REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 5 DEL DÍA 16 al 19 de AGOSTO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)	Adelantar jornadas de rediseño y desarrollo curricular del programa Emprendedor en Procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal semana del 16 al 19 de agosto /2022

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Soraida Buitrago	25235049		x		SENA EMPRENDE RURAL	sbuitragoh@sena.edu.co		SI	PARTICIPACION VIRTUAL
	Felipe Andres Colorado	94.153.018		x		SENA EMPRENDE RURAL	fcolorado@sena.edu.co		SI	PARTICIPACION VIRTUAL
	Maria Esmeralda Duque Alzate	30398500	x			DESPACHO REGIONAL	meduqueal@sena.edu.co		SI	PARTICIPACION VIRTUAL

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente

ACTA No.05		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Jornadas de desarrollo curricular del programa Emprendedor en Procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal semana del 16 al 19 de agosto /2022		
CIUDAD Y FECHA: **Manizales,** 16 al 19 de agosto 2022	**HORA INICIO** **Martes 16 de agosto: 10:00 am** **Miércoles 17 de agosto: asincrónica** **Jueves 18 de agosto: asincrónica** **Viernes 19de agosto: asincrónica**	**HORA FIN:** **Martes 16 de agosto: 4:00pm** **rcoles 17 de agosto: asincrónica** **ueves 18 de agosto: asincrónica** **iernes 19 de agosto: asincrónica**
LUGAR Y/O ENLACE: **Martes 16 de agosto: Presencial auditorio de emprendimiento SENA - Caldas** **Miércoles 17 de agosto: asincrónica** **Jueves 18 de agosto: asincrónica** **Viernes 19de agosto: asincrónica**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Regional Valle, Centro Agropecuario Buga. Regional Caldas, Centro para la Formación Cafetera Regional Caldas/despacho regional	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

De acuerdo con el cronograma y las actividades concertadas**:**

Martes 16 de agosto:

- Ajustar planeación pedagógica
- Aclarar conceptos de la Planeación Pedagógica
- Orientaciones Guías de Aprendizaje (definición de número de guías, distribución de horas, conceptos definidos en la guía de desarrollo curricular V03)
- Revisión de cronograma de entregables y responsables.
- Ajuste del perfil de instructor - modificación por documento estándar.
- Acta

Miércoles 17 de agosto:

- Elaboración Guías de Aprendizaje
- Acta

Jueves 18 de agosto:

- Elaboración Guías de Aprendizaje
- Acta

Viernes 19 de agosto:

- Elaboración Guías de Aprendizaje
- Acta

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Adelantar jornadas de rediseño y desarrollo curricular del programa Emprendedor en Procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal semana del 16 al 19 de agosto /2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Martes 16 de agosto:

Los instructores Soraida Buitrago del Centro para la Formación Cafetera y el instructor Felipe Andres Colorado del Centro Agropecuario de Buga, concertaron asistir a la jornada de manera presencial y se desplazaron a las instalaciones de la regional Caldas, con el propósito de recibir orientación respecto a la planeación pedagógica ya que existen dificultades para definir conceptos asociados a la estructura gramatical de las actividades de aprendizaje y la técnicas didácticas activas, así también como dar respuesta a otras inquietudes asociadas con guías de aprendizaje ya que por dificultades de conectividad de la profesional de diseño curricular: Maria Esmeralda Duque no ha sido posible contar con información completa en las jornadas virtuales.

Se aplicaron los ajustes a la planeación pedagógica y se cargó en el repositorio para la correspondiente revisión del asesor metodológico.

Se brindaron orientaciones de las guías de aprendizaje.

Se revisaron fechas del cronograma y se definieron que las guías de aprendizaje tomaran un día más de los estipulados para instrumentos de evaluación

Cargue y diligenciamiento del acta de la semana.

Compromisos:

- Redefinir número de guías y alcance
- Incorporar en las guías de aprendizaje actividades estipuladas en la guía de desarrollo curricular V.03.
- Esta semana el equipo avanzará en guías de aprendizaje de manera asincrónica, el próximo viernes harán un envío parcial de entregables, que serán revisados y enviados con las recomendaciones que pudieran

presentarse para que finalmente sean entregadas todas las guías el **23 de agosto.**

- La próxima reunión será el lunes 22 de agosto 9:00 am

Miércoles 17 de agosto:

- Los instructores técnicos, se reúnen preparando el material para la elaboración Guías de Aprendizaje de la competencia de manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente con los resultados de aprendizaje correspondientes, se adiciono en esta guía la competencia: **de elaborar masa de confitería de acuerdo con guía de producción y normativa sanitaria,** en el resultado de aprendizaje: **revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y normatividad vigente**
- Diligenciamiento de acta.

Jueves 18 de agosto:

- Los instructores técnicos, se reúnen para dar continuidad a la elaboración de la Guía de Aprendizaje de la competencia de manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente con los resultados de aprendizaje correspondientes, se adiciono en esta guía la competencia: **de elaborar masa de confitería de acuerdo con guía de producción y normativa sanitaria,** en el resultado de aprendizaje: **revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones.**

- **técnicas y normatividad vigente**
- Diligenciamiento de acta.

Viernes 19 de agosto:

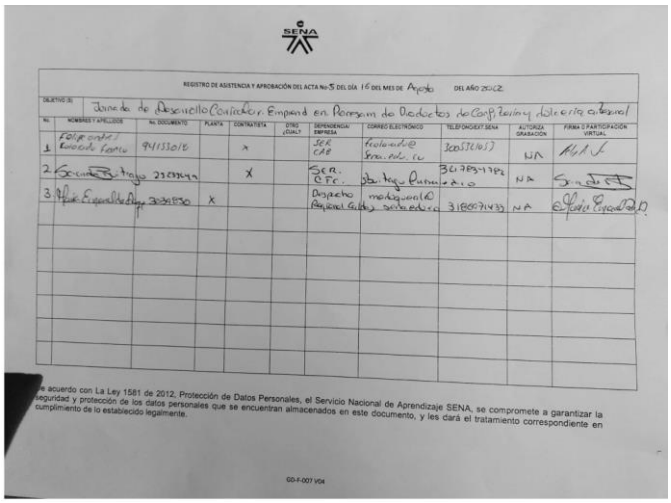
- Los instructores técnicos, se reúnen para dar continuidad a la elaboración de la Guía de Aprendizaje de la competencia- Elaborar **masa de confitería de acuerdo con guía de producción y normativa sanitaria, con los resultados de aprendizaje,** alistar materias primas, equipos y utensilios de acuerdo con la guía de producción y normativa vigente desarrollar el proceso de producción según manuales de calidad, guías de proceso, y normatividad vigente.
- Se realizo la revisión del perfil del instructor para la plantilla del diseño curricular.
- Diligenciamiento de acta.

CONCLUSIONES		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

Entrega de Guías de Aprendizaje	Equipo de Desarrollo Curricular	Agosto 23/2022

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Martes 16 de agosto (sesión presencial)



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No 5 DEL DÍA 16 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Jornada de Desarrollo Contractual: Empalme en Reversión de Dedicatos de Competencias y Vigencia Actual

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Felipe Antonio Rincón Forero	94133018		X		Sena CAB	frincon@sena.edu.co	3005376103	NA	
2	Santiago Betancur Trejos	2303949		X		Sena CPC	sbetancur@sena.edu.co	3127894782	NA	
3	Yuri Esperanza Ayala	3004930	X			Despacho Regional Cali	mediquenta@sena.edu.co	3186971433	NA	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04



