas del cliente según protocolos organizacionales.	
				Procedimientos institucionales para la gestión de PQRS	3	Lectura guiada; estudio de procedimientos; resolución de ejercicios aplicados.	Aula / Biblioteca / AVA	Manual de procedimientos, flujogramas, formatos de PQRS, tablero.	Profesional en áreas administrativas o de calidad con experiencia en gestión documental y procesos de servicio.		Matriz de interpretación de procesos donde el aprendiz relaciona cada tipo de solicitud con el procedimiento adecuado.	
				Técnicas de solución de problemas y toma de decisiones en servicio	4	Taller práctico; ABP; discusión de alternativas; simulación de decisiones.	Aula / Laboratorio de servicio	Tarjetas de problemas, matrices de decisión, rotafolios, marcadores.	Profesional en administración, psicología organizacional o servicio al cliente, con experiencia en resolución de conflictos.		Ejercicio práctico donde el aprendiz aplica técnicas de análisis y toma decisiones justificadas frente a un caso real de cliente.	
				Atención directa de solicitudes del cliente (simulaciones)	5	Role playing; simulaciones grabadas; demostración–práctica; retroalimentación.	Laboratorio de servicio al cliente o aula	Guiones de atención, cámara o celular, tarjetas de situ				

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	CORTE Y VENTA DE CARNES
FICHA	3193590
COMPETENCIA	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.
INSTRUCTOR	ELIANA DURANGO PEREZ

Datos del Aprendiz		**Forma de entrega actividad**		**ENTREGÓ**		**ACTIVIDAD A DESARROLLAR**
Nombre	**Apellidos**	**Físico**	**Digital**	**SI**	**No**	
ALDAIR DAVID	REYES VERTEL					Reconocimiento técnico y normativo 1. Lectura guiada y explicación del instructor sobre normativa y requisitos técnicos. 2. Revisión y análisis de fichas técnicas de diferentes cortes cárnicos. 3. Lluvia de ideas sobre problemas comunes en el proceso de porcionado. 4. Elaboración de un mapa conceptual sobre los requisitos técnicos y sanitarios. 5. Socialización corta de conclusiones por parte de los aprendices.
ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	X		X		
ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	X		X		
CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	X		X		
CESAR JAVIER	REGINO					
DAIR RENE	PRETELT URANGO	X		X		
EISMAN RAMOS	GONZALEZ					
IVAN JAVIER	ANGULO HOYOS					
JAIME ANDRES	MARTINEZ BUELVAS					
JESUS DAVID	MARZOLA SIMANCA					
JORGE ELIECER	ARROYO SIERRA					
JOSE LUIS	IZQUIERDO LOPEZ					
JOSE LUIS	VEGA RAMOS	X		X		
JUAN DAVID	DE HOYOS CORCHO					
LEONARDO ENRIQUE	ALMANZA SANCHEZ					
LILIANA DEL CARMEN	GARCIA VARGAS					
LUIS FERNANDO	REYES REYES	X		X		
LUIS OMAR	PACHECO SOTO	X		X		
LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	X		X		
MARIA ELENA	COGOLLO BARRERA					
MAYERLYS GOMEZ	BRAVO	X		X		
OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	X		X		
SILENIS MARIA	RAMOS HERRERA					
YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	X		X		
0	0					
0	0					
0	0					
0	0					
0	0					
0	0					
0	0					
0	0					

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	CORTE Y VENTA DE CARNES
FICHA	3193590
COMPETENCIA	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.
INSTRUCTOR	ELIANA DURANGO PEREZ

Datos del Aprendiz		Forma de entrega		ENTREGÓ		ACTIVIDAD A DESARROLLAR
Nombre	**Apellidos**	**Físico**	**Digital**	**SI**	**No**	
ALDAIR DAVID	REYES VERTEL					Observación y diagnóstico del proceso • Laboratorio o taller de procesamiento cárnico • Zona de manipulación con utensilios reales • Alternativa: video-demostración del proceso
ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	X		X		
ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	X		X		
CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	X		X		
CESAR JAVIER	REGINO					
DAIR RENE	PRETELT URANGO	X		X		
EISMAN RAMOS	GONZALEZ					
IVAN JAVIER	ANGULO HOYOS					
JAIME ANDRES	MARTINEZ BUELVAS					
JESUS DAVID	MARZOLA SIMANCA					
JORGE ELIECER	ARROYO SIERRA					
JOSE LUIS	IZQUIERDO LOPEZ					
JOSE LUIS	VEGA RAMOS	X		X		
JUAN DAVID	DE HOYOS CORCHO					
LEONARDO ENRIQUE	ALMANZA SANCHEZ					
LILIANA DEL CARMEN	GARCIA VARGAS					
LUIS FERNANDO	REYES REYES	X		X		
LUIS OMAR	PACHECO SOTO	X		X		
LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	X		X		
MARIA ELENA	COGOLLO BARRERA					
MAYERLYS GOMEZ	BRAVO	X		X		
OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	x		x		
SILENIS MARIA	RAMOS HERRERA					
YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	X		X		
0	0					
0	0					
0	0					
0	0					
0	0					
0	0					
0	0					
0	0					

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA	3176640
COMPETENCIA	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
RESULTADO DE APRENDIZAJE	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NORMATIVA
INSTRUCTOR	ELIANA DURANGO PEREZ

Datos del Aprendiz		Forma de entrega		ENTREGÓ		ACTIVIDAD A DESARROLLAR
Nombre	Apellidos	Físico	Digital	SI	No	
LUIS FERNANDO	MARTINEZ MONTIEL	X		X		"Verificando la cadena de frío en la práctica" Objetivo: Aplicar los conocimientos adquiridos sobre el control de productos en la cadena de frío, mediante la verificación de temperaturas, identificación de riesgos y registro de datos según los criterios establecidos.
DELY JOHANA	VILLERA GONZALEZ	X		X		
LORENA	DURANGO MARTINEZ	X		X		
MARIELA	YANEZ TUIRAN	X		X		
YULEIDIS ESTER	BOLAÑO HERRERA	X		X		
ISAAC DE JESUS	DIAZ VILLERA	X		X		
JOSE MIGUEL	ARRIETA NARANJO	X		X		
LUIS JOSÉ	CORONADO SAEZ	X		X		
ANA MARCELA	PLAZA NISPERUZA				X	
HEIDY JOHANNA	ZABALA LUNA	X		X		
DANIEL JESUS	CARE MENDOZA	X		X		
MARIA PAOLA	PICO MESTRA	X		X		
LUIS MARIO	TORDECILLA MONTERROSA	X		X		
EVER LUIS	POLO ORTIZ	X		X		
ANGEL DAVID	SARIEGO REGINO				X	
YURIS MARCELA	PACHECO IBAÑEZ	X		X		
YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	X		X		
JEISON DAVID	DURANGO RIVERO	X		X		
YINA GREGORIA	FLOREZ GONZALEZ	X		X		
YERALDIN SOFIA	ROMERO URAN	X		X		
VALERIA DE DIOS	VIDES RAMOS				X	
ANA MILEIDIS	HERRERA ZAPA	X		X		
ANGELICA MARIA	SIERRA SIERRA	X		X		
OSNAIDER DAVID	GAVIRIA ORTIZ	X		X		
ALEX RAFAEL	GUERRA AVILEZ				X	
MARTHA CECILIA	GALEANO CANO	X		X		

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA	3176640
COMPETENCIA	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
RESULTADO DE APRENDIZAJE	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NORMATIVA
INSTRUCTOR	ELIANA DURANGO PEREZ

Datos del Aprendiz		Forma de entrega		ENTREGÓ		ACTIVIDAD A DESARROLLAR
Nombre	Apellidos	Físico	Digital	SI	No	
LUIS FERNANDO	MARTINEZ MONTIEL	X		X		"Control en acción: asegurando la calidad en la cadena de frío" Propósito de la actividad: Desarrollar en el aprendiz la capacidad de aplicar procedimientos de control en la cadena de frío, garantizando que los alimentos se mantengan dentro de los parámetros técnicos y normativos establecidos para su comercialización.
DELY JOHANA	VILLERA GONZALEZ	X		X		
LORENA	DURANGO MARTINEZ	X		X		
MARIELA	YANEZ TUIRAN	X		X		
YULEIDIS ESTER	BOLAÑO HERRERA	X		X		
ISAAC DE JESUS	DIAZ VILLERA	X		X		
JOSE MIGUEL	ARRIETA NARANJO	X		X		
LUIS JOSÉ	CORONADO SAEZ	X		X		
ANA MARCELA	PLAZA NISPERUZA				X	
HEIDY JOHANNA	ZABALA LUNA	X		X		
DANIEL JESUS	CARE MENDOZA	X		X		
MARIA PAOLA	PICO MESTRA	X		X		
LUIS MARIO	TORDECILLA MONTERROSA	X		X		
EVER LUIS	POLO ORTIZ	X		X		
ANGEL DAVID	SARIEGO REGINO				X	
YURIS MARCELA	PACHECO IBAÑEZ	X		X		
YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	X		X		
JEISON DAVID	DURANGO RIVERO	X		X		
YINA GREGORIA	FLOREZ GONZALEZ	X		X		
YERALDIN SOFIA	ROMERO URAN	X		X		
VALERIA DE DIOS	VIDES RAMOS				X	
ANA MILEIDIS	HERRERA ZAPA	X		X		
ANGELICA MARIA	SIERRA SIERRA	X		X		
OSNAIDER DAVID	GAVIRIA ORTIZ	X		X		
ALEX RAFAEL	GUERRA AVILEZ				X	
MARTHA CECILIA	GALEANO CANO	X		X		

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA	3176640
COMPETENCIA	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
RESULTADO DE APRENDIZAJE	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NORMATIVA
INSTRUCTOR	ELIANA DURANGO PEREZ

Datos del Aprendiz		Forma de entrega		ENTREGÓ		ACTIVIDAD A DESARROLLAR
Nombre	Apellidos	Físico	Digital	SI	No	
LUIS FERNANDO	MARTINEZ MONTIEL	X		X		"Trazabilidad en la cadena de frío: del productor al consumidor" Propósito de la actividad: Reconocer la importancia de la trazabilidad en la cadena de frío y aplicar herramientas de registro que permitan garantizar el control, seguimiento y calidad de los alimentos en su proceso de comercialización.
DELY JOHANA	VILLERA GONZALEZ	X		X		
LORENA	DURANGO MARTINEZ	X		X		
MARIELA	YANEZ TUIRAN	X		X		
YULEIDIS ESTER	BOLAÑO HERRERA	X		X		
ISAAC DE JESUS	DIAZ VILLERA	X		X		
JOSE MIGUEL	ARRIETA NARANJO	X		X		
LUIS JOSÉ	CORONADO SAEZ	X		X		
ANA MARCELA	PLAZA NISPERUZA				X	
HEIDY JOHANNA	ZABALA LUNA	X		X		
DANIEL JESUS	CARE MENDOZA	X		X		
MARIA PAOLA	PICO MESTRA	X		X		
LUIS MARIO	TORDECILLA MONTERROSA	X		X		
EVER LUIS	POLO ORTIZ	X		X		
ANGEL DAVID	SARIEGO REGINO				X	
YURIS MARCELA	PACHECO IBAÑEZ	X		X		
YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	X		X		
JEISON DAVID	DURANGO RIVERO	X		X		
YINA GREGORIA	FLOREZ GONZALEZ	X		X		
YERALDIN SOFIA	ROMERO URAN	X		X		
VALERIA DE DIOS	VIDES RAMOS				X	
ANA MILEIDIS	HERRERA ZAPA	X		X		
ANGELICA MARIA	SIERRA SIERRA	X		X		
OSNAIDER DAVID	GAVIRIA ORTIZ	X		X		
ALEX RAFAEL	GUERRA AVILEZ				X	
MARTHA CECILIA	GALEANO CANO	X		X		

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA	3176640
COMPETENCIA	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
RESULTADO DE APRENDIZAJE	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NORMATIVA
INSTRUCTOR	ELIANA DURANGO PEREZ

Datos del Aprendiz		Forma de entrega		ENTREGÓ		ACTIVIDAD A DESARROLLAR
Nombre	**Apellidos**	**Físico**	**Digital**	**SI**	**No**	
LUIS FERNANDO	MARTINEZ MONTIEL	X		X		“Diseñando el plan de control de la cadena de frío en mi entorno” Aplicar los conocimientos adquiridos sobre la cadena de frío a una situación real o simulada, diseñando un plan de control que garantice la inocuidad y conservación de los alimentos en el contexto laboral o comunitario del aprendiz.
DELY JOHANA	VILLERA GONZALEZ	X		X		
LORENA	DURANGO MARTINEZ	X		X		
MARIELA	YANEZ TUIRAN	X		X		
YULEIDIS ESTER	BOLAÑO HERRERA	X		X		
ISAAC DE JESUS	DIAZ VILLERA	X		X		
JOSE MIGUEL	ARRIETA NARANJO	X		X		
LUIS JOSÉ	CORONADO SAEZ	X		X		
ANA MARCELA	PLAZA NISPERUZA				X	
HEIDY JOHANNA	ZABALA LUNA	X		X		
DANIEL JESUS	CARE MENDOZA	X		X		
MARIA PAOLA	PICO MESTRA	X		X		
LUIS MARIO	TORDECILLA MONTERROSA	X		X		
EVER LUIS	POLO ORTIZ	X		X		
ANGEL DAVID	SARIEGO REGINO				X	
YURIS MARCELA	PACHECO IBAÑEZ	X		X		
YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	X		X		
JEISON DAVID	DURANGO RIVERO	X		X		
YINA GREGORIA	FLOREZ GONZALEZ	X		X		
YERALDIN SOFIA	ROMERO URAN	X		X		
VALERIA DE DIOS	VIDES RAMOS				X	
ANA MILEIDIS	HERRERA ZAPA	X		X		
ANGELICA MARIA	SIERRA SIERRA	X		X		
OSNAIDER DAVID	GAVIRIA ORTIZ	X		X		
ALEX RAFAEL	GUERRA AVILEZ				X	
MARTHA CECILIA	GALEANO CANO	X		X		

		PLAN DE TRABAJO CONCERTADO				
PROGRAMA DE FORMACIÓN		COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS				
FICHA		3176822				
COMPETENCIA		INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA				
RESULTADO DE APRENDIZAJE		MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA				
INSTRUCTOR		ELIANA DURANGO PEREZ				
Datos del Aprendiz		**Forma de entrega**		**ENTREGÓ**		**ACTIVIDAD A DESARROLLAR**
Nombre	**Apellidos**	**Físico**	**Digital**	**SI**	**No**	
ALICIA KARINA	LUNA MEJIA	X		X		Reconociendo nuestra identidad organizacional El aprendiz identifica la misión, visión y valores organizacionales y cómo estos orientan las relaciones éticas con el cliente.
ESTRELLA	SAENZ MARTINEZ	X		X		
LINDA MARCELA	ESPEJO LOPEZ	X		X		
JAIDITH MARCELA	BALLESTA MESTRA	X		X		
LUIS OSVALDO	JARABA GOMEZ	X		X		
KEVIN DAVID	HOYOS DIAZ	X		X		
EVELYN	MARTINEZ MESTRA	X		X		
JAIRO JOSE	RUIZ RUIZ					
HELLEN	DIAZ GARAVITO	X		X		
ELIZABETH	MONTIEL BARRAGAN	X		X		
BRAYAN ENRIQUE	RIVERO CARDENAS					
ANGEL DAVID	CASTAÑO BOLAÑO					
RUDYS OMAR	ANDRADES VERONA	X		X		
LUIS DAVID	PASTRANA PASTRANA	X		X		
OMAR ANDRES	GUERRA PASTRANA	X		X		
NICOOLE	GONZÁLEZ PETRO	X		X		
HENDRY	SIMANCA MOVILLA	X		X		
YAMILETH	FERNANDEZ BAUTISTA	X		X		
ABRAHAM YESID	CAVADIA FLOREZ	X		X		
NAFER MIGUEL	GOMEZ VERGARA					
DANNY DANIELA	PACHECO MOLINA	x		x		
JESUS DANIEL	ESPEJO LOPEZ	x		x		
LUZ AIDETH	HERRERA PADILLA					
JUAN PABLO	SENA BERRÍO	x		x		
SANTIAGO MIGUEL	NERY HERNANDEZ	x		x		
FRANCHESCA	CARDENAS	x		x		
MARIA JOSE	OVIEDO PEREZ	x		x		
EYLIN PAOLA	CAVADIA LOPEZ					
DIANA MARCELA	VILLA RODRIGUEZ	x		x		
0	0					
0	0					
0	0					

		PLAN DE TRABAJO CONCERTADO				
PROGRAMA DE FORMACIÓN		COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS				
FICHA		3176822				
COMPETENCIA		INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA				
RESULTADO DE APRENDIZAJE		MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA				
INSTRUCTOR		ELIANA DURANGO PEREZ				
Datos del Aprendiz		**Forma de entrega**		**ENTREGÓ**		**ACTIVIDAD A DESARROLLAR**
Nombre	**Apellidos**	**Físico**	**Digital**	**SI**	**No**	
ALICIA KARINA	LUNA MEJIA	X		X		Ética en las relaciones interpersonales El aprendiz analiza dilemas éticos relacionados con el servicio y propone soluciones basadas en los valores corporativos.
ESTRELLA	SAENZ MARTINEZ	X		X		
LINDA MARCELA	ESPEJO LOPEZ	X		X		
JAIDITH MARCELA	BALLESTA MESTRA	X		X		
LUIS OSVALDO	JARABA GOMEZ	X		X		
KEVIN DAVID	HOYOS DIAZ	X		X		
EVELYN	MARTINEZ MESTRA	X		X		
JAIRO JOSE	RUIZ RUIZ					
HELLEN	DIAZ GARAVITO	X		X		
ELIZABETH	MONTIEL BARRAGAN	X		X		
BRAYAN ENRIQUE	RIVERO CARDENAS					
ANGEL DAVID	CASTAÑO BOLAÑO					
RUDYS OMAR	ANDRADES VERONA	X		X		
LUIS DAVID	PASTRANA PASTRANA	X		X		
OMAR ANDRES	GUERRA PASTRANA	X		X		
NICOOLE	GONZÁLEZ PETRO	X		X		
HENDRY	SIMANCA MOVILLA	X		X		
YAMILETH	FERNANDEZ BAUTISTA	X		X		
ABRAHAM YESID	CAVADIA FLOREZ	X		X		
NAFER MIGUEL	GOMEZ VERGARA					
DANNY DANIELA	PACHECO MOLINA	X		X		
JESUS DANIEL	ESPEJO LOPEZ	X		X		
LUZ AIDETH	HERRERA PADILLA					
JUAN PABLO	SENA BERRÍO	X		X		
SANTIAGO MIGUEL	NERY HERNANDEZ	X		X		
FRANCHESCA	CARDENAS	X		X		
MARIA JOSE	OVIEDO PEREZ	X		X		
EYLIN PAOLA	CAVADIA LOPEZ					
DIANA MARCELA	VILLA RODRIGUEZ	X		X		
0	0					
0	0					
0	0					

		PLAN DE TRABAJO CONCERTADO				
PROGRAMA DE FORMACIÓN		COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS				
FICHA		3176822				
COMPETENCIA		INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA				
RESULTADO DE APRENDIZAJE		MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA				
INSTRUCTOR		ELIANA DURANGO PEREZ				
Datos del Aprendiz		**Forma de entrega actividad**		**ENTREGÓ**		**ACTIVIDAD A DESARROLLAR**
Nombre	**Apellidos**	**Físico**	**Digital**	**SI**	**No**	
ALICIA KARINA	LUNA MEJIA	X		X		Comunicación efectiva y escucha activa El aprendiz desarrolla técnicas de comunicación verbal, no verbal y escucha activa aplicadas al servicio.
ESTRELLA	SAENZ MARTINEZ	X		X		
LINDA MARCELA	ESPEJO LOPEZ	X		X		
JAIDITH MARCELA	BALLESTA MESTRA	X		X		
LUIS OSVALDO	JARABA GOMEZ	X		X		
KEVIN DAVID	HOYOS DIAZ	X		X		
EVELYN	MARTINEZ MESTRA	X		X		
JAIRO JOSE	RUIZ RUIZ					
HELLEN	DIAZ GARAVITO	X		X		
ELIZABETH	MONTIEL BARRAGAN	X		X		
BRAYAN ENRIQUE	RIVERO CARDENAS					
ANGEL DAVID	CASTAÑO BOLAÑO					
RUDYS OMAR	ANDRADES VERONA	X		X		
LUIS DAVID	PASTRANA PASTRANA	X		X		
OMAR ANDRES	GUERRA PASTRANA	X		X		
NICOOLE	GONZÁLEZ PETRO	X		X		
HENDRY	SIMANCA MOVILLA	X		X		
YAMILETH	FERNANDEZ BAUTISTA	X		X		
ABRAHAM YESID	CAVADIA FLOREZ	X		X		
NAFER MIGUEL	GOMEZ VERGARA					
DANNY DANIELA	PACHECO MOLINA	x		x		
JESUS DANIEL	ESPEJO LOPEZ	x		x		
LUZ AIDETH	HERRERA PADILLA					
JUAN PABLO	SENA BERRÍO	x		x		
SANTIAGO MIGUEL	NERY HERNANDEZ	x		x		
FRANCHESCA	CARDENAS	x		x		
MARIA JOSE	OVIEDO PEREZ	x		x		
EYLIN PAOLA	CAVADIA LOPEZ					
DIANA MARCELA	VILLA RODRIGUEZ	x		x		
0	0					
0	0					
0	0					

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIENAGA DE ORO - I.E. SAN ISIDRO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			**Código del Programa:**	**96151529**	**Ficha de Caracterización**	**3176640**
Competencia:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS			**Resultado de Aprendizaje:**	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU N		
Tipo de Formación:	**Titulada** _X__ **Complementaria** ____	**Mes:** __NOVIEMBRE_____ **Año:** 2025	**Instructor: Eliana Durango Pérez**	**Correo Electrónico: eldurango@sena.edu.co**		**Teléfono: 3007120226**	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 5	DIA 12	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	LUIS FERNANDO	MARTINEZ MONTIEL	3233551046	Luismartinezmontiel2007@gmail.	Fernando	Fernando				
	DELY JOHANA	VILLERA GONZALEZ	3012753868	delyvilleragonzalez@gmail.com						
	LORENA	DURANGO MARTINEZ	3218628690	durangolorena@gmail.com	Lorena	Lorena				
	MARIELA	YANEZ TUIRAN	312 7277474	Yanezmariela 06@	Mariela	Mariela				
	MARIA PAOLA	PICO MESTRA	3226168487	mariapico1984@hotmail.com						
	LUIS MARIO	TORDECILLA MONTERROSA	3073607074	tordecillamonterrosal	Luis M	LUIS M				
	YERALDIN SOFIA	ROMERO URAN	3044207806	romeroyeraldin9i@gmail.co	Yeraldin	Yeraldin				
	ANA MILEIDIS	HERRERA ZAPA	3024432948	Herrerazapaana@gmail.com	Ana H.	Ana H.				
	JOSE MIGUEL	ARRIETA NARANJO	3177412313	josemiguelarrietanaranjo@gmail.com	José.	José				
	ANGELICA MARIA	SIERRA SIERRA	3215921375	315sierraange@	Angelica	Angelica				
	ANA MARCELA	PLAZA NISPERUZA			—	—				
	MARTHA CECILIA	GALEANO CANO	3207834058	macegaca@hotmail.com	Martha C.	Martha C				

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIENAGA DE ORO - I.E. SAN ISIDRO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			**Código del Programa:**	**96151529**	**Ficha de Caracterización** **3176640**
Competencia:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS			**Resultado de Aprendizaje:**	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU N	
Tipo de Formación:	**Titulada** _X__ **Complementaria** ____	**Mes:** __NOVIEMBRE_____ – **Año:** 2025	**Instructor: Eliana Durango Pérez**	**Correo Electrónico: eldurango@sena.edu.co**		**Teléfono: 3007120226**

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 5	DIA 12	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	HEIDY JOHANNA	ZABALA LUNA	3116858797	heidyzabalaluna@gmail.com	Heidy.	Heidy				
	DANIEL JESUS	CARE MENDOZA	3507853393	danielcaremendoza@gmail.com	DANIEL	DANIEL				
	EVER LUIS	POLO ORTIZ	3208144171	everpolo2006@gmail.com	Ever	Ever				
	YULEIDIS ESTER	BOLAÑO HERRERA	3001204863	yuleidysbolanooo@gmail.com	yuleidis	yuleidis				
	ANGEL DAVID	SARIEGO REGINO	—	—	—	—				
	ISAAC DE JESUS	DIAZ VILLERA	3206188814	isaacdiazvillero@gmail.com	Isaac D	Isaac D				
	YURIS MARCELA	PACHECO IBAÑEZ	3130637644	Pachecoyuris88@gmail.com	Yuri	Yuri				
	YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	3218892676	montesyerlis64@gmail.com	Yerlis	Yerlis				
	JEISON DAVID	DURANGO RIVERO	3238876675	durangoriverojeisondavid29m gil.com.	Jeison	Jeison				
	YINA GREGORIA	FLOREZ GONZALEZ	3205910191	YinaFlorez841@gmail.com	Yina F	Yina F				
	LUIS JOSÉ	CORONADO SAEZ	3177436744	Saez1985@gmail.com	Luis	Luis				
	VALERIA DE DIOS	VIDES RAMOS	—	—	—	—				

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIENAGA DE ORO - I.E. SAN ISIDRO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			**Código del Programa:**	**96151529**	**Ficha de Caracterización** **3176640**
Competencia:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS			**Resultado de Aprendizaje:**	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU N	
Tipo de Formación:	**Titulada** _X__ **Complementaria** ____	**Mes:** __NOVIEMBRE_____ – **Año:** 2025	**Instructor: Eliana Durango Pérez**	**Correo Electrónico: eldurango@sena.edu.co**		**Teléfono: 3007120226**

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 5	DIA 12	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	OSNAIDER DAVID	GAVIRIA ORTIZ	3236353646	javiriaortizosnaiderdavid@gmail.com	Osnaider	Osnaider				
	ALEX RAFAEL	GUERRA AVILEZ								

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: LA VITRINA- SENA

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			**Código del Programa:**	**96151529**	**Ficha de Caracterización** **3176822**
Competencia:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA			**Resultado de Aprendizaje:**	MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA RESOLVER SITUACIONES, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO, CON BASE EN LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES	
Tipo de Formación:	**Titulada _X__** **Complementaria ____**	**Mes: _NOVIEMBRE_____ – Año: 2025**	**Instructor:** **Eliana Durango Pérez**	**Correo Electrónico:** **eldurango@sena.edu.co**		**Teléfono:** **3007120226**

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 7	DIA 13	DIA 14	DIA 20	DIA 21	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	HENDRY	SIMANCA MOVILLA	3014749469	simancahendry@gmail.com	HENDRY	HENDRY				
2	OMAR ANDRES	GUERRA PASTRANA	3126774278	pastranaomar2004@gmail.com						
3	ANGEL DAVID	CASTAÑO BOLAÑO	—	—	—					
4	LINDA MARCELA	ESPEJO LOPEZ	3137725424	lindaespejo17@gmail.com	Linda E	Linda E.				
5	HELLEN	DIAZ GARAVITO			—					
6	MARIA JOSE	OVIEDO PEREZ	3156085734	Maryjoseoviedoperez@gmail.com	—	~~M~~				
7	YAMILETH	FERNANDEZ BAUTISTA	3113396057	byamileth310@gmail.com	yamileth	yamileth				
8	DANNY DANIELA	PACHECO MOLINA	3135337121	Pachecomolinodanny25@gmail.com	Danny	Danny.				
9	ELIZABETH	MONTIEL BARRAGAN	3019451939	elizabethmontiel barragan2008@gmail.com	Elizabeth	Elizabeth				
10	NICOOLE	GONZÁLEZ PETRO	3205387359	nicool9743@gmail.com	Nicoole	Nicoole				
11	BRAYAN ENRIQUE	RIVERO CARDENAS	—	—	—					
12	JAIRO JOSE	RUIZ RUIZ	—	—	—					

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: LA VITRINA- SENA

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS		**Código del Programa:**	**96151529**	**Ficha de Caracterización**	**3176822**
Competencia:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA		**Resultado de Aprendizaje:**	MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA RESOLVER SITUACIONES, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO, CON BASE EN LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES		
Tipo de Formación:	**Titulada _X__** **Complementaria ____**	**Mes: _NOVIEMBRE_____ – Año: 2025**	**Instructor: Eliana Durango Pérez**	**Correo Electrónico: eldurango@sena.edu.co**		**Teléfono: 3007120226**

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 7	DIA 13	DIA 14	DIA 20	DIA 21	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
13	FRANCHESCA	MORENO MEZA	—	—	—					
14	FRANCHESCA	CARDENAS MORELO								
15	KEVIN DAVID	HOYOS DIAZ								
16	LUIS OSVALDO	JARABA GOMEZ	—	—	—					
17	RUDYS OMAR	ANDRADES VERONA	3137289124	arudy8890@gmail	~~Rudys~~					
18	JESUS DANIEL	ESPEJO LOPEZ	3003313298	JL4667819@gmail.com	—	Jesus				
19	EVELYN	MARTINEZ MESTRA			E					
20	NAFER MIGUEL	GOMEZ VERGARA	—	—	—					
21	ESTRELLA	SAENZ MARTINEZ	3332704273	estrella251112@outlook.es	Estrella S	Estrella S.				
22	EYLIN PAOLA	CAVADIA LOPEZ	—	—	—					
23	ABRAHAM YESID	CAVADIA FLOREZ								
24	DIANA MARCELA	VILLA RODRIGUEZ								

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: LA VITRINA- SENA

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			**Código del Programa:**	**96151529**	**Ficha de Caracterización** **3176822**
Competencia:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA			**Resultado de Aprendizaje:**	MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA RESOLVER SITUACIONES, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO, CON BASE EN LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES	
Tipo de Formación:	**Titulada** _X__ **Complementaria** ____	**Mes:** _NOVIEMBRE_____ – **Año:** 2025	**Instructor:** **Eliana Durango Pérez**	**Correo Electrónico:** **eldurango@sena.edu.co**		**Teléfono:** **3007120226**

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 7	DIA 13	DIA 14	DIA 20	DIA 21	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
25	JAIDITH MARCELA	BALLESTA MESTRA	3022704540	ballestamari18@gmail.com	JaidithB	JaidithB				
26	LUIS DAVID	PASTRANA PASTRANA	3044304175	Pastranaluis6569@gmail.com						
27	LUZ AIDETH	HERRERA PADILLA	—	—	—					
28	ALICIA KARINA	LUNA MEJIA	3106170484	a13741713@gmail.com	Alicia L.	Alicia L.				
29	SANTIAGO MIGUEL	NERY HERNANDEZ								
30	JUAN PABLO	SENA BERRÍO	3243571015	Jsenaberrio@gmail.com	—					
31										
32										

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: SAN CARLOS - I.E NUESTRA SEÑORA DEL PERPETUO SOCORRO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	CORTE Y VENTA DE CARNE		**Código del Programa:**	**635171**	**Ficha de Caracterización**	**3193590**
Competencia:	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA		**Resultado de Aprendizaje:**	PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.		
Tipo de Formación:	**Titulada _X__** **Complementaria ____**	**Mes: __NOVIEMBRE_____** **Año: 2025**	**Instructor: Eliana Durango Pérez**	**Correo Electrónico: eldurango@sena.edu.co**	**Teléfono: 3007120226**	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 4	DIA 10	DIA 11	DIA 18	DIA 24	DIA 25
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ			Ana M	Ana M	Ana M			
	CESAR JAVIER	REGINO								
	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA			Arledys	Arledys	Arledys			
	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO			Mayerlis	Mayerlis	Mayerlis			
	LUIS OMAR	PACHECO SOTO								
	JOSE LUIS	IZQUIERDO LOPEZ								
	JOSE LUIS	VEGA RAMOS								
	JAIME ANDRES	MARTINEZ BUELVAS								
	LUIS FERNANDO	REYES REYES			LuisReys	LuisReys	LuisReys			
	DAIR RENE	PRETELT URANGO			DairP	Dair	Dair			
	EISMAN	RAMOS GONZALEZ								
	MARIA ELENA	COGOLLO BARRERA								

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: SAN CARLOS - I.E NUESTRA SEÑORA DEL PERPETUO SOCORRO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	CORTE Y VENTA DE CARNE			**Código del Programa:**	**635171**	**Ficha de Caracterización** **3193590**
Competencia:	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA			**Resultado de Aprendizaje:**	PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.	
Tipo de Formación:	**Titulada** _X__ **Complementaria** ____	**Mes:** __NOVIEMBRE_____ _ **Año:** 2025	**Instructor: Eliana Durango Pérez**	**Correo Electrónico: eldurango@sena.edu.co**		**Teléfono: 3007120226**

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 4	DIA 10	DIA 11	DIA 18	DIA 24	DIA 25
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ			Oscar	Oscar	Oscar			
	JESUS DAVID	MARZOLA SIMANCA								
	ALDAIR DAVID	REYES VERTEL								
	JORGE ELIECER	ARROYO SIERRA								
	SILENIS MARIA	RAMOS HERRERA								
	LEONARDO ENRIQUE	ALMANZA SANCHEZ								
	JUAN DAVID	DE HOYOS CORCHO								
	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES			Yeison	Yeison	Yeison			
	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO			JB Hdz	JB Hdz	JB Hdz			
	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA			cesar	Casar	Casar			
	IVAN JAVIER	ANGULO HOYOS								
	LILIANA DEL CARMEN	GARCIA VARGAS								

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 18/11/2025
Ficha de Caracterización: 3176822
Cógigo: 632215
Versión: 100
Denominación: COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 29/04/2025
Fecha Fin: 28/04/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003191719	ALICIA KARINA	LUNA MEJIA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003191719	ALICIA KARINA	LUNA MEJIA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO (EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.53 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003191719	ALICIA KARINA	LUNA MEJIA	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003191719	ALICIA KARINA	LUNA MEJIA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003191719	ALICIA KARINA	LUNA MEJIA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	12/09/2025 23.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003394018	ESTRELLA	SAENZ MARTINEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003394018	ESTRELLA	SAENZ MARTINEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO (EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.51 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003394018	ESTRELLA	SAENZ MARTINEZ	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003394018	ESTRELLA	SAENZ MARTINEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003394018	ESTRELLA	SAENZ MARTINEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003397769	LINDA MARCELA	ESPEJO LOPEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003397769	LINDA MARCELA	ESPEJO LOPEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO (EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.52 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003397769	LINDA MARCELA	ESPEJO LOPEZ	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003397769	LINDA MARCELA	ESPEJO LOPEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003397769	LINDA MARCELA	ESPEJO LOPEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	12/09/2025 23.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007675783	JAIDITH MARCELA	BALLESTA MESTRA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007675783	JAIDITH MARCELA	BALLESTA MESTRA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO (EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.51 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007675783	JAIDITH MARCELA	BALLESTA MESTRA	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007675783	JAIDITH MARCELA	BALLESTA MESTRA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007675783	JAIDITH MARCELA	BALLESTA MESTRA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1041980585	KEVIN DAVID	HOYOS DIAZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1041980585	KEVIN DAVID	HOYOS DIAZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO (EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.52 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1041980585	KEVIN DAVID	HOYOS DIAZ	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1041980585	KEVIN DAVID	HOYOS DIAZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1041980585	KEVIN DAVID	HOYOS DIAZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1062426569	EVELYN	MARTINEZ MESTRA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1062426569	EVELYN	MARTINEZ MESTRA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO (EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.51 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1062426569	EVELYN	MARTINEZ MESTRA	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1062426569	EVELYN	MARTINEZ MESTRA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1062426569	EVELYN	MARTINEZ MESTRA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1062432261	JAIRO JOSE	RUIZ RUIZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1062432261	JAIRO JOSE	RUIZ RUIZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	12/09/2025 23.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1062435023	HELLEN	DIAZ GARAVITO	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1062435023	HELLEN	DIAZ GARAVITO	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1062435023	HELLEN	DIAZ GARAVITO	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	12/09/2025 23.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1062436549	ELIZABETH	MONTIEL BARRAGAN	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1062436549	ELIZABETH	MONTIEL BARRAGAN	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO (EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.51 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ

TI	1062436549	ELIZABETH	MONTIEL BARRAGAN	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1062436549	ELIZABETH	MONTIEL BARRAGAN	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1062436549	ELIZABETH	MONTIEL BARRAGAN	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1062605915	BRAYAN ENRIQUE	RIVERO CARDENAS	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064986250	RUDYS OMAR	ANDRADES VERONA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064986250	RUDYS OMAR	ANDRADES VERONA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.51 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064986250	RUDYS OMAR	ANDRADES VERONA	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064986250	RUDYS OMAR	ANDRADES VERONA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064986250	RUDYS OMAR	ANDRADES VERONA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064988908	LUIS DAVID	PASTRANA PASTRANA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064988908	LUIS DAVID	PASTRANA PASTRANA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.51 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064988908	LUIS DAVID	PASTRANA PASTRANA	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064988908	LUIS DAVID	PASTRANA PASTRANA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064988908	LUIS DAVID	PASTRANA PASTRANA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064989202	OMAR ANDRES	GUERRA PASTRANA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064989202	OMAR ANDRES	GUERRA PASTRANA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.52 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064989202	OMAR ANDRES	GUERRA PASTRANA	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064989202	OMAR ANDRES	GUERRA PASTRANA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064989202	OMAR ANDRES	GUERRA PASTRANA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064992775	NICOOLE	GONZÁLEZ PETRO	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064992775	NICOOLE	GONZÁLEZ PETRO	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.53 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064992775	NICOOLE	GONZÁLEZ PETRO	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064992775	NICOOLE	GONZÁLEZ PETRO	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064992775	NICOOLE	GONZÁLEZ PETRO	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	12/09/2025 23.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064994368	HENDRY	SIMANCA MOVILLA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064994368	HENDRY	SIMANCA MOVILLA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.52 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064994368	HENDRY	SIMANCA MOVILLA	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064994368	HENDRY	SIMANCA MOVILLA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064994368	HENDRY	SIMANCA MOVILLA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064995311	YAMILETH	FERNANDEZ BAUTISTA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064995311	YAMILETH	FERNANDEZ BAUTISTA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.52 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064995311	YAMILETH	FERNANDEZ BAUTISTA	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064995311	YAMILETH	FERNANDEZ BAUTISTA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064995311	YAMILETH	FERNANDEZ BAUTISTA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	12/09/2025 23.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067868287	ABRAHAM YESID	CAVADIA FLOREZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067868287	ABRAHAM YESID	CAVADIA FLOREZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.53 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067868287	ABRAHAM YESID	CAVADIA FLOREZ	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067868287	ABRAHAM YESID	CAVADIA FLOREZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067868287	ABRAHAM YESID	CAVADIA FLOREZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1067898602	DANNY DANIELA	PACHECO MOLINA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1067898602	DANNY DANIELA	PACHECO MOLINA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.51 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1067898602	DANNY DANIELA	PACHECO MOLINA	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1067898602	DANNY DANIELA	PACHECO MOLINA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1067898602	DANNY DANIELA	PACHECO MOLINA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	12/09/2025 23.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067943396	JESUS DANIEL	ESPEJO LOPEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ

CC	1067943396	JESUS DANIEL	ESPEJO LOPEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRIO/ CALIDO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.51 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067943396	JESUS DANIEL	ESPEJO LOPEZ	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067943396	JESUS DANIEL	ESPEJO LOPEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067943396	JESUS DANIEL	ESPEJO LOPEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	12/09/2025 23.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1068588454	JUAN PABLO	SENA BERRÍO	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1068588454	JUAN PABLO	SENA BERRÍO	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRIO/ CALIDO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.52 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1068588454	JUAN PABLO	SENA BERRÍO	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1068588454	JUAN PABLO	SENA BERRÍO	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1068588454	JUAN PABLO	SENA BERRÍO	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1073811829	SANTIAGO MIGUEL	NERY HERNANDEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1073811829	SANTIAGO MIGUEL	NERY HERNANDEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRIO/ CALIDO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.53 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1073811829	SANTIAGO MIGUEL	NERY HERNANDEZ	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1073811829	SANTIAGO MIGUEL	NERY HERNANDEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1073811829	SANTIAGO MIGUEL	NERY HERNANDEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1073987045	FRANCHESCA	MORENO MEZA	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	12/09/2025 23.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1137978793	MARIA JOSE	OVIEDO PEREZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1137978793	MARIA JOSE	OVIEDO PEREZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRIO/ CALIDO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.51 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1137978793	MARIA JOSE	OVIEDO PEREZ	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1137978793	MARIA JOSE	OVIEDO PEREZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1137978793	MARIA JOSE	OVIEDO PEREZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1138077852	EYLIN PAOLA	CAVADIA LOPEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1138077852	EYLIN PAOLA	CAVADIA LOPEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	12/09/2025 23.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1138081481	FRANCHESCA	CARDENAS MORELO	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1138081481	FRANCHESCA	CARDENAS MORELO	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1197214954	DIANA MARCELA	VILLA RODRIGUEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	12/09/2025 23.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1197214954	DIANA MARCELA	VILLA RODRIGUEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FRIO/ CALIDO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	18/10/2025 11.51 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1197214954	DIANA MARCELA	VILLA RODRIGUEZ	EN FORMACION	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA MISIÓN Y VISIÓN CORPORATIVA DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	13/11/2025 13.57 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1197214954	DIANA MARCELA	VILLA RODRIGUEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18651 - REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	01/08/2025 12.39 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1197214954	DIANA MARCELA	VILLA RODRIGUEZ	EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	18652 - IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA	APROBADO	01/08/2025 12.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 18/11/2025
Ficha de Caracterización: 3176640
Cógigo: 632215
Versión: 100
Denominación: COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 29/04/2025
Fecha Fin: 28/04/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003205835	YERALDIN SOFIA	ROMERO URAN	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205835	YERALDIN SOFIA	ROMERO URAN	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003206309	ANA MILEIDIS	HERRERA ZAPA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003206309	ANA MILEIDIS	HERRERA ZAPA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003458578	YULEIDIS ESTER	BOLAÑO HERRERA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003458578	YULEIDIS ESTER	BOLAÑO HERRERA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007369719	LORENA	DURANGO MARTINEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007369719	LORENA	DURANGO MARTINEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007584663	YURIS MARCELA	PACHECO IBAÑEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007584663	YURIS MARCELA	PACHECO IBAÑEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064991868	YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1064991868	YERLIS MARLENE	MONTES RAMOS	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1065293012	EVER LUIS	POLO ORTIZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1065293012	EVER LUIS	POLO ORTIZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1065293172	JEISON DAVID	DURANGO RIVERO	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1065293172	JEISON DAVID	DURANGO RIVERO	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1065293430	OSNAIDER DAVID	GAVIRIA ORTIZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1065293430	OSNAIDER DAVID	GAVIRIA ORTIZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1065293475	ANGELICA MARIA	SIERRA SIERRA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1065293475	ANGELICA MARIA	SIERRA SIERRA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067869700	MARIELA	YANEZ TUIRAN	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067869700	MARIELA	YANEZ TUIRAN	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067910532	LUIS MARIO	TORDECILLA MONTERROSA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1067910532	LUIS MARIO	TORDECILLA MONTERROSA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068657551	DANIEL JESUS	CARE MENDOZA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068657551	DANIEL JESUS	CARE MENDOZA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660246	LUIS JOSÉ	CORONADO SAEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660246	LUIS JOSÉ	CORONADO SAEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660763	HEIDY JOHANNA	ZABALA LUNA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660763	HEIDY JOHANNA	ZABALA LUNA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068665109	DELY JOHANA	VILLERA GONZALEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068665109	DELY JOHANA	VILLERA GONZALEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1069476445	ISAAC DE JESUS	DIAZ VILLERA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1069476445	ISAAC DE JESUS	DIAZ VILLERA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071353017	JOSE MIGUEL	ARRIETA NARANJO	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071353017	JOSE MIGUEL	ARRIETA NARANJO	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1095825584	YINA GREGORIA	FLOREZ GONZALEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1095825584	YINA GREGORIA	FLOREZ GONZALEZ	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1137977728	LUIS FERNANDO	MARTINEZ MONTIEL	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1137977728	LUIS FERNANDO	MARTINEZ MONTIEL	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	25877929	MARTHA CECILIA	GALEANO CANO	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	25877929	MARTHA CECILIA	GALEANO CANO	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	25879183	MARIA PAOLA	PICO MESTRA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18982 - INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	18/10/2025 11.36 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	25879183	MARIA PAOLA	PICO MESTRA	EN FORMACION	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA FILERÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO	APROBADO	13/11/2025 13.33 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 18/11/2025
Ficha de Caracterización: 3193590
Cógigo: 635171
Versión: 1
Denominación: CORTE Y VENTA DE CARNES
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 01/04/2025
Fecha Fin: 30/06/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003589616	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589616	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589616	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589616	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589616	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589616	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589616	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	15/07/2025 22.09 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589616	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589616	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589616	YEISON ANTONIO	MENDOZA YEPES	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589655	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589655	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589655	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589655	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589655	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589655	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589655	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	15/07/2025 22.09 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589655	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589655	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003589655	ARLEDYS LUCIA	AGUIRRE ARIZA	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590267	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590267	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590267	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590267	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590267	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590267	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590267	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	15/07/2025 22.09 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590267	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590267	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590267	OSCAR IVAN	PEREZ GONZALEZ	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590891	DAIR RENE	PRETELT URANGO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590891	DAIR RENE	PRETELT URANGO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590891	DAIR RENE	PRETELT URANGO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590891	DAIR RENE	PRETELT URANGO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590891	DAIR RENE	PRETELT URANGO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590891	DAIR RENE	PRETELT URANGO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590891	DAIR RENE	PRETELT URANGO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	25/08/2025 14.53 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590891	DAIR RENE	PRETELT URANGO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590891	DAIR RENE	PRETELT URANGO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590891	DAIR RENE	PRETELT URANGO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590956	LUIS FERNANDO	REYES REYES	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590956	LUIS FERNANDO	REYES REYES	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590956	LUIS FERNANDO	REYES REYES	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590956	LUIS FERNANDO	REYES REYES	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590956	LUIS FERNANDO	REYES REYES	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590956	LUIS FERNANDO	REYES REYES	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590956	LUIS FERNANDO	REYES REYES	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	15/07/2025 22.09 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590956	LUIS FERNANDO	REYES REYES	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590956	LUIS FERNANDO	REYES REYES	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003590956	LUIS FERNANDO	REYES REYES	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ

CC	1003591588	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003591588	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003591588	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003591588	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003591588	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003591588	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003591588	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	15/07/2025 22.09 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003591588	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003591588	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003591588	MAYERLYS	GOMEZ BRAVO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1071349339	ALDAIR DAVID	REYES VERTEL	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1071349339	ALDAIR DAVID	REYES VERTEL	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1071349339	ALDAIR DAVID	REYES VERTEL	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071349843	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071349843	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071349843	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071349843	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071349843	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071349843	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071349843	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	15/07/2025 22.09 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071349843	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071349843	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071349843	CESAR ANDRES	ARIZA CASRRUBIA	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071351662	JOSE LUIS	IZQUIERDO LOPEZ	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071351662	JOSE LUIS	IZQUIERDO LOPEZ	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071351662	JOSE LUIS	IZQUIERDO LOPEZ	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071354360	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071354360	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071354360	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071354360	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071354360	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071354360	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071354360	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	15/07/2025 22.09 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071354360	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071354360	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1071354360	LUZ ANGELA	HERNANDEZ ARROYO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11152243	JOSE LUIS	VEGA RAMOS	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11152243	JOSE LUIS	VEGA RAMOS	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11152243	JOSE LUIS	VEGA RAMOS	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11152243	JOSE LUIS	VEGA RAMOS	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11152243	JOSE LUIS	VEGA RAMOS	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11152243	JOSE LUIS	VEGA RAMOS	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11152243	JOSE LUIS	VEGA RAMOS	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	15/07/2025 22.09 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11152243	JOSE LUIS	VEGA RAMOS	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11152243	JOSE LUIS	VEGA RAMOS	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11152243	JOSE LUIS	VEGA RAMOS	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11154713	LUIS OMAR	PACHECO SOTO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11154713	LUIS OMAR	PACHECO SOTO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11154713	LUIS OMAR	PACHECO SOTO	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11154713	LUIS OMAR	PACHECO SOTO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11154713	LUIS OMAR	PACHECO SOTO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11154713	LUIS OMAR	PACHECO SOTO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11154713	LUIS OMAR	PACHECO SOTO	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	15/07/2025 22.09 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11154713	LUIS OMAR	PACHECO SOTO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11154713	LUIS OMAR	PACHECO SOTO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	11154713	LUIS OMAR	PACHECO SOTO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	26162883	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	13/09/2025 0.08 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	26162883	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	APROBADO	18/10/2025 11.29 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	26162883	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	EN FORMACION	38624 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE	APROBADO	13/09/2025 0.47 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	26162883	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA	APROBADO	25/08/2025 14.45 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ

CC	26162883	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TECNICA Y NORMATIVA	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	26162883	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	25/08/2025 14.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	26162883	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	EN FORMACION	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES, SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y	APROBADO	15/07/2025 22.09 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	26162883	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	26162883	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA	APROBADO	17/06/2025 8.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	26162883	ANA JULIA	MORALES HERNANDEZ	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE	APROBADO	17/06/2025 8.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 18/11/2025
Ficha de Caracterización: 3139300
Cógigo: 137136
Versión: 1
Denominación: INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 10/02/2025
Fecha Fin: 10/05/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003188282	BLAS JOSE	MESTRA BANDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003188282	BLAS JOSE	MESTRA BANDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003188282	BLAS JOSE	MESTRA BANDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003188282	BLAS JOSE	MESTRA BANDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003189004	YARICETH CAROLINA	CORONADO GUZMAN	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003189004	YARICETH CAROLINA	CORONADO GUZMAN	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003189004	YARICETH CAROLINA	CORONADO GUZMAN	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003189004	YARICETH CAROLINA	CORONADO GUZMAN	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003191911	MANUEL DAVID	RAMOS BANDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003191911	MANUEL DAVID	RAMOS BANDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003191911	MANUEL DAVID	RAMOS BANDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003191911	MANUEL DAVID	RAMOS BANDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205531	ANA DENIS	FUENTES SUAREZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205531	ANA DENIS	FUENTES SUAREZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205531	ANA DENIS	FUENTES SUAREZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205531	ANA DENIS	FUENTES SUAREZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205823	YOSMERI MARIA	SUAREZ LUNA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205823	YOSMERI MARIA	SUAREZ LUNA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205823	YOSMERI MARIA	SUAREZ LUNA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205823	YOSMERI MARIA	SUAREZ LUNA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205992	LINA YISEL	BOLAÑO PACHECO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205992	LINA YISEL	BOLAÑO PACHECO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205992	LINA YISEL	BOLAÑO PACHECO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003205992	LINA YISEL	BOLAÑO PACHECO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003206453	CRISTIAN ANDRES	MORALES JIMENEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003206453	CRISTIAN ANDRES	MORALES JIMENEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	13/11/2025 14.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003206453	CRISTIAN ANDRES	MORALES JIMENEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003206453	CRISTIAN ANDRES	MORALES JIMENEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003206993	MARIA FERNANDA	AGUDELO NARANJO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003206993	MARIA FERNANDA	AGUDELO NARANJO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003206993	MARIA FERNANDA	AGUDELO NARANJO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003206993	MARIA FERNANDA	AGUDELO NARANJO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003457465	DAYANA PATRICIA	LUGO ATENCIA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003457465	DAYANA PATRICIA	LUGO ATENCIA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003457465	DAYANA PATRICIA	LUGO ATENCIA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1003457465	DAYANA PATRICIA	LUGO ATENCIA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007369479	DEIDER DAVID	TORRES YANEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007369479	DEIDER DAVID	TORRES YANEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007369479	DEIDER DAVID	TORRES YANEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007369479	DEIDER DAVID	TORRES YANEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007434208	ANGEL MIGUEL	RIVERO CONDE	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007584610	ARLEIDIS DE JESUS	POLO PETRO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007584610	ARLEIDIS DE JESUS	POLO PETRO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007584610	ARLEIDIS DE JESUS	POLO PETRO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007584610	ARLEIDIS DE JESUS	POLO PETRO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007734194	JEAN CARLOS	SUAREZ VILLALBA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007734194	JEAN CARLOS	SUAREZ VILLALBA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007734194	JEAN CARLOS	SUAREZ VILLALBA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007734194	JEAN CARLOS	SUAREZ VILLALBA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007734294	LUIS MIGUEL	URANGO BORJA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007734294	LUIS MIGUEL	URANGO BORJA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007734294	LUIS MIGUEL	URANGO BORJA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1007734294	LUIS MIGUEL	URANGO BORJA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1044605823	MELLANIE ALEXANDRA	MEZA CASTILLO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1044605823	MELLANIE ALEXANDRA	MEZA CASTILLO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ

CC	1044605823	MELLANIE ALEXANDRA	MEZA CASTILLO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1044605823	MELLANIE ALEXANDRA	MEZA CASTILLO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064994233	SEBASTIAN	MESTRA RODRIGUEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064994233	SEBASTIAN	MESTRA RODRIGUEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064994233	SEBASTIAN	MESTRA RODRIGUEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1064994233	SEBASTIAN	MESTRA RODRIGUEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1065293409	JULIANA	BEDOYA ARROYO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1065293409	JULIANA	BEDOYA ARROYO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1065293409	JULIANA	BEDOYA ARROYO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1065293409	JULIANA	BEDOYA ARROYO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068659530	XIOMARA	CASTILLO MARZOLA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068659530	XIOMARA	CASTILLO MARZOLA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068659530	XIOMARA	CASTILLO MARZOLA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068659530	XIOMARA	CASTILLO MARZOLA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660684	YOENIS PATRICIA	LOPEZ SANTANA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660684	YOENIS PATRICIA	LOPEZ SANTANA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660684	YOENIS PATRICIA	LOPEZ SANTANA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660684	YOENIS PATRICIA	LOPEZ SANTANA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660912	YERALDIN	ROQUEME PINEDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660912	YERALDIN	ROQUEME PINEDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660912	YERALDIN	ROQUEME PINEDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068660912	YERALDIN	ROQUEME PINEDA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1068662132	LUZ ESTHER	REGINO CORDERO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1068662132	LUZ ESTHER	REGINO CORDERO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	13/11/2025 14.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1068662132	LUZ ESTHER	REGINO CORDERO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
TI	1068662132	LUZ ESTHER	REGINO CORDERO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068667213	CORAIMA KARINA	ORTEGA LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068667213	CORAIMA KARINA	ORTEGA LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	08/11/2025 13.03 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068667213	CORAIMA KARINA	ORTEGA LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068667213	CORAIMA KARINA	ORTEGA LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068668368	LAURA ANDREA	GOMEZ LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068668368	LAURA ANDREA	GOMEZ LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068668368	LAURA ANDREA	GOMEZ LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068668368	LAURA ANDREA	GOMEZ LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068669933	JOSE GREGORIO	ORTEGA BEDOYA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068669933	JOSE GREGORIO	ORTEGA BEDOYA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068669933	JOSE GREGORIO	ORTEGA BEDOYA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1068669933	JOSE GREGORIO	ORTEGA BEDOYA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1073813232	ANA JULIA	SANTOS FUENTES	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1073813232	ANA JULIA	SANTOS FUENTES	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1073813232	ANA JULIA	SANTOS FUENTES	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	1073813232	ANA JULIA	SANTOS FUENTES	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	25776059	KELLY KORALLY	VELASQUEZ CHAMORRO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA	APROBADO	13/09/2025 10.35 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	25776059	KELLY KORALLY	VELASQUEZ CHAMORRO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550535 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	04/11/2025 10.32 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	25776059	KELLY KORALLY	VELASQUEZ CHAMORRO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	550536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	18/10/2025 11.43 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ
CC	25776059	KELLY KORALLY	VELASQUEZ CHAMORRO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	582940 - EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA	APROBADO	18/10/2025 11.44 a	CC 1067870358 - ELIANA DURANGO PEREZ