SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA

TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

EVALUACION DEFINITIVA DE APRENDICES PARTICIPANTES EN CURSOS ESPECIALES

NO. FICHA:	2346920	**CODIGO PROGRAMA:**	96151538	**CELULAR:**	**3166911214**
NOMBRE PROGRAMA:	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS				
FECHA INICIO:	02/06/2021	**FECHA TERMINACION:**	07/07/2021		
CONVENIO:					
DEPARTAMENTO:	Tolima	**MUNICIPIO:**	Ibague		
FORMACIÓN	**ATENCION A VICTIMAS EN SITUACION DE DESPLAZAMIENTO**				
INSTRUCTOR:	CC 1110174965 - NATALIA CAROLINA ESCOBAR MENDEZ				
EST.FICHA:	**TERMINADA POR FECHA**	Total Items. 32		**CERTIFICADOS:**	**28**

NUMERO IDENTIFIC.	NOMBRES Y APELLIDOS	ESTADO	JUICIO DE EVALUACION	No. Horas asistencia
1.CC-38144642	ADRIANA RODRIGUEZ GUZMAN	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
2.CC-1006118468	ALIXON VANESSA CASTILLO ARDILA	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
3.CC-1110444485	ANA MARIA GARCIA LACHE	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
4.CC-65554929	ASTRID MILENA MOSOS DEVIA	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
5.CC-65727605	BLANCA ASTRID CONTRERAS SALAZAR	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
6.CC-1144129908	CARLOS FERNANDO GUZMAN SANTAMARIA	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
7.CC-1110483580	CLAUDIA SAMARIS CELEMIN OLAYA	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
8.CC-65556760	ESPERANZA GUALTERO VARGAS	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
9.TI-1105462334	ESTEFANY ALEJANDRA PARRA RUBIO	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
10.CC-38195635	FLOR MARIA CORTES GONZALEZ	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
11.CC-1110517268	GERALDINE VELEZ ARIAS	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
12.CC-38244921	GLORIA ISABEL OLAYA ARAOS	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
13.CC-1110445163	INGRID TATIANA CASTAÑEDA GIRALDO	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
14.CC-1110538457	JENNIFER KATHERINE GUZMAN GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
15.CC-65729977	LILIANA BONILLA GARCIA	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
16.CC-65765319	LUZ MILA SALAS PRADA	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
17.CC-65736990	LUZ MIRYAM GIRALDO TELLEZ	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
18.CC-38242395	LUZ NELLY BONILLA LOPEZ	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
19.CC-38249128	MARIA DORIS BARRETO REYES	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
20.CC-65772824	MARISELA LEIVA CARBONELL	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
21.CC-65734905	MARTHA LEONOR BUENAVENTURA VARON	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
22.CC-28554849	NANCY PERALTA MENDIETA	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
23.CC-51946881	ROSA YASMID ALVAREZ ROJAS	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
24.CC-43972846	SANDRA MILENA RAYO MENDEZ	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
25.TI-1110454557	XIMENA ROCHA COCA	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
26.CC-1110512539	YERALDIN BRAVO PALMA	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
27.CC-1018428055	YESICA PAOLA VILLALBA FLOREZ	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
28.CC-1110507644	YESSICA JULIANA OSPINA BARRAGAN	POR CERTIFICAR	APROBADO	48
29.CC-1077976807	AIDA LIZETH RUIZ FETECUA	EN FORMACION	NO APROBADO	16
30.CC-28538356	DIANA PAOLA LOBOA URIBE	EN FORMACION	NO APROBADO	0
31.CC-1110479262	MYRIAM STELLA MONTIEL RODRIGUEZ	EN FORMACION	NO APROBADO	0
32.CC-1005780713	NURY YULIANA POLANCO OSORIO	EN FORMACION	NO APROBADO	0

tramites academicos, se pueden certificar aquellos que obtuvieron el juicio de evaluacion Aprobado y Cancelar el registro de aquellos que no se presentaron a formacion y/o el Juicio de evaluacion fue No Aprobado. La anterior informacion ya se encuentra registrada en SOFIA Plus.

NOTA:

FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE

NOMBRE Y FIRMA COORDINADOR ACADEMICO RESPONSABLE

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

REPORTE INDIVIDUAL DE NOVEDADES DE APRENDICES

Tipo de Programa	Titulada		Integración con la media		Complementaria **X**
Nombres y Apellidos del Aprendiz	**AIDA LIZETH RUIZ FETECUA**				
Tipo y No. Documento Identidad	**CC - 1077976807**				
Cód. Ficha de Caracterización	**2346920**				
Denominación Programa de Formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS				
Competencia	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA				
Resultado de Aprendizaje	Empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación. Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos. Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos.				
Nombre del Instructor que hace el Reporte.	**NATALIA CAROLINA ESCOBAR MENDEZ**				

TIPO DE NOVEDAD: CANCELACION DE REGISTRO

Sub-tipo de Novedad		**Cancelación de Matricula Índole Académico**
Incumplimiento Contrato de Aprendizaje		Observaciones:
No cumplió Plan de Mejoramiento		
Sub-tipo de Novedad		**Cancelación de Matricula Índole Disciplinario**
No cumplió Plan de Mejoramiento		Observaciones:
Sanción Impuesta Mediante Debido Proceso		
Sub-tipo de Novedad		**Deserción Proceso de Formación**
Incumplimiento - Inasistencia 3 días Consecutivos o más Sin Justificación	**x**	Observaciones. Falto más de 3 días sin justificación
No Evidencia Realización Etapa Practica		
No se Reintegra a partir de la Fecha límite Autorizado por el Aplazamiento		
Sub-tipo de Novedad		**Retiro Proceso de Formación**
No inicio Proceso de Formación		Observaciones:
Por Fallecimiento		
Novedad Integración con la Media		

Inasistencias Registradas en SOFIA Plus. SI ____ NO ____

Fecha Inicio de la Novedad:	16	6	21	Fecha Reporte de la Novedad:	7	7	21

Firma del Instructor

Firma del Coordinador Académico

Espacio Exclusivo para El Comité de Evaluación

	Día	Mes	Año
Fecha de Programación del Comité de evaluación			
Número del Acta_____ fecha			
Número del Acto Académico _____ Fecha			

Observaciones:

Nota: Este formato hace parte del expediente del aprendiz y se conservara como soporte del acta del comité de evaluación y seguimiento.

Información de Entrega y Proceso

	Día	Mes	Año	
Fecha de Recibido Coordinación Académica				Nombre y Firma funcionario
Fecha de Registro SOFIA Plus.				Nombre y Firma funcionario
Fecha de Activación SOFIA Plus.				Nombre y Firma funcionario

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

REPORTE INDIVIDUAL DE NOVEDADES DE APRENDICES

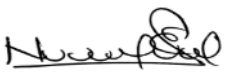
Tipo de Programa	Titulada ____ Integración con la media ____ Complementaria **X**
Nombres y Apellidos del Aprendiz	**DIANA PAOLA LOBOA URIBE**
Tipo y No. Documento Identidad	**CC - 28538356**
Cód. Ficha de Caracterización	**2346920**
Denominación Programa de Formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Competencia	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
Resultado de Aprendizaje	Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente. Empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación. Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos. Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos.
Nombre del Instructor que hace el Reporte.	**NATALIA CAROLINA ESCOBAR MENDEZ**

TIPO DE NOVEDAD: CANCELACION DE REGISTRO

Sub-tipo de Novedad		**Cancelación de Matricula Índole Académico**
Incumplimiento Contrato de Aprendizaje		Observaciones:
No cumplió Plan de Mejoramiento		
Sub-tipo de Novedad		**Cancelación de Matricula Índole Disciplinario**
No cumplió Plan de Mejoramiento		Observaciones:
Sanción Impuesta Mediante Debido Proceso		
Sub-tipo de Novedad		**Deserción Proceso de Formación**
Incumplimiento - Inasistencia 3 días Consecutivos o más Sin Justificación	**x**	Observaciones. Falto más de 3 días sin justificación
No Evidencia Realización Etapa Practica		
No se Reintegra a partir de la Fecha límite Autorizado por el Aplazamiento		
Sub-tipo de Novedad		**Retiro Proceso de Formación**
No inicio Proceso de Formación		Observaciones:
Por Fallecimiento		
Novedad Integración con la Media		

Inasistencias Registradas en SOFIA Plus. SI ____ NO ____

Fecha Inicio de la Novedad:	2	6	21	Fecha Reporte de la Novedad:	7	7	21



Firma del Instructor

Firma del Coordinador Académico

Espacio Exclusivo para El Comité de Evaluación

	Día	Mes	Año
Fecha de Programación del Comité de evaluación			
Número del Acta_____ fecha			
Número del Acto Académico _____ Fecha			

Observaciones:

Nota: Este formato hace parte del expediente del aprendiz y se conservara como soporte del acta del comité de evaluación y seguimiento.

Información de Entrega y Proceso

	Día	Mes	Año	
Fecha de Recibido Coordinación Académica				Nombre y Firma funcionario
Fecha de Registro SOFIA Plus.				Nombre y Firma funcionario
Fecha de Activación SOFIA Plus.				Nombre y Firma funcionario

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

REPORTE INDIVIDUAL DE NOVEDADES DE APRENDICES

Tipo de Programa	Titulada		Integración con la media		Complementaria **X**
Nombres y Apellidos del Aprendiz	**MYRIAM STELLA MONTIEL RODRIGUEZ**				
Tipo y No. Documento Identidad	**CC - 1110479262**				
Cód. Ficha de Caracterización	**2346920**				
Denominación Programa de Formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS				
Competencia	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA				
Resultado de Aprendizaje	Empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación. Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos. Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos.				
Nombre del Instructor que hace el Reporte.	**NATALIA CAROLINA ESCOBAR MENDEZ**				

TIPO DE NOVEDAD: CANCELACION DE REGISTRO

Sub-tipo de Novedad		**Cancelación de Matricula Índole Académico**
Incumplimiento Contrato de Aprendizaje		Observaciones:
No cumplió Plan de Mejoramiento		
Sub-tipo de Novedad		**Cancelación de Matricula Índole Disciplinario**
No cumplió Plan de Mejoramiento		Observaciones:
Sanción Impuesta Mediante Debido Proceso		
Sub-tipo de Novedad		**Deserción Proceso de Formación**
Incumplimiento - Inasistencia 3 días Consecutivos o más Sin Justificación	**x**	Observaciones. Falto más de 3 días sin justificación
No Evidencia Realización Etapa Practica		
No se Reintegra a partir de la Fecha límite Autorizado por el Aplazamiento		
Sub-tipo de Novedad		**Retiro Proceso de Formación**
No inicio Proceso de Formación		Observaciones:
Por Fallecimiento		
Novedad Integración con la Media		

Inasistencias Registradas en SOFIA Plus. SI ____ NO ____

Fecha Inicio de la Novedad:	9	6	21	Fecha Reporte de la Novedad:	7	7	21

Firma del Instructor

Firma del Coordinador Académico

Espacio Exclusivo para El Comité de Evaluación

Fecha de Programación del Comité de evaluación	Día	Mes	Año
Número del Acta_____ fecha	Día	Mes	Año
Número del Acto Académico _____ Fecha	Día	Mes	Año

Observaciones:

Nota: Este formato hace parte del expediente del aprendiz y se conservara como soporte del acta del comité de evaluación y seguimiento.

Información de Entrega y Proceso

Fecha de Recibido Coordinación Académica	Día	Mes	Año	Nombre y Firma funcionario
Fecha de Registro SOFIA Plus.	Día	Mes	Año	Nombre y Firma funcionario
Fecha de Activación SOFIA Plus.	Día	Mes	Año	Nombre y Firma funcionario

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

REPORTE INDIVIDUAL DE NOVEDADES DE APRENDICES

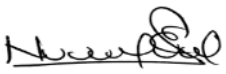
Tipo de Programa	Titulada ____ Integración con la media ____ Complementaria **X**
Nombres y Apellidos del Aprendiz	**NURY YULIANA POLANCO OSORIO**
Tipo y No. Documento Identidad	**CC - 1005780713**
Cód. Ficha de Caracterización	**2346920**
Denominación Programa de Formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Competencia	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
Resultado de Aprendizaje	Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente. Empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación. Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos. Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos.
Nombre del Instructor que hace el Reporte.	**NATALIA CAROLINA ESCOBAR MENDEZ**

TIPO DE NOVEDAD: CANCELACION DE REGISTRO

Sub-tipo de Novedad		**Cancelación de Matricula Índole Académico**
Incumplimiento Contrato de Aprendizaje		Observaciones:
No cumplió Plan de Mejoramiento		
Sub-tipo de Novedad		**Cancelación de Matricula Índole Disciplinario**
No cumplió Plan de Mejoramiento		Observaciones:
Sanción Impuesta Mediante Debido Proceso		
Sub-tipo de Novedad		**Deserción Proceso de Formación**
Incumplimiento - Inasistencia 3 días Consecutivos o más Sin Justificación	**x**	Observaciones. Falto más de 3 días sin justificación
No Evidencia Realización Etapa Practica		
No se Reintegra a partir de la Fecha límite Autorizado por el Aplazamiento		
Sub-tipo de Novedad		**Retiro Proceso de Formación**
No inicio Proceso de Formación		Observaciones:
Por Fallecimiento		
Novedad Integración con la Media		

Inasistencias Registradas en SOFIA Plus. SI ____ NO ____

Fecha Inicio de la Novedad:	2	6	21	Fecha Reporte de la Novedad:	7	7	21



Firma del Instructor

Firma del Coordinador Académico

Espacio Exclusivo para El Comité de Evaluación

Fecha de Programación del Comité de evaluación	Día	Mes	Año
Número del Acta_____ fecha	Día	Mes	Año
Número del Acto Académico _____ Fecha	Día	Mes	Año

Observaciones:

Nota: Este formato hace parte del expediente del aprendiz y se conservara como soporte del acta del comité de evaluación y seguimiento.

Información de Entrega y Proceso

Fecha de Recibido Coordinación Académica	Día	Mes	Año	Nombre y Firma funcionario
Fecha de Registro SOFIA Plus.	Día	Mes	Año	Nombre y Firma funcionario
Fecha de Activación SOFIA Plus.	Día	Mes	Año	Nombre y Firma funcionario