



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	--	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena, Mayo 31 de 2026

Señor (a)

GUILLERMO CASTILLA TABORDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 9126822/2026

Cargo del supervisor: Coordinadora Académica

Dependencia Centro Agroempresarial y Minero

Ciudad: Cartagena -Bolívar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Mayo del año 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9126822 del 2026

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

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES SEIS MIL SEISCIENTOS TRIENTA SEIS PESOS M/CTE (\$48.006.636 COP). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

Diez pagos iguales por valor de Cuatro Millones Setecientos Treinta Y Siete Mil Cuatrocientos Noventa y Siete pesos M/CTE (\$4.737.497,00). Un último Pago en el Mes de DICIEMBRE por la suma de Seiscientos Treinta Y Un Mil Seiscientos Sesenta Y Seis pesos M/CTE (\$ 631.666,00).

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. 50477815707 de BANCOLOMBIA, cuyo Titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 4 de diciembre de 2026.

OBJETO: Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizajes



del área control de calidad de alimentos, en programas de formación titulada y/o complementaria en la modalidad presencial y/o a distancia, en el Centro de formación profesional agroempresarial y minero.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en el programa de formación Titulada año 2026 para el Centro Agroempresarial y Minero del SENA Regional Bolívar, con	<p>Ejecución de la formación en el programa:</p> <p>Titulada: Tecnólogo en Control de Calidad en la Industria de Alimentos. Ficha: 3314847 Municipio: Cartagena –Bolívar. Competencia PREPARACIÓN DE LA CARGA DE ALIMENTOS Resultados de Aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar embalaje de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa nacional e internacional. - Efectuar envasado de alimentos conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento. - Verificar la calidad e inocuidad de los envases, insumos y producto terminado durante el almacenamiento con base en el ciclo de vida útil. - Intervenir con acciones correctivas y de mejora los procedimientos de envasado y embalaje de alimentos de acuerdo con normativa y técnicas logísticas. - Planear recursos para la carga de alimentos según manuales de operación y normativa. 	<p>Informe cualitativo de gestión.</p> <p>Técnicas didácticas activas utilizadas para el desarrollo de las actividades, ficha 3314847:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se analizó una situación problema relacionada con daños en envases y fallas en almacenamiento, identificando riesgos y posibles soluciones. 2. Se reflexionó sobre la selección de envases, planeación de recursos y riesgos en la preparación de la carga de alimentos. 3. Se desarrolló un taller de ejercicios matemáticos aplicados a peso, volumen y medidas en empaques de alimentos. 4. Se investigaron y definieron conceptos técnicos relacionados con envase, embalaje, BPM, trazabilidad y almacenamiento. 5. Se elaboró un cuadro comparativo sobre la normatividad colombiana de envase, embalaje y



			<p>almacenamiento de alimentos.</p> <p>6. Se realizó un análisis grupal sobre riesgos, almacenamiento, logística y control de calidad en alimentos.</p> <p>7. Se diseñaron cartillas técnicas sobre temas como envases, embalajes, trazabilidad y paletización.</p> <p>8. Se socializaron las cartillas mediante exposiciones orales apoyadas en diapositivas.</p> <p>9. Se realizaron resúmenes de las cartillas técnicas incluyendo conceptos, normatividad y ejemplos de aplicación.</p> <p>10. Se analizaron las etapas del proceso de preparación de la carga y se resolvieron casos prácticos relacionados con logística e inocuidad alimentaria.</p> <p>11. Se presentó una evaluación escrita sobre preparación de la carga de alimentos y sus etapas.</p> <p>12. Se respondió un cuestionario sobre almacenamiento, conservación y control de alimentos basado en un manual técnico.</p> <p>13. Se realizó una inspección práctica de almacenamiento</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>utilizando listas de chequeo y elaboración de informe técnico.</p> <p>14. Se elaboró un ejemplo práctico de planeación de recursos para la preparación y despacho de alimentos.</p>
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Rol activo	Aplicativo sofia plus
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Realización del informe mensual.	Informe contractual
4	Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos y lineamientos institucionales establecidos.	Realización del informe mensual.	Informe contractual
5	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	<p>Diseño de Planeación pedagógica de actividades formativas acorde con Fase y Proyecto Formativo.</p> <p>Elaboración y desarrollo de guías de actividades de formación acorde a fase y proyecto formativo.</p> <p>Elaboración y aplicación de instrumentos de evaluación.</p>	<p>Planeación pedagógica. Guías de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Documentos reposan en Carpeta del Instructor acorde con procedimiento de ejecución de la FPI.</p>
6	Participar en la planeación, programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Gestión con el equipo ejecutor del programa y líder del mismo para la revisión del proyecto formativo, elaboración de planeación pedagógica, guías de actividades e instrumentos de evaluación.	N.A.
7.	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofía: formulación de proyecto formativo, creación de la ruta de aprendizaje, asociación de	Realizar evaluación de aprendices teniendo en cuenta los resultados de aprendizajes	Gestión en el aplicativo de Sofia Plus.



	los aprendices a la ruta de aprendizaje, evaluación de los resultados de aprendizaje, entre otras.	que correspondan a la guía en desarrollo.	
8.	Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y finalizadas, conforme a los tiempos y lineamientos institucionales, garantizando que la evaluación se realice de manera individual y no masiva.	Realizar evaluación de los aprendices en el aplicativo de Sofia Plus, las cuales se verán reflejadas en los juicios evaluativos, teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje que correspondan a la guía de aprendizaje que se haya trabajado.	Gestión en el aplicativo de Sofia Plus.
9.	El contratista deberá reportar y tramitar las deserciones de los aprendices que presenten inasistencias reiteradas, una vez agotado el debido proceso, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendizaje SENA.	No se presentaron deserciones en la ficha 3314847 durante el mes de abril.	N.A.
10.	El contratista deberá entregar acta del estado de la ficha atendida al Líder del Programa y al instructor entrante, con copia a la Coordinación Académica. Si corresponde al cierre de la etapa lectiva, el acta deberá consignar el estado general de la ficha como soporte del cumplimiento contractual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N.A.
11.	El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 30 de 2026.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N.A.
12.	Los instructores que se requieren en proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico, deberán además contar con el perfil exigido en el	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N.A.



	diseño curricular, estar registrado en el GrupLAC de COLCIENCIAS.		
13.	Participar en el proceso de autoevaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N.A.
14.	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o pandémicas que emita el gobierno nacional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N.A.
15.	Cumplir con los procedimientos o guías que orientan el proceso de formación titulada y/o complementaria vigente y de las que disponga el centro de formación.	Orientar formación aplicando las guías de aprendizaje que correspondan al programa.	Guías de competencias orientadas al proceso de formación de la ficha en técnico en cocina.
16.	Diligenciar correcta y eficientemente los diferentes formatos propios de la formación titulada y/o complementaria de los que disponga la entidad y el centro de formación.	Listados de asistencias diligenciados	Evidencia enviada en el informe
17.	Gestionar el relacionamiento corporativo del centro de formación con aliados estratégicos relacionados a la formación complementaria que son objetos de las diferentes estrategias e indicadores, con el objetivo de atender las necesidades, basados en los principios de oportunidad, calidad y pertinencia, entre otros.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N.A.
18.	Cargar los soportes relacionados al proceso de formación complementaria en sus diferentes etapas en las plataformas destinadas y las dispuesta por el centro de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N.A.
19.	Entregar la documentación relacionada al proceso de formación complementaria dentro de los tiempos establecidos por la entidad y centro de formación. Permitiendo cumplir con las promesas de valor, tiempos de procesamiento y atención de las partes interesadas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N.A.



20.	El contratista deberá anexar el informe de gestión contractual con los soportes que evidencien las actividades ejecutadas y dar cumplimiento a las acciones de mejora y compromisos allí consignados.	Soportes evidenciados en el informe contractual.	Informe de ejecución contractual.
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	-----------------------------------

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 9504165822 de la planilla, operador Aportes en línea, del mes de abril del 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (9) folios

Cordialmente,

Firma

LEANNY MALENA TEJEDA BENITEZ

Contratista

C.C. No. 45691790

Recibí a satisfacción:



Guillermo Castilla Taborda
GUILLERMO CASTILLA TABORDA B
Supervisor(a) contrato No. CO1.PCCNTR.9126822
Coordinador

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión "No se requirió la actividad" por "Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



REGIONAL BOLIVAR

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS
DESARROLLADAS EN EL MES DE MAYO DEL 2026**

Instructor: LEANNY MALENA TEJEDA BENÍTEZ

Cédula: 45691790

Contrato: CO1.PCCNTR.9126822

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE: FEBRERO de 2026, en el programa **TO CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIADE ALIMENTOS**, ficha 3314847: bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

Competencia: **PREPARA LA CARGA DE ALIMENTOS**

Resultados de Aprendizaje:

- Realizar embalaje de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa nacional e internacional.
- Efectuar envasado de alimentos conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento.
- Verificar la calidad e inocuidad de los envases, insumos y producto terminado durante el almacenamiento con base en el ciclo de vida útil.
- Intervenir con acciones correctivas y de mejora los procedimientos de envasado y embalaje de alimentos de acuerdo con normativa y técnicas logísticas.
- Planear recursos para la carga de alimentos según manuales de operación y normativa.

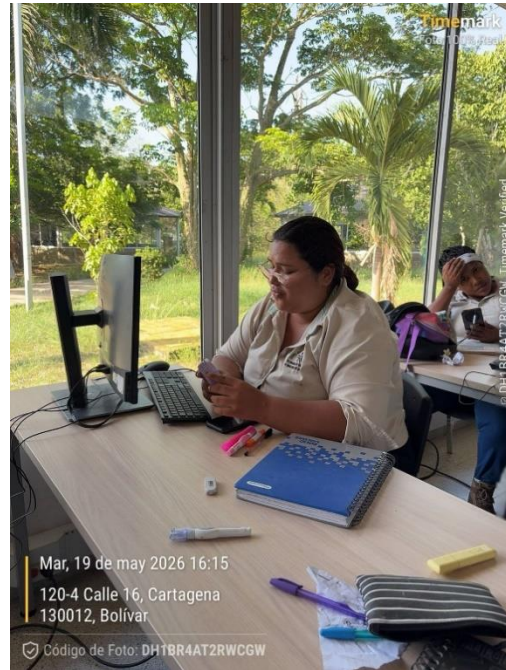
Actividades desarrolladas:

1. Se analizó una situación problema relacionada con daños en envases y fallas en almacenamiento, identificando riesgos y posibles soluciones.
2. Se reflexionó sobre la selección de envases, planeación de recursos y riesgos en la preparación de la carga de alimentos.
3. Se desarrolló un taller de ejercicios matemáticos aplicados a peso, volumen y medidas en empaques de alimentos.
4. Se investigaron y definieron conceptos técnicos relacionados con envase, embalaje, BPM, trazabilidad y almacenamiento.
5. Se elaboró un cuadro comparativo sobre la normatividad colombiana de envase, embalaje y almacenamiento de alimentos.

6. Se realizó un análisis grupal sobre riesgos, almacenamiento, logística y control de calidad en alimentos.
7. Se diseñaron cartillas técnicas sobre temas como envases, embalajes, trazabilidad y paletización.
8. Se socializaron las cartillas mediante exposiciones orales apoyadas en diapositivas.
9. Se realizaron resúmenes de las cartillas técnicas incluyendo conceptos, normatividad y ejemplos de aplicación.
10. Se analizaron las etapas del proceso de preparación de la carga y se resolvieron casos prácticos relacionados con logística e inocuidad alimentaria.
11. Se presentó una evaluación escrita sobre preparación de la carga de alimentos y sus etapas.
12. Se respondió un cuestionario sobre almacenamiento, conservación y control de alimentos basado en un manual técnico.
13. Se realizó una inspección práctica de almacenamiento utilizando listas de chequeo y elaboración de informe técnico.
14. Se elaboró un ejemplo práctico de planeación de recursos para la preparación y despacho de alimentos.

Evidencias:





Leanny Tejada B

LEANNY MALENA TEJEDA BENÍTEZ
 Contratista
 CC No. 45691790
 Cel. 3014234899
 Correo: leannymtb@hotmail.com

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEANNY MALENA DEL CARMEN TEJEDA BENITEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3314847 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

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

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

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

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

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

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

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

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL

21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.

21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 160,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: LEANNY MALENA DEL CARMEN TEJEDA BENITEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO



CONTROL DE ASISTENCIA SEMANAL

Proceso: Gestión de la Formación Profesional Integral
 Procedimiento: Ejecución de la Formación Profesional Integral

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO
 REGIONAL BOLIVAR
 Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Programa		CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS			Ficha:	3314847		
Proyecto de formación:		IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN CARTAGENA BOLIVAR; CODIGO:						
Resultados de Aprendizaje:		✓ Planear recursos para la carga de alimentos según manuales de operación y normativa.						
Ciudad o población		CARTAGENA		Ambiente	104	Hora	1:00PM	
Instructor		LEANNY TEJEDA BENITEZ						
No.	Número de Identificación	Apellidos	Primer Nombre	Fecha y firma de asistencia				
				04052026	05052026	06052026	07052026	08052026
1.	TI 1142921037	CARVAL OROZCO	ALIS MILETH	Alis C.	Alis C.	Alis C.	Alis C.	Alis C.
2.	CC 1044913133	CAICEDO VILLALOBOS	ANETH PAOLA	Aneth P.	Aneth P.	Aneth P.	Aneth P.	Aneth P.
3.	CC 1042576173	CANO VASQUEZ	ANTONELLA	Antonella	Antonella	Antonella	Antonella	Antonella
4.	CC 1001969355	DIAZ JIMENEZ	CAMILO ANDRES	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
5.	CC 1002241136	GARRIDO MENDOZA	CAROLINA PATRICIA	Carolina	Carolina	Carolina	Carolina	Carolina
6.	TI 1101452998	BERRIO JULIO	DORIS MARCELA	Doris M.	Doris M.	Doris M.	Doris M.	Doris M.
7.	CC 1001975199	GOMEZ FIGUEROA	EDWARD ANDRES	Edward G.	Edward G.	Edward G.	Edward G.	Edward G.
8.	CC 1047447419	AGAMEZ SIMARRA	EMILIANO	Emiliano	Emiliano	Emiliano	Emiliano	Emiliano
9.	CC 1002315107	PEREZ MARQUEZ	ESTEFANI	Estefani	Estefani	Estefani	Estefani	Estefani
10.	CC 1041978723	MARRUGO LOPEZ	JAVIER ANDRES	Javier	Javier	Javier	Javier	Javier
11.	CC 1007422788	SALAS RODRIGUEZ	JESICA YOLANDA	Jesica Y.	Jesica Y.	Jesica Y.	Jesica Y.	Jesica Y.
12.	CC 1050840514	CARO MACHADO	KATERIN PAOLA	Katerin P.	Katerin P.	Katerin P.	Katerin P.	Katerin P.
13.	CC 1043974217	NAVARRO RICO	LAURA FERNANDA	Laura F.	Laura F.	Laura F.	Laura F.	Laura F.
14.	CC 1193563380	PEREZ BUELVAS	LEYMIS MILENA	Leymis M.	Leymis M.	Leymis M.	Leymis M.	Leymis M.
15.	CC 1047405454	MEZA GARCIA	LORAINE SANED	Lorraine S.	Lorraine S.	Lorraine S.	Lorraine S.	Lorraine S.
16.	CC 1043975281	PACHECO MARTINEZ	LOREINY	Loreiny P.	Loreiny P.	Loreiny P.	Loreiny P.	Loreiny P.
17.	CC 1050959379	PEREZ ACOSTA	MAYERLIN	Mayerlin	Mayerlin	Mayerlin	Mayerlin	Mayerlin
18.	CC 1044915607	CASTILLA BELTRAN	NATALY	Nataly	Nataly	Nataly	Nataly	Nataly
19.	CC 1048602471	NAVARRO SANTIAGO	NIKOL XIOMARA	Nikol	Nikol	Nikol	Nikol	Nikol
20.	CC 1007230846	TORRES PUENTES	SEBASTIAN CAMILO	Sebastian C.	Sebastian C.	Sebastian C.	Sebastian C.	Sebastian C.
21.	CC 1050957924	MENDOZA FRANCO	VERONICA	Veronica	Veronica	Veronica	Veronica	Veronica
22.	CC 1042607680	CASTRO MORENO	VIANY LUZ	Viany L.	Viany L.	Viany L.	Viany L.	Viany L.
23.	CC 1042579918	RAMIREZ ESCUDERO	YAILYN	Yailyn	Yailyn	Yailyn	Yailyn	Yailyn
24.	CC 1043977210	PINEDA HERNANDEZ	YENDRI ALEJANDRA	Yendri	Yendri	Yendri	Yendri	Yendri
25.	CC 1047512223	LEON CARABALLO	YURIEL SHARIELLYS	Yuriel S.	Yuriel S.	Yuriel S.	Yuriel S.	Yuriel S.
26.	CC 1081786816	ROA CHARRIS	ZHARICK DAYANNA	Zharick D.	Zharick D.	Zharick D.	Zharick D.	Zharick D.

*Observaciones Generales: se coloca la fecha y el aprendiz firma.



CONTROL DE ASISTENCIA SEMANAL

Proceso: Gestión de la Formación Profesional Integral
 Procedimiento: Ejecución de la Formación Profesional Integral

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO
 REGIONAL BOLIVAR
 Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Programa	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		Ficha:	3314847	
Proyecto de formación:	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN CARTAGENA BOLIVAR				
Resultados de Aprendizaje:	<input checked="" type="checkbox"/> Realizar embalaje de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa nacional e internacional. <input checked="" type="checkbox"/> Efectuar envasado de alimentos conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento.				
Ciudad o población	CARTAGENA	Ambiente	104	Hora	1:00PM

Instructor: **LEANNY TEJEDA BENITEZ**

No.	Número de Identificación	Apellidos	Primer Nombre	Fecha y firma de asistencia				
				11062026	12062026	13062026	14062026	15062026
1.	TI 1142921037	CARVAL OROZCO	ALIS MILETH	Alis CO	Alis CO	Alis CO	Alis CO	Alis CO
2.	CC 1044913133	CAICEDO VILLALOBOS	ANETH PAOLA	Aneth P.	Aneth P.	Aneth P.	Aneth P.	Aneth P.
3.	CC 1042576173	CANO VASQUEZ	ANTONELLA	Antonella	Antonella	Antonella	Antonella	Antonella
4.	CC 1001969355	DIAZ JIMENEZ	CAMILO ANDRES	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
5.	CC 1002241136	GARRIDO MENDOZA	CAROLINA PATRICIA	Carolina	Carolina	Carolina	Carolina	Carolina
6.	TI 1101452998	BERRIO JULIO	DORIS MARCELA	Doris M.	Doris M.	Doris M.	Doris M.	Doris M.
7.	CC 1001975199	GOMEZ FIGUEROA	EDWARD ANDRES	Edward G.	Edward G.	Edward G.	Edward G.	Edward G.
8.	CC 1047447419	AGAMEZ SIMARRA	EMILIANO	Emiliano	Emiliano	Emiliano	Emiliano	Emiliano
9.	CC 1002315107	PEREZ MARQUEZ	ESTEFANI	Estefani	Estefani	Estefani	Estefani	Estefani
10.	CC 1041978723	MARRUGO LOPEZ	JAVIER ANDRES	Javier	Javier	Javier	Javier	Javier
11.	CC 1007422788	SALAS RODRIGUEZ	JESICA YOLANDA	Jessica	Jessica	Jessica	Jessica	Jessica
12.	CC 1050840514	CARO MACHADO	KATERIN PAOLA	Katherin	Katherin	Katherin	Katherin	Katherin
13.	CC 1043974217	NAVARRO RICO	LAURA FERNANDA	Laura N.	Laura N.	Laura N.	Laura N.	Laura N.
14.	CC 1193563380	PEREZ BUELVAS	LEYMIS MILENA	Milena P.	Milena P.	Milena P.	Milena P.	Milena P.
15.	CC 1047405454	MEZA GARCIA	LORAIN SANED	Lorraine	Lorraine	Lorraine	Lorraine	Lorraine
16.	CC 1043975281	PACHECO MARTINEZ	LOREINY	Loreiny	Loreiny	Loreiny	Loreiny	Loreiny
17.	CC 1044915607	CASTILLA BELTRAN	NATALY	Nataly	Nataly	Nataly	Nataly	Nataly
18.	CC 1048602471	NAVARRO SANTIAGO	NIKOL XIOMARA	Nikol	Nikol	Nikol	Nikol	Nikol
19.	CC 1007230846	TORRES PUENTES	SEBASTIAN CAMILO	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian
20.	CC 1050957924	MENDOZA FRANCO	VERONICA	Veronica	Veronica	Veronica	Veronica	Veronica
21.	CC 1042607680	CASTRO MORENO	VIANY LUZ	Viany	Viany	Viany	Viany	Viany
22.	CC 1042579918	RAMIREZ ESCUDERO	YAILYN	Yailyn	Yailyn	Yailyn	Yailyn	Yailyn
23.	CC 1043977210	PINEDA HERNANDEZ	YENDRI ALEJANDRA	Yendri	Yendri	Yendri	Yendri	Yendri
24.	CC 1047512223	LEON CARABALLO	YURIEL SHARIELLYS	Yuriel	Yuriel	Yuriel	Yuriel	Yuriel

*Observaciones Generales: se coloca la fecha y el aprendiz firma.



CONTROL DE ASISTENCIA SEMANAL
 Proceso: Gestión de la Formación Profesional Integral
 Procedimiento: Ejecución de la Formación Profesional Integral

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO
 REGIONAL BOLIVAR
 Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Programa		CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		Ficha:	3314847		
Proyecto de formación:		IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN CARTAGENA BOLIVAR					
Resultados de Aprendizaje:		Verificar la calidad e inocuidad de los envases, insumos y producto terminado durante el almacenamiento con base en el ciclo de vida útil.					
Ciudad o población		CARTAGENA	Ambiente	104	Hora	1:00PM	
Instructor		LEANNY TEJEDA BENITEZ					
No.	Número de Identificación	Apellidos	Primer Nombre	Fecha y firma de asistencia			
				19052026	20052026	21052026	22052026
1.	TI 1142921037	CARVAL OROZCO	ALIS MILETH	Alis CO	Alis CO	Alis CO	
2.	CC 1044913133	CAICEDO VILLALOBOS	ANETH PAOLA	Aneth P.	Aneth P.	Aneth P.	
3.	CC 1042576173	CANO VASQUEZ	ANTONELLA	Antonella	Antonella	Antonella	
4.	CC 1001969355	DIAZ JIMENEZ	CAMILO ANDRES	Camilo	Camilo	Camilo	
5.	CC 1002241136	GARRIDO MENDOZA	CAROLINA PATRICIA	Carolina	Carolina	Carolina	
6.	TI 1101452998	BERRIO JULIO	DORIS MARCELA	Doris M.	Doris M.	Doris M.	
7.	CC 1001975199	GOMEZ FIGUEROA	EDWARD ANDRES	Edward G.	Edward G.	Edward G.	
8.	CC 1047447419	AGAMEZ SIMARRA	EMILIANO	Emiliano	Emiliano	Emiliano	
9.	CC 1002315107	PEREZ MARQUEZ	ESTEFANI	Estefani	Estefani	Estefani	
10.	CC 1041978723	MARRUGO LOPEZ	JAVIER ANDRES	Javier	Javier	Javier	
11.	CC 1007422788	SALAS RODRIGUEZ	JESICA YOLANDA	Jessica S.	Jessica S.	Jessica S.	
12.	CC 1050840514	CARO MACHADO	KATERIN PAOLA	Katerin	Katerin	Katerin	
13.	CC 1043974217	NAVARRO RICO	LAURA FERNANDA	Laura N	Laura N	Laura N	
14.	CC 1193563380	PEREZ BUELVAS	LEYMIS MILENA	Milena P	Milena P	Milena P	
15.	CC 1047405454	MEZA GARCIA	LORAINE SANED	Lorraine	Lorraine	Lorraine	
16.	CC 1043975281	PACHECO MARTINEZ	LOREINY	Loreiny P.	Loreiny P.	Loreiny P.	
17.	CC 1044915607	CASTILLA BELTRAN	NATALY	Nataly	Nataly	Nataly	
18.	CC 1048602471	NAVARRO SANTIAGO	NIKOL XIOMARA	Nikol		Nikol	
19.	CC 1007230846	TORRES PUENTES	SEBASTIAN CAMILO	Sebastian	Sebastian	Sebastian	
20.	CC 1050957924	MENDOZA FRANCO	VERONICA	Veronica	Veronica	Veronica	
21.	CC 1042607680	CASTRO MORENO	VIANY LUZ	Viany	Viany	Viany	
22.	CC 1042579918	RAMIREZ ESCUDERO	YAILYN	Yailyn	Yailyn	Yailyn	
23.	CC 1043977210	PINEDA HERNANDEZ	YENDRI ALEJANDRA	Yendri	Yendri	Yendri	
24.	CC 1047512223	LEON CARABALLO	YURIEL SHARIELLYS	Yuriel	Yuriel	Yuriel	

*Observaciones Generales: se coloca la fecha y el aprendiz firma.

JUICIOS DE EVALUACIÓN

TO CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS – FICHA 3314847

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* ALIS MILETH CARVAL

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar

Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* ANETH PAOLA CAICEDO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar

Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* ANTONELLA CANO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* CAMILO ANDRES DIAZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* CAROLINA PATRICIA GARRIDO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* DORIS MARCELA BERRIO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* EDWARD ANDRES GOMEZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* EMILIANO AGAMEZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* ESTEFANI PEREZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* JAVIER ANDRES MARRUGO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* JESICA YOLANDA SALAS

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

Competencia de aprendizaje*

Aprendiz*

Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

Competencia de aprendizaje*

Aprendiz*

Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

Competencia de aprendizaje*

Aprendiz*

Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* LOREINY PACHECO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* NATALY CASTILLA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* NIKOL XIOMARA NAVARRO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*	3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos
Aprendiz*	SEBASTIAN CAMILO TORRES
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*	3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos
Aprendiz*	VERONICA MENDOZA
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*	3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos
Aprendiz*	VIANY LUZ CASTRO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* YAILYN RAMIREZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* YENDRI ALEJANDRA PINEDA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3314847-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y metodos

Aprendiz* YURIEL SHARIELLYS LEON

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	Por Evaluar
ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE LA FPI	21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar