

OBLIGACION 1 ANEXO 2

15 OCTUBRE EVALUACION DE APRENDICES EN SOFIA

The screenshot shows the 'Evaluación ruta de aprendizaje' (Learning Route Evaluation) page in the Sofia Plus system. The left sidebar contains a menu with options like 'Diseño Curricular', 'Ejecución de la Formación', and 'Evaluación de la Formación'. The main area has search filters for 'Ficha de caracterización' (2062525-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA), 'Competencia de aprendizaje' (PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL), and 'Aprendiz' (NANCY CAROLINA ANGEL). The 'Juicio Emisor' is set to 'Aprobado'. Below the filters, there are two green messages indicating that no learning results are associated with the selected competence for the theoretical and practical stages.

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 2062525-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Competencia de aprendizaje: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

Aprendiz: NANCY CAROLINA ANGEL

Juicio Emisor: Aprobado

Consultar Resultados de Aprendizaje

No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa teórica

No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica

REPORTE JUICIOS DE EVALUACIÓN FICHA 1870445

15 OCTUBRE JUICIOS DE EVALUACION

The screenshot shows a spreadsheet titled 'Reporte de Juicios de Evaluación'. It contains a table with columns for 'Tipo de Documento', 'Número de Documento', 'Nombre', 'Apellidos', 'Estado', and 'Competencia'. The data is organized into two main sections: a header section with general report information and a table section with individual evaluation results.

Reporte de Juicios de Evaluación					
Fecha del Reporte:	15/10/2020				
Ficha de Caracterización:	1870445				
Código:	536161				
Versión:	1				
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA				
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION				
Fecha Inicio:	26/3/2019				
Fecha Fin:	30/11/2020				
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL				
Regional:	15 - REGIONAL BOYACÁ				
Centro de Formación:	9110 - CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL				
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
TI	1000320599	CAMILA ANDREA	PINTO MERCHAN	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
TI	1000320599	CAMILA ANDREA	PINTO MERCHAN	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
TI	1000320599	CAMILA ANDREA	PINTO MERCHAN	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGUN POLITICAS DE ORGANIZACIÓN	APROBADO	CC 86066455 - JUAN MANUEL MA
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - AJUSTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGUN MANUALES DE OPERACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN	APROBADO	CC 86066455 - JUAN MANUEL MA
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANEJO Y SISTEMATIZACIÓN SEGUN MANUALES DE OPERACIÓN	POR EVALUAR	-
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152529 - DISEÑAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152530 - DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152531 - MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152532 - IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152571 - REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152572 - AJUSTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGUN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 86066455 - JUAN MANUEL MA
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152573 - DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE RESPONSABILIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 86066455 - JUAN MANUEL MA

5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - AJUSTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGUN MANUALES DE OPERACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN	APROBADO	CC 86066455 - JUAN MANUEL MA
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANEJO Y SISTEMATIZACIÓN SEGUN MANUALES DE OPERACIÓN	POR EVALUAR	-
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152529 - DISEÑAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152530 - DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152531 - MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152532 - IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152571 - REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152572 - AJUSTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGUN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 86066455 - JUAN MANUEL MA
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152573 - DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE RESPONSABILIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 86066455 - JUAN MANUEL MA
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152574 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-

Reporte de Juicios de Evaluación				
F	G	H		
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - AJUSTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGUN MANUALES DE OPERACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN	APROBADO	CC 86066455 - JUAN MANUEL MA	
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANEJO Y SISTEMATIZADA SEGUN MANUALES DE OPERACIÓN	POR EVALUAR	-	
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-	
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152529 - DISEÑAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL	
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152530 - DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL	
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152531 - MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL	
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE	152532 - IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGUN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL	
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152571 - REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-	
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152572 - AJUSTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGUN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 86066455 - JUAN MANUEL MA	
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152573 - DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE RESPONSABILIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 86066455 - JUAN MANUEL MA	
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152574 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-	

F		D		H	
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGUN NORMAS DE LA INDUSTRIA	POR EVALUAR	-		
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	152487 - AJUSTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGUN MANUALES DE MANEJO Y MONITOREO DE LOS PUNTOS CRITICOS	POR EVALUAR	-		
5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGUN MANUALES DE MANEJO Y MONITOREO DE LOS PUNTOS CRITICOS	POR EVALUAR	-		
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLITICA DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-		
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE	152325 - DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL		
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE	152330 - DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLITICAS DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL		
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE	152331 - MONITOREAR PUNTOS CRITICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL		
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE	152332 - IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN PLAN DE ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL		
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152371 - REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLITICA DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-		
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152372 - AJUSTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACION, SEGUN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE	POR EVALUAR	-		
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152373 - DISPONER RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS DE	POR EVALUAR	-		

REPORTE JUICIOS EVALUACIÓN FICHA 2062026

Reporte de Juicios de						
Fecha del Reporte:	14/07/2022					
Ficha de Caracterización:	2062026					
Código:	506161					
Versión:	1					
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA					
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION					
Fecha Inicio:	07/02/2021					
Fecha Fin:	30/11/2021					
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL					
Regional:	15 - REGIONAL BOYACA					
Centro de Formación:	9110 - CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL					
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	
TI	1002534614	ASTRID YULIETH	PRIETO CORREDOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, (DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABOR	
TI	1002534614	ASTRID YULIETH	PRIETO CORREDOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, (DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABOR	
TI	1002534614	ASTRID YULIETH	PRIETO CORREDOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, (DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABOR	
TI	1002534614	ASTRID YULIETH	PRIETO CORREDOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, (DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABOR	

5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLITICA DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE	152325 - DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE	152330 - DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLITICAS DE LA EMPRESA	POR EVALUAR	-
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE	152331 - MONITOREAR PUNTOS CRITICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS	POR EVALUAR	-
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN LEGISLACION VIGENTE	152332 - IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGUN PLAN DE ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS	POR EVALUAR	-
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152371 - REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLITICA DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152372 - AJUSTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACION, SEGUN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152373 - DISPONER RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS DE	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLITICAS DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152375 - VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACION EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACION DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGUN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5116 - APLICAR PROCESO TECNICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TECNICO SEGUN	POR EVALUAR	-

JUICIOS DE EVALUACION FICHA 2062095

A	B	C	D	E	F
Reporte de Juicios de					
Fecha del Reporte:	14/07/2020				
Ficha de Caracterización:	2062095				
Código:	936161				
Versión:	1				
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA				
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCIÓN				
Fecha Inicio:	07/03/2020				
Fecha Fin:	30/11/2021				
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL				
Regional:	11 - REGIONAL BOYACÁ				
Centro de Formación:	9110 - CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL				
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
TI	1061274493	ESMERALDA	TRIANA BENITEZ	INDUCCIÓN	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON OTROS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORALES
TI	1061274493	ESMERALDA	TRIANA BENITEZ	INDUCCIÓN	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON OTROS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORALES
TI	1061274493	ESMERALDA	TRIANA BENITEZ	INDUCCIÓN	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON OTROS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORALES
TI	1061274493	ESMERALDA	TRIANA BENITEZ	INDUCCIÓN	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON OTROS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORALES
TI	1061274493	ESMERALDA	TRIANA BENITEZ	INDUCCIÓN	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON OTROS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORALES

5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	152330 - DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	POR EVALUAR	-
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	152331 - MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS.	POR EVALUAR	-
5111 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	152332 - IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS.	POR EVALUAR	-
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	152371 - REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	152372 - AJUSTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	152373 - DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIENESTAR ANIMAL Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	152375 - VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE BIENESTAR ANIMAL Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	CC 23946014 - BLANCA MARIBEL
5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR	-
5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	POR EVALUAR	-
5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIENICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR	-
5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE	POR EVALUAR	-