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

PROGRAMA: Técnico en Cocina.
INSTRUCTOR: Jorge Andrés Potes Gómez

COLEGIO	CELESTIN FREINET
TIPO DE INFORME	EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN
FECHA DEL INFORME	07 de julio de 2021

EJECUCIÓN ACADÉMICA

El presente informe corresponde a la (s) ficha (s) del grado 10º 2304025, 2279075 del programa Técnico Cocina asignadas en la programación del primer semestre de 2021.

FICHA: 2304025
Fecha de inicio de la ficha: 15/marzo/2021
Número de aprendices matriculados: 31
Aprendices en formación: 31
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 77.4%

NOVEDADES: Durante el segundo 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	1019007991	JOHAN ANDREY	GUARNIZO ARIZA	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 4 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.
2	TI	1019007022	MARIA FERNANDA	GOMEZ TOBAR	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 3 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.
3	TI	1010761370	SEBASTIAN	MARTINEZ LOPEZ	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 4 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.
4	TI	1031647611	NATALIA	MENDEZ CANTOR	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 4 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.
5	TI	1140914777	DYLLAN RICARDO	MURCIA OLARTE	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 2 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.
6	TI	1032361147	EDWIN ALEJANDRO	MURCIA ORTIZ	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 2 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.
7	TI	1031647278	ANA SOFIA	RIVERA ARIZA	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 2 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.
8	TI	1019023559	KAREN DAHIANA	RODRIGUEZ MARTINEZ	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 3 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.

9	TI	1031644326	CRISTIAN ALEJANDRO	SALAZAR CRISTANCHO	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 2 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.

GESTIÓN FORMACIÓN

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

Nº	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
1	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	- 543638 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIONES
1	JOHAN ANDREY	GUARNIZO ARIZA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. INASISTENICAS	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	No entregaron las actividades del primer resultado de aprendizaje: ACTIVIDAD 0 " El Agua Contaminada" ACTIVIDAD 1 "El sorprendente mundo de los microorganismos" ACTIVIDAD 2 "Cocina de un Hogar" PARTE A ACTIVIDAD 3 " Fuentes de Contaminación de Alimentos" ACTIVIDAD 4 “Contaminación Cruzada” PARTE A ACTIVIDAD 5 “Contaminación Cruzada” PARTE B ACTIVIDAD 6 “Normativa” . Riesgo de Contaminación de los Alimentos" PARTES A, B, C, D y E ACTIVIDAD 6 "Enfermedades Transmitidas por Alimentos" PARTES F, G y H ACTIVIDAD 7 " Contaminación en un Restaurante" ACTIVIDAD 8 " Crucigrama" ACTIVIDAD 9 "Contaminación Química" ACTIVIDAD 10 " Contaminación Física" ACTIVIDAD 11 " Alergenos" ACTIVIDAD 12 " Puntos críticos de Control en una Cocina" ACTIVIDAD 13 "Cocina de un Hogar" PARTE B ACTIVIDAD 14 " Estudio de Caso". Por consiguiente, queda pendiente el RA para el siguiente semestre.
2	SEBASTIAN	MARTINEZ LOPEZ			
3	KAREN DAHIANA	RODRIGUEZ MARTINEZ			
4	KAREN NATALYA	MARTINEZ CANTE			
5	ANA SOFIA	RIVERA ARIZA			
6	LEIDY NICOLL	ORJUELA ALMANZA			
7	EDWIN ALEJANDRO	MURCIA ORTIZ			
8	NATALIA	MENDEZ CANTOR			
9	MARIA FERNANDA	GOMEZ TOBAR			
10	CRISTIAN ALEJANDRO	SALAZAR CRISTANCHO			

11	DYLLAN RICARDO	MURCIA OLARTE			
12	DAIRO MANUEL	MACHADO TRIANA			
13	LAURA VALENTINA	GRACIA ANGEL			
14	JUAN DAVID	CARRERA CORREA			
15	JARY CAMILA	MENDEZ SALINAS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. INASISTENICAS	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	No entregaron las actividades del primer resultado de aprendizaje detectar los riesgos: ACTIVIDAD 12 " Puntos críticos de Control en una Cocina" ACTIVIDAD 13 "Cocina de un Hogar" PARTE B ACTIVIDAD 14 " Estudio de Caso". Por consiguiente, queda pendiente el RA para el siguiente semestre.
16	ZAHIRA LORENA	LOPEZ MALDONADO			
17	DARSY YISLAINE	RAMIREZ SUAREZ			
18	NAMDI EMMANUEL	GOMEZ ACHAMBA			

19	NICOLL DANIELA	NIVIA BERNAL	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. INASISTENICAS	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	No entregaron las actividades del primer resultado de aprendizaje: ACTIVIDAD 8 " Crucigrama" ACTIVIDAD 9 "Contaminación Química" ACTIVIDAD 10 " Contaminación Física" ACTIVIDAD 11 " Alérgenos" ACTIVIDAD 12 " Puntos críticos de Control en una Cocina" ACTIVIDAD 13 "Cocina de un Hogar" PARTE B ACTIVIDAD 14 " Estudio de Caso". Por consiguiente, queda pendiente el RA para el siguiente semestre.
20	SARA SOFIA	MACIAS SAENZ			
21	DANNA PAOLA	OROZCO MURIEL			
22	ANDRES FELIPE	OVIEDO DUARTE			

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

FICHA: 2279075
Fecha de inicio de la ficha: 15/marzo/2021
Número de aprendices matriculados: 30
Aprendices en formación: 15
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 73.3%

NOVEDADES: Durante el segundo 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	1031646357	JUAN DAVID	BARRERA MARTINEZ	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 4 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.
2	TI	1118363985	JOHAN ALEXANDER	BELTRAN RIOS	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 3 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.
3	TI	1028400456	JAIME ANDRES	ESPINOSA CAPERA	INASISTENICAS	El aprendiz tuvo 2 faltas de 4 sesiones virtuales para este primer RA: detectar los riesgos. Además, no entregó las actividades de la guía.

GESTIÓN FORMACIÓN

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

Nº	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
1	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	- 543638 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIONES
1	JOSE DAVID	AGUILAR CONTRERAS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. INASISTENICAS	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	No entregaron las actividades del primer resultado de aprendizaje: ACTIVIDAD 0 " El Agua Contaminada" ACTIVIDAD 1 "El sorprendente mundo de los microorganismos" ACTIVIDAD 2 "Cocina de un Hogar" PARTE A ACTIVIDAD 3 " Fuentes de Contaminación de Alimentos" ACTIVIDAD 4 “Contaminación Cruzada” PARTE A ACTIVIDAD 5 “Contaminación Cruzada” PARTE B ACTIVIDAD 6 “Normativa” . Riesgo de Contaminación de los Alimentos" PARTES A, B, C, D y E ACTIVIDAD 6 "Enfermedades Transmitidas por Alimentos" PARTES F, G y H ACTIVIDAD 7 " Contaminación en un Restaurante" ACTIVIDAD 8 " Crucigrama" ACTIVIDAD 9 "Contaminación Química" ACTIVIDAD 10 " Contaminación Física" ACTIVIDAD 11 " Alergenos" ACTIVIDAD 12 " Puntos críticos de Control en una Cocina" ACTIVIDAD 13 "Cocina de un Hogar" PARTE B ACTIVIDAD 14 " Estudio de Caso". Por consiguiente, queda pendiente el RA para el siguiente semestre.
2	MARIA CLAUDIA	GARCES ALARCON			
3	JUAN DAVID	BARRERA MARTINEZ			
4	JOHAN ALEXANDER	BELTRAN RIOS			
5	JAIME ANDRES	ESPINOSA CAPERA			



JORGE ANDRESPOTES GÓMEZ

_____

Firma del instructor

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682