CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA
INFORME PRIMER SEMESTRE 2021

PROGRAMA: TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
INSTRUCTOR: JORGE ANDRÉS POTES GÓMEZ

COLEGIO	ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO
TIPO DE INFORME	EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN
FECHA DEL INFORME	23 DE JUNIO DE 2021

EJECUCIÓN ACADÉMICA

El presente informe corresponde a la (s) ficha (s) del grado 10° 2299255 y 2299257 y a las fichas del grado 11° 2019184 y 2019186 del programa TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA asignadas en la programación del primer semestre de 2021.

FICHA: 2299257
Fecha de inicio de la ficha: 01/marzo/2021
Número de aprendices matriculados: 38
Aprendices en formación: 38
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 92.1%

NOVEDADES: Durante el primer semestre del presente año se presentaron las siguientes novedades académicas (Deserción, Retiro Voluntario, Llamado de Atención, Plan de Mejoramiento, Citación a Comité, Cancelación de Registro o Inasistencias y participación de la formación por no contar con conectividad).

Nº	T.D	Nº DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES
1	TI	1000338007	MARIA PAULA	HERNANDEZ PEREIRA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 10 faltas de 10 sesiones virtuales. Se escaló el caso al colegio, pero no hay reporte por el momento del porqué la inasistencia. No ha asistido a los talleres prácticos.

2	TI	1011202101	DANNA CATALINA	MEDINA GALINDO	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 5 faltas de 10 sesiones virtuales. Se escaló el caso al colegio y se solicitó que se hablara con los padres de familia.
3	TI	1013099158	MARIA JOSE	CUELLAR CARVAJAL	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 9 inasistencias de 10 sesiones virtuales. A la aprendiz se le solicitó la excusa médica, pero no la ha entregado. De igual manera, se colocó al tanto al colegio.
4	TI	1013115468	YISED ALEJANDRA	SOGAMOSO VARGAS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 6 inasistencias consecutivas de 10 sesiones virtuales. Se informó al colegio y mencionaron que se iban a colocar en contacto con la aprendiz y con sus familiares.
5	TI	1055550236	NEISER YECID	VELASCO SAAVEDRA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 5 inasistencias consecutivas de 10 sesiones virtuales. Se habló con el aprendiz sobre la necesidad de su compromiso con respecto al SENA. Durante las últimas sesiones ha cumplido con el proceso.

GESTIÓN FORMACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS Y REGISTRADOS EN SOFÍA EN EL SEMESTRE:

Nº	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
1	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	1- Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 2- Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. 3- Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida. 4- Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del sena. 5- Identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.
2	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1- Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. 2- Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. 3- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. 4- Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. 5- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.

3	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	1- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN
1	MARIA PAULA HERNANDEZ PEREIRA	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°1. Definiciones y Contaminación Cruzada Act N°2. Saneamiento básico. Act N°3. Higiene e inocuidad Act N°4. Cálculos ppm de soluciones Act N°5. Elaboración de POES ACT 6. Proceso de Limpieza y Desinfección Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas Act N° 9. Normatividad Residuos Act N° 10. Definiciones Residuos Act N° 11. Manejo Integral de Residuos Act N° 12. Clasificación de Residuos Act N° 13. Tratamiento y Disposición Final de Residuos Act N° 14. Disposición en Contenedores según tipo de Residuos TALLER DE PULPAS Y PRECOCIDOS , TALLER DE MERMELADAS. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Además, no asistió a los talleres prácticos: limpieza y desinfección, pulpas-precocidos-escaldado y mermelada. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. Se realizará un plan de mejora académico en Panadería

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

2	KEVIN DUVAN PEAZ DURAN	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: ACT 11 manejo integral de residuos sólidos. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. De igual manera, no realizó el taller mermelada. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. .

3	MARIA JOSE CUELLAR CARVAJAL	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: ACT 11 manejo integral de residuos sólidos. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. . De igual manera, no realizó el taller Ly D, pulpas precocidos y mermelada. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades y el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. .

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

4	ZHARYTH ESTEFANY PARDO GONZALEZ	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: ACT 11 manejo integral de residuos sólidos. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. De igual manera, no realizó el taller de mermelada. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. .

5	PAULA ANDREA NIÑO OCAMPO	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: ACT 11 manejo integral de residuos sólidos. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. De igual manera, no realizó el taller Ly D y mermelada. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. .

6	NEISER YECID VELASCO SAAVEDRA	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°5. Elaboración de POES. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. .

7	ANGIE TATIANA CORREA ROJAS	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°5. Elaboración de POES. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. .

8	ANGIE CAMILA AREVALO RODRIGUEZ	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°3. Higiene e inocuidad Act N°5. Elaboración de POES Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas Act N° 9. Normatividad Residuos. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio.

9	HAROLD FELIPE TREJOS ALVARADO	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°1. Definiciones y Contaminación Cruzada Act N°2. Saneamiento básico.Act N°3. Higiene e inocuidad Act N°4. Cálculos ppm de soluciones Act N°5. Elaboración de POES, Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas Act N° 9. Normatividad Residuos Act N° 10. Definiciones Residuos Act N° 11. Manejo Integral de Residuos Act N° 12. Clasificación de Residuos Act N° 13. Tratamiento y Disposición Final de Residuos Act N° 14. Disposición en Contenedores según tipo de Residuos. Además, perdió la evaluación de LyD. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio.

10	HENRY MATEO CHAVERRA MENA	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°3. Higiene e inocuidad Act N°5. Elaboración de POES Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas Act N° 9. Normatividad Residuos. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. .

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

11	YISED ALEJANDRA SOGAMO SO VARGAS	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°3. Higiene e inocuidad Act N°5. Elaboración de POES. ACT 6. Taller de LyD, Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas Act N° 9. Normatividad Residuos. Además perdió la evaluación de LyD. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. .

NOTA.

Para la competencia: "Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa". Resultado de aprendizaje: "1- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.", se alcanzó a trabajar parte de las actividades que se tenían programadas sobre este tema pero no es su totalidad; por tal motivo, quedará pendiente el juicio de valor debido a que en las semanas dispuestas para finalizar este tema se realizó la actividad de globalización fase de ideación, pero no se hizo la lluvia de ideas ni el filtro de las mismas para determinar con cuáles se trabajarán la siguiente fase 2.

AVANCE IDEA DE NEGOCIO

No hubo idea de negocio establecida en el primer semestre por las razones explicadas en la nota anterior.

ASPECTOS DISCIPLINARIOS

(Registrar las novedades disciplinarias durante el desarrollo de la formación)

No hay novedades disciplinarias.

_

FICHA: 2299255
Fecha de inicio de la ficha: 01/marzo/2021
Número de aprendices matriculados: 23
Aprendices en formación: 23
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 82.6%

NOVEDADES: Durante el primer semestre del presente año se presentaron las siguientes novedades académicas (Deserción, Retiro Voluntario, Llamado de Atención, Plan de Mejoramiento, Citación a Comité, Cancelación de Registro o Inasistencias y participación de la formación por no contar con conectividad).

Nº	T.D	Nº DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES

1	TI	1128147547	YAIRA YICETH	BATISTA BOSSIO	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 4 faltas de 10 sesiones virtuales. Se escaló el caso al colegio, pero no hay reporte por el momento del porqué la inasistencia.
2	TI	1013104308	CRISTIAN ANDRES	CARDOZO BARRETO	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 5 faltas de 10 sesiones virtuales. Se escaló el caso al colegio y se solicitó que se hablara con los padres de familia.
3	TI	1007101025	DIEGO ALEJANDRO	CUBILLOS DIAZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 7 inasistencias de 10 sesiones virtuales. Se escaló el caso de igual manera con el colegio porque además de faltar no ha entregado evidencias.
4	TI	1000338377	KRISTAL	DAZA MANRIQUE	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 5 inasistencias consecutivas de 10 sesiones virtuales. Se informó al colegio y mencionaron que se iban a colocar en contacto con la aprendiz y con sus familiares.
5	TI	1033097896	JUAN JOSE	GUARIN SUAREZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 7 inasistencias consecutivas de 10 sesiones virtuales. Se reportó en la semana del 15 al 18 de junio, debe todas las actividades. Se escaló el caso con el colegio y ellos mencionan que el aprendiz le falta compromiso, de igual manera mencionaron que se iban a comunicar con la familia.
6	TI	1000790512	JOSEP BLADIMIR	HERNANDEZ VELEZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 9 inasistencias consecutivas de 10 sesiones virtuales. Se escaló el caso con el colegio y ellos mencionan que el aprendiz le falta compromiso. Igualmente, que el caso anterior, mencionaron que se iban a comunicar con la familia.

7	TI	1030542147	JEIMMY VALENTINA	PALOMA POLOCHE	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 8 inasistencias consecutivas de 10 sesiones virtuales. Se escaló el caso con el colegio. La particularidad de este caso es que ella y el grupo han entregado todas las actividades, pero cuando hay actividades individuales no ha hecho los talleres prácticos.
8	TI	1028881901	MARIA SOFIA	VALENCIA SANTOS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 4 inasistencias consecutivas de 10 sesiones virtuales. Se escaló el caso con el colegio.

GESTIÓN FORMACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS Y REGISTRADOS EN SOFÍA EN EL SEMESTRE:

Nº	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
1	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida. Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del sena. Identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.
2	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

3	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	2- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN
1	YAIRA YICETH BATISTA BOSSIO	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: ACT 6. Proceso de Limpieza y Desinfección Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas Act N° 9. Normatividad Residuos Act N° 10. Definiciones Residuos Act N° 11. Manejo Integral de Residuos Act N° 12. Clasificación de Residuos Act N° 13. Tratamiento y Disposición Final de Residuos Act N° 14. Disposición en Contenedores según tipo de Residuos. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Además, no asistió a los talleres prácticos: limpieza y desinfección. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. Se realizará un plan de mejora académico en Panadería.

2	MARIA SOFIA VALENCIA SANTOS	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas Act N° 9. Normatividad Residuos Act N° 10. Definiciones Residuos Act N° 11. Manejo Integral de Residuos Act N° 12. Clasificación de Residuos Act N° 13. Tratamiento y Disposición Final de Residuos Act N° 14. Disposición en Contenedores según tipo de Residuos. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Además, no asistió a los talleres prácticos: limpieza y desinfección. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. Se realizará un plan de mejora académico en Panadería.

3	JUAN JOSE GUARIN SUAREZ	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°1. Definiciones y Contaminación Cruzada Act N°2. Saneamiento básico. Act N°3. Higiene e inocuidad Act N°4. Cálculos ppm de soluciones Act N°5. Elaboración de POES ACT 6. Proceso de Limpieza y Desinfección Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas Act N° 9. Normatividad Residuos Act N° 10. Definiciones Residuos Act N° 11. Manejo Integral de Residuos Act N° 12. Clasificación de Residuos Act N° 13. Tratamiento y Disposición Final de Residuos Act N° 14. Disposición en Contenedores según tipo de Residuos. Además, no asistió a los talleres prácticos: limpieza y desinfección, pulpas y mermeladas. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. Se realizará un plan de mejora académico en Panadería.

4	JOSEP BLADIMIR HERNANDEZ VELEZ	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°1. Definiciones y Contaminación Cruzada Act N°2. Saneamiento básico. Act N°3. Higiene e inocuidad Act N°4. Cálculos ppm de soluciones Act N°5. Elaboración de POES ACT 6. Proceso de Limpieza y Desinfección Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas Act N° 9. Normatividad Residuos Act N° 10. Definiciones Residuos Act N° 11. Manejo Integral de Residuos Act N° 12. Clasificación de Residuos Act N° 13. Tratamiento y Disposición Final de Residuos Act N° 14. Disposición en Contenedores según tipo de Residuos. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Además, no asistió a los talleres prácticos: limpieza y desinfección, pulpas y mermeladas. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. Se realizará un plan de mejora académico en Panadería.

5	DIEGO ALEJANDRO CUBILLOS DIAZ	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°1. Definiciones y Contaminación Cruzada Act N°2. Saneamiento básico. Act N°3. Higiene e inocuidad Act N°4. Cálculos ppm de soluciones Act N°5. Elaboración de POES ACT 6. Proceso de Limpieza y Desinfección Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas Act N° 9. Normatividad Residuos Act N° 10. Definiciones Residuos Act N° 11. Manejo Integral de Residuos Act N° 12. Clasificación de Residuos Act N° 13. Tratamiento y Disposición Final de Residuos Act N° 14. Disposición en Contenedores según tipo de Residuos. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Además, no asistió a los talleres prácticos: limpieza y desinfección y mermeladas. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. Se realizará un plan de mejora académico en Panadería.

6	CRISTIAN ANDRES CARDOZO BARRETO	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas y Hortalizas, Act N° 11. Manejo Integral de Residuos Act N° 12. Clasificación de Residuos Act N° 13. Tratamiento y Disposición Final de Residuos Act N° 14. Disposición en Contenedores según tipo de Residuos. Entregó algunas actividades, pero no cumplen con lo solicitado, lo cual quiere decir que debe realizar nuevamente y enviar: Act N°3. Higiene e inocuidad Act N°4. Cálculos ppm de soluciones, Act N° 9. Normatividad Residuos Act N° 10. Definiciones Residuos. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Además, no asistió a los talleres prácticos: limpieza y desinfección y mermeladas. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. Se realizará un plan de mejora académico en Panadería.

7	JEIMMY VALENTINA PALOMA POLOCHE	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: Act N°7. Efectos del escaldado en la conservación de Frutas. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. No realizó los talleres prácticos: limpieza y desinfección, pulpas y mermeladas. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio. Se realizará un plan de mejora académico en Panadería.

NOTA.

Para la competencia: "Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa". Resultado de aprendizaje: "1- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.", se alcanzó a trabajar parte de las actividades que se tenían programadas sobre este tema pero no es su totalidad; por tal motivo, quedará pendiente el juicio de valor debido a que en las semanas dispuestas para finalizar este tema se realizó la actividad de globalización fase de ideación, pero no se hizo la lluvia de ideas ni el filtro de las mismas para determinar con cuáles se trabajarán la siguiente fase 2.

AVANCE IDEA DE NEGOCIO

No hubo idea de negocio establecida en el primer semestre por las razones explicadas en la nota anterior

ASPECTOS DISCIPLINARIOS

No hay novedades disciplinarias.

FICHA: 2019184
Fecha de inicio de la ficha: 03/febrero/2020
Número de aprendices matriculados: 23
Aprendices en formación: 23
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 34.8%

NOVEDADES: Durante el primer semestre del presente año se presentaron las siguientes novedades académicas (Deserción, Retiro Voluntario, Llamado de Atención, Plan de Mejoramiento, Citación a Comité, Cancelación de Registro o Inasistencias y participación de la formación por no contar con conectividad).

Nº	T.D	Nº DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES
1	TI	1001189043	SANTIAGO	ACOSTA GUZMAN	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 10 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que se va a contactar con el aprendiz para definir las acciones a seguir, adicionalmente dicen que, en la parte académica del colegio, responde poco.
2	TI	1192747418	EVELYN VALERIA	ANGULO MEDINA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 10 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que se va a contactar con la aprendiz para definir las acciones a seguir. Ella ha mencionado que por motivos de trabajo no asiste a las sesiones.
3	TI	1013103251	GABRIELA	ARGUELLES VASQUEZ	INASISTENCIAS Y PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo 13 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que se va a contactar con la aprendiz para definir las acciones a seguir. De igual manera, el colegio mencionó que de ella responde poco en lo académico.
4	CC	1000783072	LINA MARIA	CARDONA CASTRO	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que ella se encuentra retirada del mismo. Se debe iniciar proceso de deserción.

5	TI	1057690061	LISBETH COSTANZA	CELIS MARTINEZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que ella se encuentra retirada del mismo debido a que tuvo que cambiarse de domicilio. Se debe iniciar proceso de deserción.
6	TI	1103712479	KAREN JULIANA	CRISTANCHO RIOS	INASISTENCIAS	La aprendiz tuvo 7 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que ella tuvo que salir de su domicilio por un tiempo debido a problemas familiares. De igual manera, se le ha dado la posibilidad de colocarse al día, pero ha sido imposible.
7	TI	1023162870	ALVARO ANDRES	CUBILLOS BELTRAAN	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 13 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que tratará de comunicarse con él pero que lo mas probable es que se retire porque no le interesa el Sena. El debía estar en una ficha de decimo porque había perdido el año, pero no envió los documentos para hacer el traslado de ficha.
8	TI	1013111650	KEINNER NICOLAS	GAITAN ROJAS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 12 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que tratará de comunicarse para definir la situación de él. No ha enviado nada de actividades.
9	CC	1044619566	NALLELYS JUDITH	HUMANEZ PAREDES	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que ella no tiene compromiso con el Sena ni con la parte académica del colegio y que tratará de comunicarse con ella para definir situación.
10	TI	1044615144	TANIA LORENA	HUMANEZ PAREDES	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que ella no tiene compromiso con el Sena ni con la parte académica del colegio y que tratará de comunicarse con ella para definir situación.

11	TI	1062204064	ISABELLA	LARRAHONDO CORTES	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que ella se encuentra retirada del mismo debido a que tuvo que cambiarse de domicilio. Se debe iniciar proceso de deserción.
12	TI	1034656492	SAMUEL ALEJANDRO	OSORIO CABRERA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona él asiste muy poco a las sesiones del colegio y que se pondrá en contacto con él para definir su situación.
	TI	1000862387	EDITH ALEXANDRA	PINEDA SANCHEZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 11 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, ella menciona que se encontraba trabajando y que no tenía computador ni teléfono para conectarse. Se escaló el caso al colegio para que ayudara a la aprendiz, sin embargo, en las veces que se conectó se llegaron a algunos compromisos de ir entregando las actividades y colocarse al día, pero no lo hizo. Se hicieron planes de mejoramiento, pero no cumplió.
	TI	1000157889	KEVIN GIOVANNY	ROJAS PEÑA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 12 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que en la parte académica el aprendiz no se encuentra al 100% y que hablará con él para definir la situación.
	TI	1084729425	YIRLIS ANDREA	SANCHEZ ALMANZA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 11 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, ella mencionó que no tenía internet y que por eso no se conectaba. Se llegaron a unos compromisos de entrega de las actividades pero no cumplió.

GESTIÓN FORMACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS Y REGISTRADOS EN SOFÍA EN EL SEMESTRE:

Nº	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE

1	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.
2	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación. Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación. Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN
1	EDITH ALEXANDRA PINEDA SANCHEZ	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregaron 11 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: ACT 1. Mapa de empatía, lean canvas , ACT 2. Informe Validación idea de negocio ACT 3. Relación de conceptos HACCP, ACT 4. Principios HACCP, ACT 5. Formulación. Evaluación, ACT 7. Desarrollo plan HACCP, EVALUACIÓN PCC, PRIMER ADELANTO PREINFORME, ACT °10. Terminología, ACT 11. Matriz de la información. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias. Hay que mencionar que se realizaron dos planes de mejoramiento de las competencias de la línea de panadería: higienización, control de plagas, PCC, tratamiento térmico y que, al final del
2	KEINNER NICOLASGAITAN ROJAS			
3	SANTIAGO ACOSTA GUZMAN			
4	KAREN JULIANA CRISTANCHO RIOS			
5	KEVIN GIOVANNY ROJAS PEÑA			
6	EVELYN VALERIA ANGULO MEDINA			
7	GABRIELA ARGUELLES VASQUEZ			

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

8	LINA MARIA CARDONA CASTRO	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación. Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.	tiempo estipulado de entrega, dio como resultado la NO entrega de los mismos. De igual manera, se les hará plan de mejoramiento para las actividades de este semestre, como lo son idea de negocio(lean canvas, mapas de empatía), formulación, etc. Toda esta información reposa en la plataforma Territorium y en los correos de los aprendices y colegio. Para algunos, se debe hacer acta de deserción debido a la situación actual en la que se encuentran en el colegio. .
9	LISBETH COSTANZA CELIS MARTINEZ			
10	ALVARO ANDRES CUBILLOS BELTRAN			
11	NALLELYS JUDITH HUMANEZ			
12	TANIA LORENA HUMANEZ			
13	ISABELLA LARRAHONDO CORTES			
14	SAMUEL ALEJANDRO OSORIO			
15	YIRLIS ANDREA SANCHEZ ALMANZ			

NOTA.

Para la competencia: "Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa". Resultado de aprendizaje: "Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial", se alcanzó a trabajar parte de las actividades que se tenían programadas sobre este tema pero no es su totalidad; por tal motivo, quedará pendiente el juicio de valor debido a que en las semanas dispuestas para finalizar este tema se realizó validación del módulo fase 2 (validación) mediante exposiciones, apoyo en mapa de empatía, lean canvas, desarrollo del contenido del trabajo, etc.

A continuación, está el cuadro de idea de negocio con el que se terminó el semestre anterior. Algunas ideas fueron trabajadas nuevamente finalizando este semestre, los aprendices se encontraban validándolas con la herramienta mapa de empatía. Se sugirieron algunos cambios sobre los productos, pero no están reflejados en el cuadro.

AVANCE IDEA DE NEGOCIO

Nº	DI	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOMBRE IDEA DE NEGOCIO	FASE REVISADA DEL
1	PR	907115516062004	LUFRAKNY DEL CARMEN	DUNO BERMUDEZ	1.MERMELADA DE REMOLACHA Y MORA	FASE 2. VALIDACIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO
2	TI	1000160375	DANIELA	RAMOS FLORIAN		
3	TI	1048846799	SONIA ESMERALDA	RINCON MARIÑO		
4	TI	1002198821	VICTOR GABRIEL	AGUDELO OSPINO	YOGURT GRIEGO CON SALSA DE FREIJOA	
5	TI	1030530186	JANA CAMILA	ARIZA PINEDA		
6	TI	1000161364	JUAN PABLO	WILCHES VANEGAS		
7	TI	1001174973	HUGO ANDERSON	GOMEZ PINZON	3. SALCHICHON DE CERDO PICANTE.	
8	TI	1000862387	EDITH ALEXANDRA	PINEDA SANCHEZ		
9	CC	1000163047	MAROLIN NAYELY	HERNANDEZ DIAZ		
10	TI	1013111650	KEINNER NICOLAS	GAITAN ROJAS	NO HAY PRODUCTO.	
11	TI	1001189043	SANTIAGO	ACOSTA GUZMAN		
12	TI	1103712479	KAREN JULIANA	CRISTANCHO RIOS		
13	TI	1000157889	KEVIN GIOVANNY	ROJAS PEÑA		
14	TI	1013103251	GABRIELA	ARGUELLES VASQUEZ		
15	CC	1000783072	LINA MARIA	CARDONA CASTRO		
16	TI	1057690061	LISBETH COSTANZA	CELIS MARTINEZ		

17	TI	1023162870	ALVARO ANDRES	CUBILLOS BELTRAAN	
18	CC	1044619566	NALLELYS JUDITH	HUMANEZ PAREDES	
19	TI	1044615144	TANIA LORENA	HUMANEZ PAREDES	
20	TI	1062204064	ISABELLA	LARRAHONDO CORTES	
21	TI	1034656492	SAMUEL ALEJANDRO	OSORIO CABRERA	
22	TI	1084729425	YIRLIS ANDREA	SANCHEZ ALMANZA	
23	TI	1192747418	EVELYN VALERIA	ANGULO MED2INA	

ASPECTOS DISCIPLINARIOS

No hay novedades disciplinarias.

FICHA: 2019186
Fecha de inicio de la ficha: 03/febrero/2020
Número de aprendices matriculados: 23
Aprendices en formación: 23
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 69.6%

NOVEDADES: Durante el primer semestre del presente año se presentaron las siguientes novedades académicas (Deserción, Retiro Voluntario, Llamado de Atención, Plan de Mejoramiento, Citación a Comité, Cancelación de Registro o Inasistencias y participación de la formación por no contar con conectividad).

Nº	T.D	Nº DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES
1	TI	1013100618	NIKOL VALENTINA	BOLIVAR CORZO	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 8 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que se va a contactar con el aprendiz para definir las acciones a seguir. Debe todas las actividades de la línea de cárnicos.
2	TI	1000836813	SHALOM DANIELA	ESCOBAR GARCIA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que se va a contactar con la aprendiz para definir las acciones a seguir. De igual manera, la aprendiz se comunicó con el colegio y por medio de la plataforma mencionando que se quiere retirar, solo falta realizar el proceso.
3	TI	1000971269	JUAN ESTEBAN	FORERO GELVEZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio manifiesta que el aprendiz se encuentra retirado del colegio. Se debe iniciar proceso de deserción.
4	TI	1011201080	NATALIA	GUERRERO BARRETO	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que ella no tiene internet, de igual manera, nunca ha habido algún pronunciamiento por parte de ella para establecer compromisos o algún tipo de acuerdo.

5	TI	1021312007	PAULA ANDREA	MUÑOZ CUBILLOS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 6 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales. La aprendiz mencionó que no tenía internet y se establecieron acuerdos para entregas. Ha estado respondiendo al compromiso.
6	TI	1000378622	SARA NICOL	PULIDO ESPINOSA	INASISTENCIAS	La aprendiz tuvo 8 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales. La aprendiz no ha entregado la mayoría de las actividades de PCC y no se ha reportado para establecer un proceso de recuperación.
7	TI	1025320201	SARA	SALCEDO CONTRERAS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que ella poco responde en el colegio y que se comunicará con ella para establecer el proceso a seguir. Se le habían realizado dos planes de mejora académico pero no cumplió.
8	TI	1025520324	MAIRA NICOLLLE	YATE QUITIAN	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 14 sesiones o clases virtuales, el colegio menciona que ella poco responde en el colegio y que se comunicará con ella para establecer el proceso a seguir.

GESTIÓN FORMACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS Y REGISTRADOS EN SOFÍA EN EL SEMESTRE:

Nº	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
1	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.
2	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación. Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN
1	SARA NICOL PULIDO ESPINOSA	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregaron 11 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: ACT 1. Mapa de empatía, lean canvas , ACT 2. Informe Validación idea de negocio ACT 3. Relación de conceptos HACCP, ACT 4. Principios HACCP, ACT 5. Formulación. Evaluación, ACT 7. Desarrollo plan HACCP, EVALUACIÓN PCC, PRIMER ADELANTO PREINFORME, ACT °10. Terminología, ACT 11. Matriz de la información. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias. Hay que mencionar que se realizaron dos planes de mejoramiento de las competencias de la línea de panadería para Forero Gelvez y Sara Salcedo: higienización, control de plagas, PCC, tratamiento térmico y que, al final del tiempo estipulado de entrega, dio como resultado la NO entrega de los mismos. De igual manera, se les hará plan de mejoramiento para las actividades de este semestre, como lo son idea de negocio (lean canvas, mapas de empatía), formulación, PCC etc. Toda esta información reposa en la plataforma Territorium y en los correos de los aprendices y colegio. Para algunos, se debe hacer acta de deserción debido a la situación actual en la que se encuentran en el colegio.
2	SHALOM DANIELA ESCOBAR GARCIA			
3	MAIRA NICOLLLE YATE			
4	NIKOL VALENTINA BOLIVAR CORZO			
5	JUAN ESTEBAN FORERO GELVEZ	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación. Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación	
6	NATALIA GUERRERO BARRETO			
7	SARA SALCEDO CONTRERAS			

8	PAULA ANDREA MUÑOZ CUBILLOS	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	La aprendiz no aprobó la evaluación de conocimiento de PCC, además no realizó el Excel con la identificación de peligros para la determinación de los pcc. Se realizará un plan de mejoramiento académico para que alcance las metas necesarias del RA. No entregó la formulación de producto cárnico.
9	GILARY DAYANA SALAZAR FLOREZ	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	La aprendiz no aprobó la evaluación de conocimiento de PCC, además no realizó el Excel con la identificación de peligros para la determinación de los pcc. Se realizará un plan de mejoramiento académico para que alcance las metas necesarias del RA. No entregó la formulación de producto cárnico.

NOTA.

Para la competencia: "Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa". Resultado de aprendizaje: "Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial", se alcanzó a trabajar parte de las actividades que se tenían programadas sobre este tema pero no es su totalidad; por tal motivo, quedará pendiente el juicio de valor debido a que en las semanas dispuestas para finalizar este tema se realizó validación del módulo fase 2 (validación) mediante exposiciones, apoyo en mapa de empatía, lean canvas, desarrollo del contenido del trabajo, etc.

A continuación, está el cuadro de idea de negocio con el que se terminó el semestre anterior. Algunas ideas fueron trabajadas nuevamente finalizando este semestre, los aprendices se encontraban validándolas con la herramienta mapa de empatía. Se sugirieron algunos cambios sobre los productos, pero no están reflejados en el cuadro.

.

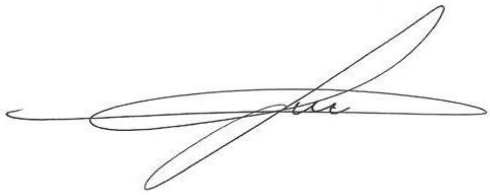
AVANCE IDEA DE NEGOCIO

Nº	DI	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOMBRE IDEA DE NEGOCIO	FASE REVISADA DEL PROYECTO
1	TI	1001052473	PERLA CATERIN	ORTIZ FLOREZ	SALSA O MERMELADA DE FRUTOS VERDES (MANZANA, UVA, PERA)	FASE 2. VALIDACIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO
2	TI	1021312007	PAULA ANDREA	MUÑOZ CUBILLOS		
3	TI	1030535576	GILARY DAYANA	SALAZAR FLOREZ		
4	TI	1002581353	LUISA MARIA	CAMPO QUINTANA	ALFAJOR INTEGRAL CON MERMELADA FEIJOA, MANGO BAJA EN CALORIAS	
5	TI	1025523900	SALOME ALEJANDRA	GALVIS GUTIERREZ		
6	TI	1001188357	JULIAN FELIPE	SAENZ		
7	TI	1013101534	SARA VALENTINA	YARA RUIZ		

7	TI	1001077696	LAURA VANESSA	APERADOR ROMERO	DULCE DE PAPAYUELA (FRUTA EN ALMIBAR)
8	TI	1128229331	VICTORIA DEL VALLE	FARFAN JAIMES	
9	TI	1000469505	YEIMY PAOLA	ROZO NUÑEZ	
10	TI	1034658534	GABRIELA	RODRIGUEZ CHISCO	BURBUJAS CHOCOLATE AMARGO CON RELLENO SALSA DE UCHUVA
11	TI	1033705566	ALISSON KATALINA	MONTERO MARULANDA	
12	TI	1031123860	KAREN VANESSA	ZAMBRANO BERMUDEZ	PETIT SUIZE
13	TI	1025524483	KAREN TATIANA	SIERRA GAITAN	
14	TI	1033676639	DANNA CAROLINA	SILVA BAUTISTA	
15	TI	1013099653	SHAROL VANESSA	SILVA OSORIO	TORTILLAS DE MAIZ DE HORTALIZAS (DIFERENTES COLORES Y SABBORES)
16	TI	1000378622	SARA NICOL	PULIDO ESPINOSA	
17	TI	1000836813	SHALOM DANIELA	ESCOBAR GARCIA	NO HAY PRODUCTO.
18	TI	1025520324	MAIRA NICOLLLE	YATE QUITIAN	
19	TI	1013100618	NIKOL VALENTINA	BOLIVAR CORZO	
20	TI	1000971269	JUAN ESTEBAN	FORERO GELVEZ	
21	TI	1011201080	NATALIA	GUERRERO BARRETO	
22	TI	1025320201	SARA	SALCEDO CONTRERAS	

ASPECTOS DISCIPLINARIOS

No hay novedades disciplinarias.



_____
JORGE ANDRES POTES GÓMEZ

_____

Firma del instructor