PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Noviembre del 2022

Señor (a)
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1. PCCNTR. 3369956**
Cordinador Académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta Magdalena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Noviembre del año 2022

Referencia: No. **3369956** del año 2022

Linda Johanna Ortiz Prada, identificada con la cédula de ciudadanía No. 36'725.966 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia No. CO1. PCCNTR. 3369956, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera:

Se fija como valor total para el presente contrato la suma de VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($27.982.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de abril de 2022 por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($799.500); b) Siete pagos iguales por los meses de mayo a noviembre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno; c) Un último pago en el mes de diciembre de 2022 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($2.931.500).

Plazo: Será hasta el 16 de Diciembre de 2022.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA EL DESARROLLO DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL PROGRAMADA POR EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA PARA LA FORMACIÓN REGULAR, EN LA ESPECIALIDAD DE **CHOCOLATERIA.**

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro.	Impartir formación al programa Técnico en Chocolatería con ficha de caracterización 2499227, Tecnologo en agrobiotecnología con ficha de caracterización 2556589 y Técnico en panificación con ficha de caracterización 2448740. .	Elaboración de productos de chocolatería Bombones rellenos con ganache de mango biche y tamarindo, helado de chocolate, chocolatinas con arroz soplado, chocolatinas musicales, masmelos cubiertos y pruebas de temperado, moldes, limpieza y desinfección en moldes, otros utensilios y equipos, con la ficha de caracterización 2499227 Acondicionar chocolate y continuación de operar equipos en el marco del desarrollo del programa técnico en chocolatería y la introducción a la competencia Obtener base de chocolate de acuerdo con procedimiento técnico. Elaboración de Bioinsumos (MM líquido) en el programa Tecnologo en agrobiotecnología con ficha de caracterización 2556589. Seguimiento etapa práctica aprendices de agrobiotecnología y panificación.
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Elaboración Guía de aprendizaje Elaboración bioinsumo MM líquido en el marco del desarollo del RAP ESTABLECER PROTOCOLOS PARA PREPARACIÓN DE BIOINSUMOS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL SECTOR Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Se anexa guía de aprendizaje
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Evaluación del test de estilos de aprendizaje.	Se desarrolla el test de estilos de aprendizaje de Kolb con la ficha de caracterización 2556589.

4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	Se requiere para cuatro aprendices de la ficha 2183677 y uno de la ficha 2065853 del programa tecnologo en agrobiotecnología	A continuación se adjuntan bitácoras de seguimiento y correos de solicitud.
6	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Inasistencia reportada en las plataformas Sofia y Territorium	Se anexa capture de las inasistencias cargadas en sofia y se reporta asistencia en la plataforma Territorium.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días.	Se ha evaluado RAP 1, 2 y 3 en la competencia ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE.2601104-PROCESOS	Se anexa capture RAPs aprobados

		BASICOS DE PASTELERIA	
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Uso de la Paltaforma TERRITORIUM	Personalización, bienvenida, anuncios y evidencias
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Actualmente se participa en la propuesta remodelación de ambientes proyecto de chocolatería y elaboración de la propuesta Aprovechamiento de Residuos de cáscaras de *Citrus sinensis* y *Mussa paradisiaca* para la elaboración de harinas como sustratos para multiplicación de *Beauveria bassiana*	Se anexa borrador del perfil del proyecto e imágenes de los encuentros y reuniones para trabajar en los proyectos.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Reunión con el equipo ejecutor para programación de horarios, capacitación portafolio del instructor.	Imagen de reunion
12	Desplazarse a otras ciudades o	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.

	municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera		
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Capture plataforma sofia plus	Se anexa documento gestión de tiempos y solicitud programación de eventos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Portafolio actualizado con la estrategia PHVA	Se carga el portaforlio en el drive
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Traslado de materiales de formación	Imagen materiales de formación trasladados a la CBN para desarrollo de las formaciones de chocolatería y pasteleria.
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación

	requiera.		
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	Listado de materiales de formación recibidos para desarrollo de la formación en el marco del programa técnico en chocolateria	Documento Word compartido via e-mail
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No ha sido requerido para este periodo	Sin evidencia
21	Rendir oportunamente los	Informe presentado a supervisor de contrato	No ha sido requerido en este periodo

	informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional		
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Reportar al coordinador académico	Reportes entregados al coordinador académico
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Tendencias incorporadas en la formación	Manejo de la plataforma Territorium
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Sin evidencia	Sin evidencia
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	En el momento no me encuentro desarrollando dicha labor	Sin evidencia
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del	Informes presentados a Supervisor de contrato.	Informes presentados a Supervisor de Contrato Septiembre 2022.

	contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.		
27	Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
28	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	En espera de la Convocatoria para realizar el proceso	Sin evidencia

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.de planilla **4475850611**, operador NUEVO SOI y periodo Noviembre 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

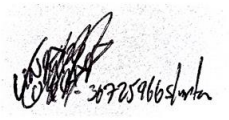
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en 89 folios

Cordialmente,

Firma



LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
Contratista
C.C. No. 36725966

Recibí a satisfacción:

Firma
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS
Supervisor(a) Contrato No. **CO1. PCCNTR. 3369956**
Coordinador Académico.

EVIDENCIAS NOVIEMBRE

1. Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro.

Programa Técnico en Chocolatería Ficha: 2499227

Temperado, relleno y moldeado:
Se tempera en baños de aría coberturas blancas, negras y chocolate rosado, diagramando sus respectivas curvas de temperatura en ambiente mayor a 36°C.
Se elabora ganache de cañandonga. Adicionalmente se trabajan dos ganache previamente elaborados (mango biche).
Se preparan pulpas comerciales para relleno de bombones.
El moldeo se realiza en policarbonato

















Elaboración de productos de chocolateria fina; bombones rellenos de ganache de cañandonga y mango biche, elaboración de chocolatinas musicales, masmelos cubiertos, Copas de chocolate



2. Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).



Instalación de trampa para captura de Microorganismos a partir de diferentes tratamientos con arroz

Aprestamiento: se planifica la práctica y se procede al armado de las trampas






Instalación:
1. Selección del área con altura mayor al nivel de suelo
2. Elaboración de la cama para aumento de la altura del nivel
3. Inoculación de la cama con hojarasca donde se evidencia presencia de hifas
4. Instalación del racimo de trampas
5. Disposición de una cubierta con capa vegetal verde y seca



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Agrobiotecnología
- Código del Programa de Formación: 722142
- Nombre del Proyecto: Elaborar bioinsumos en el marco de los criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estandares de calidad requeridos
- Fase del proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: Desarrollar los procesos concernientes a la elaboración y producción de bioinsumos bajo criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según estándares de calidad requeridos
- Competencia 270412022: Producir Bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

Calcular las cantidades de materiles y materia prima.

Elaborar el plan de producción.

Dirigir la preparación de las mezclas.

Monitorear el proceso de producción de Bioinsumos.

Verificar las condiciones de almacenamiento del producto.

Generar informes del proceso productivo.

Ajustar el protocolo y plan de producción.

- Duración de la Guía: 120 horas

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

Estimados aprendices, la formación por proyectos del SENA ofrece una base sólida de formación académica y fortalece el conocimiento aplicado a situaciones reales que acontecen en el diario vivir de las organizaciones, de manera que sean aplicadas de forma didáctica, pero en contextos reales y apropiados, en particular en los momentos de la vida real.

En nuestro proyecto formativo PRODUCCIÓN DE MATERIAL VEGETAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE PROPAGACIÓN IN VITRO Y EX VITRO PARA EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOS AGRÍCOLA EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGDALENA, se trabaja con la intención de acercar el ejercicio de las labores propias del Agobiotecnologo en ambientes de aprendizaje simulados en los que se espera que el aprendiz apropie sus conocimientos para la vida laboral y social.

Por esta razón, para empoderarse en su nuevo rol como aprendiz en la Formación por proyectos y alcance el perfil requerido para el desempeño en su rol en la empresa de acuerdo con su especialidad, es necesario desarrollar la siguiente guía de aprendizaje.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 ACTIVIDADES INICIALES

Actividades de Reflexión inicial.

Identificar las fortalezas y debilidades que usted posee frente a la elaboración de los diferentes bioinsumos a fin de reconocer sus aprendizajes y/o experiencias previas, para iniciar el proceso de formación profesional integral.

Descripción de la actividad:

1. Leer, analizar, comprender cada una de las preguntas que aparecen en el siguiente cuadro.
2. Responder cada una de las preguntas con honestidad y objetividad. Plasmelas en una hoja.

3. Elaborar un informe formato word con calidad donde plasme todo lo pertinente a elaboración de bioles que hemos visto hasta el momento.

PREGUNTAS	EXPLICACIÓN
¿Que conozco acerca de elaboración de bioinsumos?	Realice el autodiagnóstico de los conocimientos que posee respecto a la fabricación, monitoreo y almacenamiento.
¿Qué quiero saber o aprender?	Elabore una lista de los conocimientos que desea adquirir acerca de cada uno de los ítems propuestos en la clasificación de los bioinsumos.
¿Qué conocimiento puedo trasferir en mi entorno laboral, personal y social, respecto a este aprendizaje?	Realice una reflexión de su propio aprendizaje, cuál sería la aplicación que usted le daría a estos nuevos conocimientos en su entorno personal y laboral.

Ambiente Requerido: Ambiente presencial SENA CAAG, Ambiente virtual Meet, biblioteca, LMS, laboratorio casero, Territorium, SENA Sofia Plus.

Materiales: Celulares, acceso internet, lápices, borradores, hojas blancas.

Exploración de aprendizajes previos.

3.2 ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN

Según ICA 2021, actualmente se encuentran registrados más de 500 bioinsumos a nivel nacional, entre ellos; agente de control biológico, incoculante biológico, biocontrolador, agente microbiano, bioquímico y extracto vegetal, para la nutrición de las plantas , prevención, control y erradicción de las plagas que mejoran la producción y la productividad agrícola.

El concepto sobre materia orgánica del suelo continua siendo generalizado, esto incluye cualquier tipo de material de origen animal o vegetal que reghresa al suelo tras ser descompuesto gracias a la actividad microbiana. Este material incluye también raíces muertas, exudados, excretas, cubiertas externas de gran diversidad de fauna, productos de microorganismos, como bacterias, hongos, nematodos. A lo largo del proceso de descomposición o de mineralización se van transformando de una forma orgánica (compuestos de carbono) a una forma inorgánica (minerales), que pueden ser fácilmente absorbidos por las plantas.

Al ser el Biol el abono el abono líquido por excelencia para gran cantidad de plantas de ciclo corto, anuales o perennes se convierten en una fuente orgánica importante de fitoreguladores, adicionalmente a los nuetrientes aportados en menores proporciones a fin de promover actividades fisiológicas y estimular actividades agronómicas; aumentando y fortaleciendo la base radicular, ampliando el área foliar, mejora la floración, activa el vigor y el poder germinativo de las semillas.

A pesar de ello, la implementación de los abonos líquidos no se encuentra lo suficientemente extendida. Por esta razón, se hace necesario identificar aquellas actividades y tareas procedimentales en el marco de la

elaboración de este tipo de Bioinsumos por los cuales los agricultores no implemetan a fin de optimizar los recursos y agilizar los procesos. Describa las actividades que un Agrobiotecnologo puede realizar en una biofabrica, determinando los procesos y procedimientos para alcanzar resultados oportunos y garantizar la prestación de un servicio efectivo y eficiente.

Descripción de la actividad:

1. Construya un mapa de arcoiris que describa los conocimientos, cargo y procedimientos que ejecuta un Agrobiotecnologo en la biofabrica con respecto a las temáticas desarrolladas hasta ahora.
2. Explicar con propiedad ante el instructor y compañeros de trabajo los conceptos plasmados en el mapa de arcoiris.
3. Comparar el mapa de arcoiris con el de los demás compañeros de trabajo a fin de identificar relaciones o diferencias.

Ambiente Requerido: Ambiente presencial SENA CAAG, unidad productiva compost, biblioteca.

Materiales: Celulares, acceso internet, lápices, borradores, hojas blancas, colores.

ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE

ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN

identificar las partes, estilos y usos de los documentos empresariales que producen las funciones administrativas de las diferentes áreas de una mipyme , teniendo en cuenta el protocolo de la empresa y la normatividad legal vigente.

Descripción de la actividad:

1. Conformar equipos de tres personas.
2. Elaborar un folleto por cada uno de los Documentos Empresariales contemplados en la GTC 185, y los diferentes documentos que produce una mipyme, explicando sus partes, estilos, usos, características de redacción y su respectivo ejemplo.
3. Compartir y socializar ante los compañeros e instructor los folletos elaborados de una manera asertiva.

Ambiente Requerido: Ambiente convencional, ambiente con computadores, unidad productiva, biblioteca

Materiales: Computadores con internet, tableros, usb, televisor, marcadores, lápices, borradores, hojas blancas, colores.

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO

Explicar los aspectos o criterios necesarios para fabricar bioles. Sustente su respuesta iniciando desde la captura de microorganismos de montaña hasta finalizar la elaboración del Biol.

Descripción actividad:

1. Conformar duplas de aprendices
2. Identificar los diferentes bioles que se producen en las biofabricas y su procedimiento de elaboración.

3. Elaborar una entrevista donde un integrante representa al periodista y el otro al agrobiotecnologo encargado de la producción en la biofabrica.

Ambiente Requerido: Ambiente convencional, unidad productiva.

Materiales: lápices, borradores, hojas blancas, colores, tijeras, cinta, pegante.

- **Actividad de aprendizaje Cognitiva:**

Redactar mínimo 2 ejemplos de cada uno de los Documentos empresariales documentos empresariales teniendo en cuenta las funciones productivas, el asunto, la normatividad GTC 185 y protocolo utilizado por las mipymes.

Descripción de la actividad:

1. Conformar equipos de cuatro personas.
2. Construir una guía práctica y didáctica que contenga información sistémica ordenada en la cual explique claramente las instrucciones para elaborar y redactar un documento según las necesidades, el asunto, normas gramaticales, tipo de texto y protocolo utilizado por una mipyme.
3. Socializar con creatividad, dinamismo y empoderamiento la guía práctica, sustentando la importancia del uso de este documento en las funciones administrativas de las mipymes.

Ambiente Requerido: Ambiente convencional, ambiente con computadores, unidad productiva, biblioteca

Materiales: Computadores con internet, tableros, usb, televisor, marcadores, lápices, borradores, hojas blancas, colores, tijeras, cinta, pegante.

SubActividad 1 Competencia

Reconocer la importancia de digitar y transcribir documentos empresariales con rapidez, precisión y exactitud, aplicando las técnicas de digitación, llevando a cabo las pausas activas correspondientes y las normas de seguridad y salud en el trabajo.

Descripción de la actividad:

1. Conformar equipos de tres aprendices.
2. Identificar las técnicas de digitación transcripción.
3. Determinar la importancia de utilizar las técnicas de digitación correctamente.
4. Grabar situaciones de los aprendices realizando pausas activas después de digitar documentos.
5. Construir un video didáctico y creativo de los aprendices explicando la técnica que se debe utilizar para digitar documentos empresariales y las pausas activas pertinentes.
6. Socializar en el ambiente de aprendizaje cada video, concluyendo la importancia de aplicar la técnicas de digitación, pausas activas y las normas de seguridad y salud en el trabajo-

Ambiente Requerido: Ambiente convencional, ambiente con computadores, unidad productiva, biblioteca

Materiales: Computadores con internet, tableros, usb, televisor, marcadores, lápices, borradores, hojas blancas, colores, tijeras, cinta, pegante.

- **Actividad de aprendizaje motriz:**

Determinar las consecuencias y el problema que se genera en el trámite administrativo, al elaborar un documento con inconsistencias en la redacción y falencias en la presentación.

Descripción de la actividad:

- Conformar equipos de cuatro aprendices.
- Elaborar un informe donde se presente ejemplos de documentos empresariales elaborados correctamente y con errores.
- Comparar los documentos elaborados correctamente con los que presentan errores.
- Concluir sobre las consecuencias administrativas, penales y judiciales; y el problema que se genera en el trámite administrativo.

Ambiente Requerido: Ambiente convencional, ambiente con computadores, unidad productiva, biblioteca

- **Materiales:** Computadores con internet, tableros, usb, televisor, marcadores, lápices, borradores, hojas blancas, colores, tijeras, cinta, pegante.

- **Actividad de aprendizaje vivencial:**

Presentar un caso laboral donde se represente una situación de falsificación de un documento empresarial durante la ejecución de una función productiva, con el fin de identificar y analizar sus consecuencias legales.

Descripción de la actividades:

1. Conformar equipos de cuatro personas.
2. Cada equipo debe socializar en juego de roles, un caso laboral, en el que se presente la falsificación de un documento público y privado
3. Presentar una reseña argumentativa y descriptiva del análisis de caso.

Ambiente Requerido: Ambiente convencional, ambiente con computadores, unidad productiva, biblioteca

Materiales: Computadores con internet, tableros, usb, televisor, marcadores, lápices, borradores, hojas blancas, colores, tijeras, cinta, pegante.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
ELABORAR DOCUMENTOS **Evidencias de Conocimiento :** Responde cuestionario sobre aspectos comunes y esenciales contemplados en normativa para elaboración de documentos. **Evidencias de Desempeño** Opera los equipos de digitación de acuerdo con las técnicas, manuales de usuario y las normas de seguridad. Redacta documentos organizacionales aplicando las normas gramaticales, de sintaxis y las de redacción haciendo uso de las Tic. **Evidencias de Producto:** Redacta un informe sobre las normas técnicas para la elaboración de documentos organizacionales más	Estructura el documento empresarial y el texto de acuerdo el asunto, la norma técnica gramatical tipo de texto y la política organizacional Transcribe documentos empresariales y textos teniendo en cuenta las técnicas de digitación. Utiliza la tecnología para la elaboración de documentos de acuerdo con los recursos de la organización. Aplica procedimientos técnicos normativos y organizacionales en la redacción de documentos y textos. Elabora documentos finales de acuerdo a las normas técnicas. gramaticales, de redacción y las Políticas organizacionales. Verifica que el documento o texto cumpla con las normas técnicas y las políticas organizacionales	Cuestionarios Evaluación conocimiento AVA Talleres Evaluación desempeño Actividades grupales Pruebas escritas Lista de chequeo para evaluar desempeño y producto. Presentación del portafolio de evidencias. Informes avances de proyecto

utilizados en el entorno empresarial.		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aeróbico: proceso que ocurre en presencia de oxígeno. Para que un compost funcione con éxito se debe proporcionar suficiente oxígeno para que mantenga el proceso aeróbico.
Amonio: es una forma inorgánica del nitrógeno. Se encuentra reducido y es soluble en la solución del suelo. Se pierde con mas facilidad por volatilización.
Anaeróbico: proceso que ocurre en ausencia de oxígeno. Si esto ocurre durante el proceso de compostaje, éste se ralentiza y se pueden desprender malos olores, como consecuencia de procesos de pudrición.
Bacterias termófilas: grupo de bacterias que pueden vivir, trabajar y multiplicarse durante el compostaje entre los rangos de temperatura de 40°C a 70°C.
Estiércol: material orgánico empleado para fertilizar la tierra, compuesto generalmente por heces y orina de animales domésticos. Puede presentarse mezclado con material vegetal como paja, heno o material de cama de los animales. Aunque el estiércol es rico en nitrógeno, fósforo y potasio, comparado con los fertilizantes sintéticos sus contenidos son menores y se encuentran en forma orgánica. Puede aplicarse en mayor cantidad para alcanzar las cantidades que necesita el cultivo, pero en general, el nitrógeno es menos estable y está disponible por menos tiempo en el suelo. Es rico en materia orgánica, por lo que aumenta la fertilidad del suelo y mejora su capacidad de absorción y retención de agua.
Humus: materia orgánica descompuesta, amorfa y de color marrón oscuro de los suelos, que ha perdido todo indicio de la estructura y la composición de la materia vegetal y animal a partir de la que se originó. Por tanto, el término *humus* se refiere a cualquier materia orgánica que ha alcanzado la estabilidad y que se utiliza en la agricultura para enmendar el suelo. El producto de la lombriz suele llamarse equivocadamente humus, cuando en realidad debe llamarse vermicompuesto.
Inoculante: concentrado de microorganismos que aplicado al compost, acelera el proceso de compostaje. Un compost semimaduro puede funcionar de inoculante.
Lavado o lixiviación de nitratos: cuando el agua entra en contacto con fertilizantes nitrogenados o con estiércol, puede disolver los nitratos y otros componentes solubles del estiércol y transportarlos disueltos en su seno cuando se infiltra en el suelo y desciende hasta las aguas subterráneas. En suelos con capas freáticas altas y altas velocidades de percolación es más probable que el agua contaminada alcance las aguas subterráneas.
Macroorganismos: organismos vivos que pueden ser observados a simple vista (arañas, lombrices, roedores, hormigas, escarabajos…). También se denomina mesofauna.
Materia orgánica: residuos vegetales, animales y de microorganismos en distintas etapas de descomposición, células y tejidos de organismos del suelo y sustancias sintetizadas por los seres vivos presentes en el suelo.
Microorganismos: organismos vivos microscópicos (hongos, incluyendo levaduras, bacterias incluyendo actinobacterias, protoozoos como nemátodos etc.).

Microorganismos mesófilos: grupo de bacterias, y hongos (levaduras u hongos filamentosos) que pueden vivir, trabajar y multiplicarse durante el compostaje entre los rangos de temperatura de 30°C a 40°C.
Mineralización: transformación de la materia orgánica mediante la acción demicroorganismos y la liberación de formas inorgánicas esenciales para el desarrollo de las plantas.
Nitrato: es una forma inorgánica del nitrógeno. Se encuentra oxidado y es soluble en la solución del suelo. Se pierde con mas facilidad por lixiviación.
Nitrógeno: elemento indispensable para las plantas que puede estar en forma orgánica (proteínas y compuestos organicos), o inorgánica (nitrato o amonio).
Orgánico: un compuesto orgánico es una sustancia que contiene carbono e hidrógeno y, habitualmente, otros elementos como nitrógeno, azufre y oxígeno. Los compuestos orgánicos se pueden encontrar en el medio natural o sintetizarse en laboratorio. La expresión sustancia orgánica no equivale a sustancia natural. Decir que una sustancia es natural significa que es esencialmente igual que la encontrada en la naturaleza. Sin embargo, orgánico significa que está formado por carbono.
Patógeno: microorganismo capaz de producir una enfermedad. Puede ser fitopatogeno, cuando la enfermedad se produce en plantas, o patógenos humanos o animales.
Reciclaje de nutrientes: ciclo en el que los nutrientes orgánicos e inorgánicos, se transforman y se mueven el suelo, los organismos vivos, la atmosfera y el agua. En la agricultura, se refiere al retorno al suelo de los nutrientes absorbidos del mismo por las plantas. El reciclaje de nutrientes puede producirse por medio de la caída de hojas, la exudación (secreción) de las raíces, el reciclaje de residuos, la incorporación de abonos verdes, etcétera.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

ICA, 2021. Instituto Colombiano Agropecuario, Productos Bioinsumos Agropecuarios Registrados Junio 2021. Visitado en Junio 16 del 2021. https://www.ica.gov.co/getdoc/2ad9e987-8f69-4358-b8a9-e6ee6dcc8132/productos-bioinsumos-mayo-13-de-2008.aspx

LOPEZ et al., 2017. Estudio de la fermentación de Kéfir de agua de piña con Tibicos. Revista Mexicana de Ingeniería Química, volumen 14, número 2, 2017, pp. 405 – 414- Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa Distrito Federal, México.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Linda Ortiz Prada**	**Instructora**	**Centro Acuícola y agroindustrial de Gaira**	**24 de Septiembre/2022**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

3. Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Test de estilos de aprendizaje en ejecución Tecnologo en Agrobiotecnología



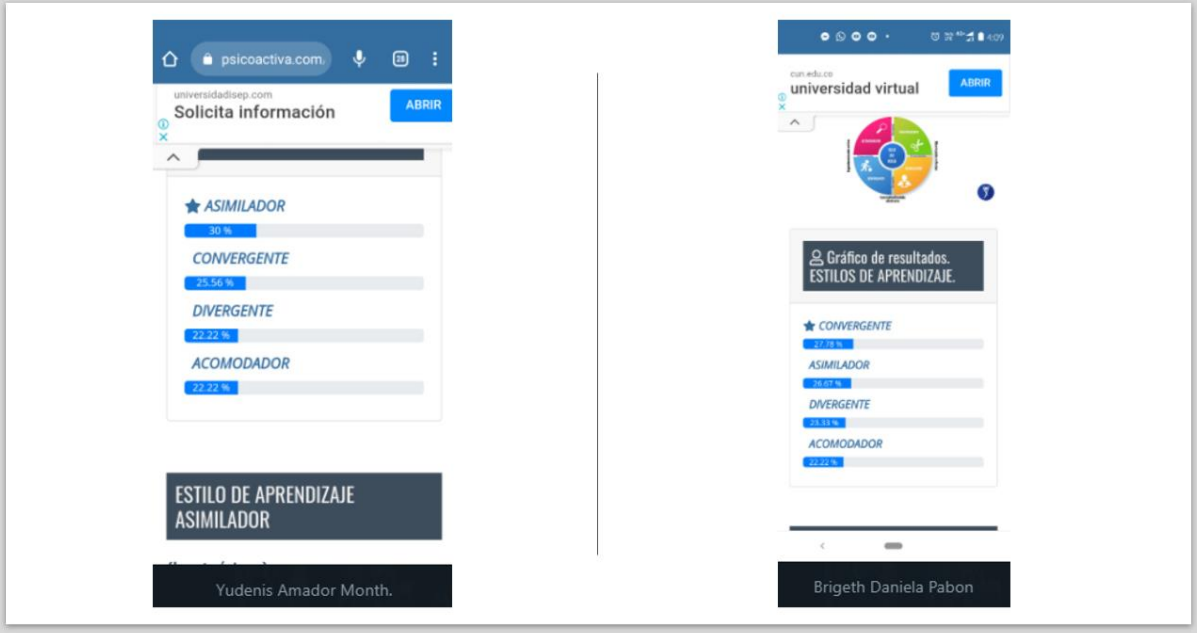

psicoactiva.com
universidadisep.com
Solicita información
ABRIR
ASIMILADOR
30 %
CONVERGENTE
25.56 %
DIVERGENTE
22.22 %
ACOMODADOR
22.22 %
ESTILO DE APRENDIZAJE ASIMILADOR
Yudenis Amador Month.
universidad virtual
ABRIR
Gráfico de resultados. ESTILOS DE APRENDIZAJE.
CONVERGENTE
ASIMILADOR
DIVERGENTE
ACOMODADOR
Brigeth Daniela Pabon


Gráfico de resultados. ESTILOS DE APRENDIZAJE.
Kevin de Alba


Gráfico de resultados. ESTILOS DE APRENDIZAJE.
Listo Juan David Herrera Figueroa


Gráfico de resultados. ESTILOS DE APRENDIZAJE.
ASIMILADOR
CONVERGENTE
ACOMODADOR
DIVERGENTE
Stefany Gutierrez


PsicoActiva
Gráfico de resultados. ESTILOS DE APRENDIZAJE.
CONVERGENTE
DIVERGENTE
ASIMILADOR
ACOMODADOR
ESTILO DE APRENDIZAJE CONVERGENTE
(Los reflexivos)
Dayanna acevedo

















4. Participar en el proceso de inducción de los aprendices.

No se requiere para el presente periodo

5. Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.

Aprendiz Haider Ayala
Se establece comunicación con el jefe inmediato a fin de corroborar información plasmada en las bitácoras revisando los tiempos de ejecución de las actividades relacionadas y capturar información primaria respecto al desempeño actiudinal y comportamental del aprendiz.

Versión: 02
Código: GFPI-F-147

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Formato Bitácora seguimiento Etapa productiva

REGIONAL HUILA

Centro Agroindustrial

BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

Nombre de la empresa donde está realizando la etapa	NIT	BITACORA N°	Período
THE ELITE FLOWER SAS CI	8001415061	1	5/abr-19/abri

Nombre del jefe inmediato/Responsable	Teléfono de contacto	Correo electrónico
andres portela	3124149791-3214567052	gportela@eliteflower.com

Seleccione con una "X" el tipo de modalidad de etapa productiva

CONTRATO DE APRENDIZAJE	X	VÍNCULO LABORAL O CONTRACTUAL		PROYECTO PRODUCTIVO		APOYO A UNA UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR		APOYO A INSTITUCIÓN ESTATAL NACIONAL,TERRITORIAL, O A UNA ONG, O A ENTIDAD		MONITORIA		PASANTIA	

Nombre del aprendiz	Documento Id.	Teléfono de contacto	Correo electrónico
haider ayala guerra	1004346875	3148024034	haiderayalaguerra@hotmail.com

Número de ficha	Programa de formación
2065853	Agrobiotecnología

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD *(Ingrese cuantas filas sean necesarias)*	FECHA INICIO	FECHA FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES, INASISTENCIAS Y/O DIFICULTADES
inducion del laboratorio de pruebas de eficacia	6-abr	12-abr		
capacitacion de area de la cocina	13-abr	19-abr		

Formato Bitácora | Instrucciones | Hoja1

	Versión: 02
	Código: GFPI-F-147

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Formato Bitácora seguimiento Etapa productiva

REGIONAL HUILA

Centro Agroindustrial

BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

Nombre de la empresa donde está realizando la etapa	NIT	BITACORA N°	Período
THE ELITE FLOWER SAS CI	8001415061	1	20/abr-04/may

Nombre del jefe inmediato/Responsable	Teléfono de contacto	Correo electrónico
andres portela	3124149791-3214567052	aportela@eliteflower.com

Seleccione con una "X" el tipo de modalidad de etapa productiva

CONTRATO DE APRENDIZAJE	X	VÍNCULO LABORAL O CONTRACTUAL		PROYECTO PRODUCTIVO		APOYO A UNA UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR		APOYO A INSTITUCIÓN ESTATAL NACIONAL,TERRITORIAL, O A UNA ONG, O A ENTIDAD		MONITORIA		PASANTIA	

Nombre del aprendiz	Documento Id.	Teléfono de contacto	Correo electrónico
haider ayala guerra	1004346875	3148024034	haiderayalaguerra@hotmail.com

Número de ficha	Programa de formación
2065853	Agrobiotecnología

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD *(Ingrese cuantas filas sean necesarias)*	FECHA INICIO	FECHA FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES, INASISTENCIAS Y/O DIFICULTADES
labado de material de la cocina tales como (beaker, caja de petri, tubo de ensayo, laminas porta objeto, puntas de micropipeta, frascos de vidrio)	19-abr	27-abr		
organizar materiales secos y esteriles en el area central tales como (beaker, caja de petri, tubo de ensayo, laminas porta objeto, puntas de micropipeta, frascos de vidrio)	28-abr	4-may		

Formato Bitácora | Instrucciones | Hoja1

Aprendiz Estefani Rivas

Revisión de bitácoras para cargue en plataforma

Versión: 02
Código: GFPI-F-147

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Formato Bitácora seguimiento Etapa productiva

REGIONAL MAGDALENA

CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

Nombre de la empresa donde está realizando la etapa productiva	NIT	BITACORA N°	Periodo
BIOHERBS SAS	830136150-2	5	15 de noviembre al 30 de noviembre

Nombre del jefe inmediato/Responsable	Teléfono de contacto	Correo electrónico
Mery Suarez Arevalo	3162471014	administracion@bioherbs.co

Seleccione con una "X" el tipo de modalidad de etapa productiva

CONTRATO DE APRENDIZAJE	X	VÍNCULO LABORAL O CONTRACTUAL		PROYECTO PRODUCTIVO		APOYO A UNA UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR		APOYO A INSTITUCIÓN ESTATAL NACIONAL,TERRITORIAL , O A UNA ONG, O A ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO		MONITORIA		PASANTIA	

Nombre del aprendiz	Documento Id.	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional
Estefani Paola Rivas Ariza	1004358825	3195055235	eprivas52@misena.edu.co

Número de ficha	Programa de formación
2183677	Tecnologo en Agrobiotecnología

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD *(Ingrese cuantas filas sean necesarias)*	FECHA INICIO	FECHA FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES, INASISTENCIAS Y/O DIFICULTADES PRESENTADAS
SIEMBRA DE MENTA: La siembra consiste en cortar la menta en forma de bisel y sembrarla en el mismo campo. Pero esta tecnica es sembrarlas acostadas y luego rellenarlas con tierra, está manera de sembrar ya viene desde hace tiempo en la finca la cual ha dado buenos resultados en todos los bloques de este y así esperar su ciclo para nuevamente proceder a la siembra en otras camas y cosecha.	22-nov	22-nov		
FORMATO DE PAUSAS ACTIVAS: Este formato fue creado para el momento antes de corte los operarios deben realizar unas series de *ejercicio para calentar el cuerpo y evitar lesiones*. Este formato consiste en que de lunes a sabádo cada operario debe iniciar las series con los ejercicios en rutina que fueron creados por SST durante 5 minutos con una serie con 15 repeticiones por ejercicio y este se reparten 7 y 7 operarios para dos semanas y seguir con las pausas.	23-nov	23-nov		
CAMBIO DE GUANTES POSCOSECHA: Los días martes y viernes se le hace cambio de guantes a los operarios de poscosecha con el fin de tener una buena higiene de estos ya que cada día hacen manejo de productos y se debe evitar una contaminación, cada guante es para cada producto que se vaya a trabajar y así tener un control de estos.	29-nov	29-nov	Se llega donde la operaria y ella debe entregar los guantes utilizados los cuales se le hacen tres cambios, si tiene tres pares de guantes se le entregan esos tres cambios sin excederse de los permitidos y así sucesivamente con las demás personas luego esos guantes se llevan al contenedor de no reciclabe.	

Aprendiz: *recuerde diligenciar completamente el informe y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este.*

Estefani Paola Rivas Ariza	Estefani Rivas A	05-12-2022
Nombre del Aprendiz	**Firma del aprendiz**	**Fecha entrega bitácora**
Linda Johanna Ortiz Prada		
Nombre del Instructor de Seguimiento	**Firma de instructor de seguimiento**	**Firma del jefe inmediato (Si es del caso)**

Nota: LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL SENA Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Versión: 02

Código: GTH-F-062

Proceso: Gestión de Formación Profesional Integral

Formato: Bitácora seguimiento Etapa productiva

REGIONAL MAGDALENA

CENTRO AGROINDUSTRIAL DE SAMA

BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

Nombre de la empresa donde está realizando la etapa productiva	NIT	BITÁCORA N°	Periodo
BIOHERBS SAS	830136118-2	5	01 de noviembre al 15 de noviembre

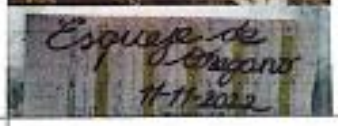
Nombre del jefe inmediato/Supervisor: Mery Sunny Acevedo | Teléfono de contacto: 3162471014 | Correo electrónico: administracion@bioherbs.co

Seleccione con una "X" el tipo de modalidad de etapa productiva

CONTRATO DE APRENDIZAJE	X	VINCULACIÓN LABORAL O ADMINISTRATIVA		PROYECTO PRODUCTIVO		APOYO A LA UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR		APOYO A INICIATIVA EMPRESARIAL FORTALECIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, O EL CRECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EXISTENTE		MONITORIAS		PASANTÍA	

Nombre del aprendiz	Documento Id.	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional
Estefani Paola Rivas Ariza	1004358835	3195055295	eprivas52@misena.edu.co

Número de ficha	Programa de formación
2559877	Tecnólogo en Agrobiotecnología

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD (Ingresar fecha inicio y fecha terminación)	FECHA INICIO	FECHA FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES, INASISTENCIAS Y/O DIFICULTADES PRESENTADAS
PROGRAMACION DE CULTIVO: Se implementa formato de programación con su respectiva modificación en el cual se llevan las actividades programadas para el día. Este formato lleva la hora de inicio y fin de las actividades junto a la cantidad de operarios para realizarlas, en la finca las sesiones se manejan por bloque y de allí el practicante a trabajar junto al bloque que es donde esta ubicado (Invernadero en el Heavy,etc) y allí ejecuta todo esa programación planeada un día antes de la fecha para socializarla en el día de ejecución luego de terminadas.	01-nov	05-nov	El formato completo con hora de inicio y hora de fin allí se ubican desde el inicio a que Hora empieza la actividad y a la hora que termina, operario aquí se ubican la cantidad de operarios que van a trabajar las actividades, practicante que se trabajara con ellos y el bloque que es el sitio de origen de donde esta cada actividad que es bloque se realizara con su respectivo bloque del cual se trabajara. El más vigente es el número a la cantidad de actividades para hacer y el ejecutado que es cuanto se realizo de la actividad. Ejemplo; se empiezan labores de deshierbes a las 8:00am finalizando a las 8:30am son 3 operarios ubicados en el cultivo del bloque dentro barrido 6 camas de 30.	
SIEMBRA DE ESQUEJES DE ROMERO: En la finca se propaga el romero por esquejes el cual consiste de cortar la planta madre con buenas condiciones de color y altura, se procede hacerle corte en bisel y dejar 5 nudos antes del corte para luego ser llevadas al vivero y posteriormente las bandejas llenas de tierra y regadas luego untarles el esqueje en hormona para la formación de raíz y sembrada en la bandeja. (Al romero no se le lleva registro de vida).	08-nov	08-nov		
SIEMBRA DE ESQUEJES DE ORÉGANO: En la finca se busca alta productividad del orégano en sus bloques por eso se ha implementado la propagación por medio de esquejes este consiste en ubicar la planta madre que cumpla con buenas características como buena colonización [verde], haya cumplido su ciclo, no este floreado o tenga buena altura, al llevarlo se procede a cortar el esqueje por debajo de tres nudos, y evitar la radiación solar [implementos el regadera agua después de cortarlo para evitar el acaloramiento de deshidratación], luego las llevo al vivero donde previamente tengo las bandejas con tierra y humedas, empiezo quitando las hojas de las tres nudos que se dejan al momento de cortarlos y se empieza el corte, siempre corte en bisel, se hace la mezcla de hormona y un poquito de agua revolviendo medio líquido se unta y se procede a ubicarlas en la bandeja, al tener todo sembrado se le hace su marcado con el nombre de la planta y fecha para tener el registro de inicio y llevarla el ciclo para el momento de siembra en campo.	11-nov	11-nov	 	

Aprendiz: recuerde diligenciar completamente esta bitácora y entregarla a instructor el especial cuidado que se debe

Estefani Paola Rivas Ariza
Nombre del Aprendiz

Estefani Rivas A
Firma del aprendiz

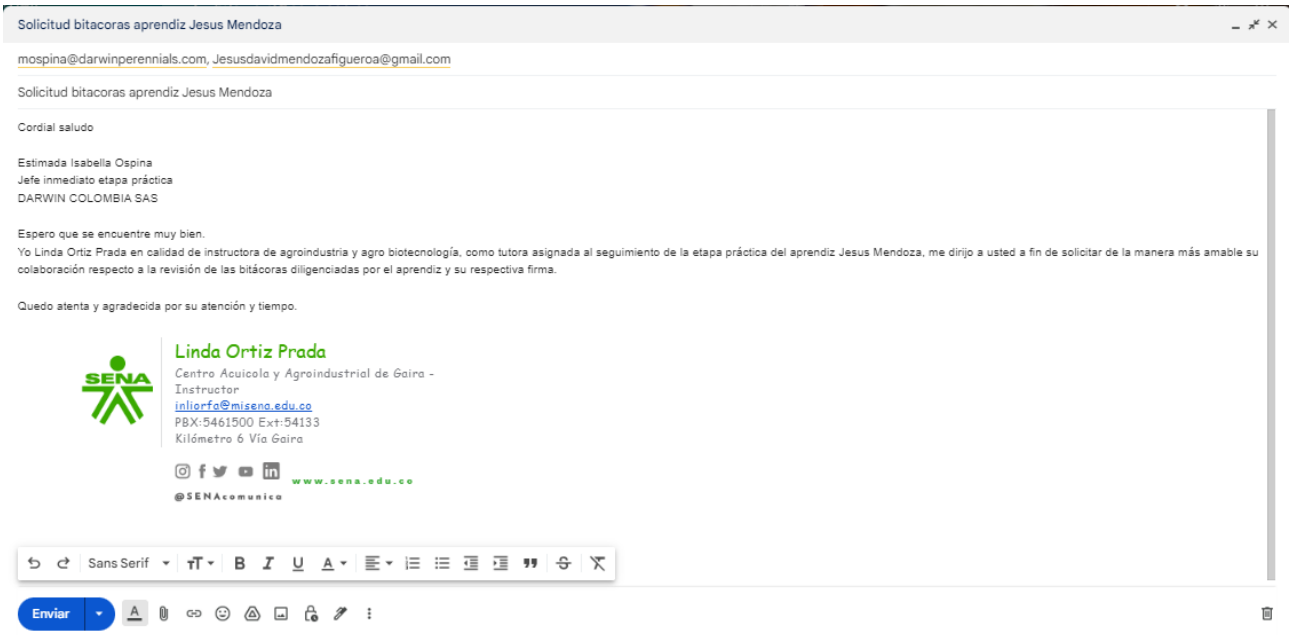
05-12-2022
Fecha entrega bitácora

Linda Johanna Ortiz Prada
Nombre del instructor de seguimiento

Firma de instructor de seguimiento

Firma del jefe inmediato (Vobo del jefe)

Aprendiz Jesus David Mendoza
Se establece comunicación con el jefe inmediato a fin de solicitar la aprobación de las actividades ejecutadas que han sido plasmadas en la bitácora.



6. Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.

INASISTENCIA APRENDICES

Técnico en Chocolateria Ficha de caracterización 2499227

Inasistencia chocolatería del 03 de Octubre al 30 de noviembre

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* CC 1004358233 VANESSA ALEXANDRA DE AVILA CANTILLO

Cantidad de Horas* 16

Justificación* NA

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* CC 1004360362 VALERIA ANDREA TERAN SUAREZ

Cantidad de Horas* 152

Justificación* NA

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* CC 1004504170 DIDIEN MILAGRO ECHEVERRIA DE LA CRUZ

Cantidad de Horas* 152

Justificación* NA

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* CC 1007499921 YULENIS TATIANA NATERA CARBONO

Cantidad de Horas* 16

Justificación* NA

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* CC 1042424906 MAYRA ALEJANDRA CERVANTES SOLANO

Cantidad de Horas* 108

Justificación* NA

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* CC 1045741914 ANDREA MARGARITA BLANCO ALVAREZ

Cantidad de Horas* 172

Justificación* NA

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* CC 1082370067 CAMILO EDUARDO HERRERA PEREZ

Cantidad de Horas* 172

Justificación* NA

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* CC 1082873242 NATALIA SOFIA FLOREZ ZABALA

Cantidad de Horas* 172

Justificación* NA

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz*: CC 1082980499 JANERULIS YURANI ORTEGA ORTEGA

Cantidad de Horas*: 172

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 03/10/2022

Fecha Fin*: 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz*: CC 1127947299 LUISANA MONTES BLANCO

Cantidad de Horas*: 172

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 03/10/2022

Fecha Fin*: 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz*: CC 1128124528 ANA MILENA CAMACHO QUIROZ

Cantidad de Horas*: 16

Justificación*: Atiende emergencia de inundación en el pueblo donde residen sus familiares

Fecha Inicio*: 03/10/2022

Fecha Fin*: 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz*: CC 1193225358 ORLEANA MARIA OROZCO GUERRA

Cantidad de Horas*: 16

Justificación*: Atención médica, entrega soporte de las citas y examenes

Fecha Inicio*: 03/10/2022

Fecha Fin*: 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* CC 57350111 LEDIS MARIA CANTILLO VILORIA

Cantidad de Horas* 32

Justificación* Se traslada a un pueblo por enfermedad de un ser querido

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz*: TI 1004365368 GENESIS DANIELA RADA CABALLERO

Cantidad de Horas*: 16

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 03/10/2022

Fecha Fin*: 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* TI 1082857742 MIGUEL ESTEBAN SAENZ RIVEROS

Cantidad de Horas* 16

Justificación* NA

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2499227 - CHOCOLATERIA..

Consultar Aprendiz* TI 1082859309 LAURA VANESSA AMADOR MARTINEZ

Cantidad de Horas* 16

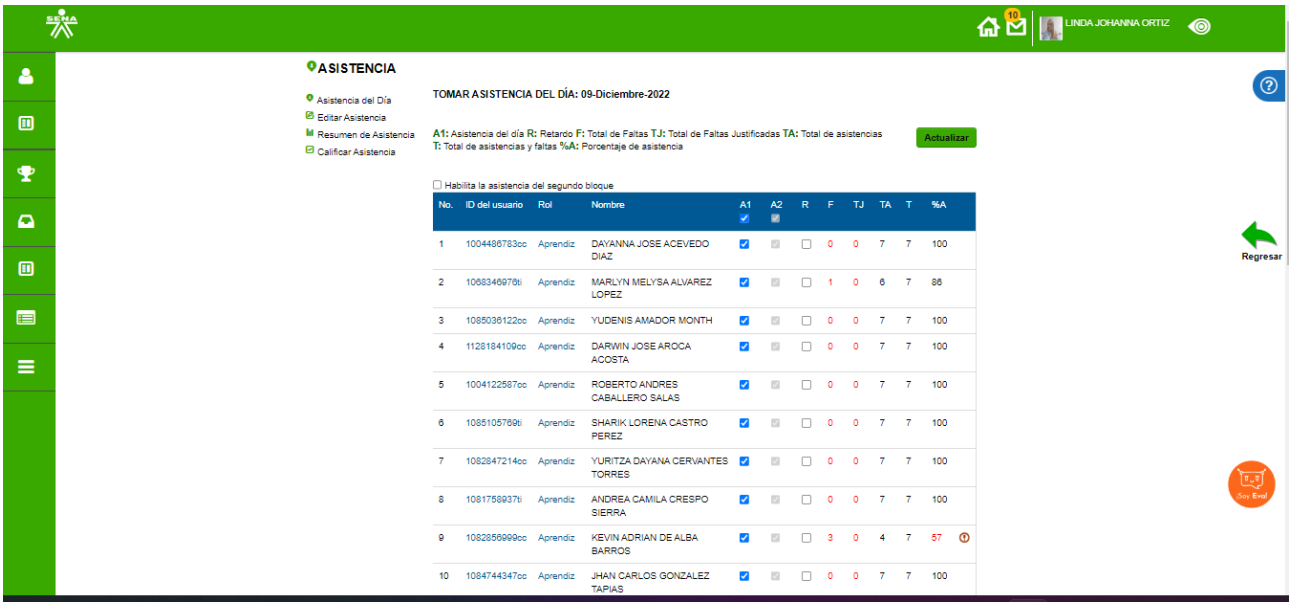
Justificación* NA

Fecha Inicio* 03/10/2022

Fecha Fin* 30/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


LINDA JOHANNA ORTIZ
ASISTENCIA
Asistencia del Día
Editar Asistencia
Resumen de Asistencia
Calificar Asistencia
TOMAR ASISTENCIA DEL DÍA: 09-Diciembre-2022
A1: Asistencia del día R: Retardo F: Total de Faltas TJ: Total de Faltas Justificadas TA: Total de asistencias
T: Total de asistencias y faltas %A: Porcentaje de asistencia
Actualizar
Habilita la asistencia del segundo bloque
No. ID del usuario Rol Nombre A1 A2 R F TJ TA T %A
1 1004486783cc Aprendiz DAYANNA JOSE ACEVEDO DIAZ 0 0 7 7 100
2 1068346976ti Aprendiz MARLYN MELYSA ALVAREZ LOPEZ 1 0 6 7 86
3 1085036122cc Aprendiz YUDENIS AMADOR MONTH 0 0 7 7 100
4 1128184109cc Aprendiz DARWIN JOSE AROCA ACOSTA 0 0 7 7 100
5 1004122587cc Aprendiz ROBERTO ANDRES CABALLERO SALAS 0 0 7 7 100
6 1085105769ti Aprendiz SHARIK LORENA CASTRO PEREZ 0 0 7 7 100
7 1082847214cc Aprendiz YURITZA DAYANA CERVANTES TORRES 0 0 7 7 100
8 1081758937ti Aprendiz ANDREA CAMILA CRESPO SIERRA 0 0 7 7 100
9 1082856999cc Aprendiz KEVIN ADRIAN DE ALBA BARROS 3 0 4 7 57
10 1084744347cc Aprendiz JHAN CARLOS GONZALEZ TAPIAS 0 0 7 7 100
Regresar


Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2556589 - AGROBIOTECNOLOGÍA
Consultar Aprendiz*
CC 1082891466 JERSON SAMIR GRANADOS BARCENAS
Cantidad de Horas*
32
Justificación*
NA
Fecha Inicio*
22/11/2022
Fecha Fin*
09/12/2022
Registrar Novedad

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2556589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1111192232 JOAQUIN RICAURTER PAZ AZA

Cantidad de Horas*: 40

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 15/11/2022

Fecha Fin*: 09/12/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2556589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1001202598 DAVID FRANCISCO MORANTE RODRIGUEZ

Cantidad de Horas*: 109

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 03/10/2022

Fecha Fin*: 09/12/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2566589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1004347244 ESTEBAN JESUS IBARRA ANGARITA

Cantidad de Horas*: 8

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 25/11/2022

Fecha Fin*: 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2566589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1004368646 STEFANY ESTHER GUTIERREZ DOMINGUEZ

Cantidad de Horas*: 8

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 25/11/2022

Fecha Fin*: 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2556589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1004369028 DAYANIS MILETH ROMERO NATERA

Cantidad de Horas*: 8

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 25/11/2022

Fecha Fin*: 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2556589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1004486783 DAYANNA JOSE ACEVEDO DIAZ

Cantidad de Horas*: 8

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 25/11/2022

Fecha Fin*: 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2556589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1007654759 JUAN DAVID HERRERA FIGUEROA

Cantidad de Horas*: 8

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 25/11/2022

Fecha Fin*: 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2556589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1007834094 VIVIANA FARIDES GUTIERREZ LOPEZ

Cantidad de Horas*: 8

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 25/11/2022

Fecha Fin*: 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2566589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1082835118 DARLYS DANITH MIRANDA RODRIGUEZ

Cantidad de Horas*: 8

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 25/11/2022

Fecha Fin*: 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2566589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1082847214 YURITZA DAYANA CERVANTES TORRES

Cantidad de Horas*: 8

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 25/11/2022

Fecha Fin*: 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2566589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1082856999 KEVIN ADRIAN DE ALBA BARROS

Cantidad de Horas*: 8

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 21/10/2022

Fecha Fin*: 21/10/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*: 2566589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz*: CC 1092940814 BRIGETH DANIELA PABON BECERRA

Cantidad de Horas*: 8

Justificación*: NA

Fecha Inicio*: 25/11/2022

Fecha Fin*: 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2566589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz* CC 1193515655 LIZETH PAOLA SALAS ACENDRA

Cantidad de Horas* 8

Justificación* NA

Fecha Inicio* 25/11/2022

Fecha Fin* 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2566589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

Consultar Aprendiz* TI 1081758937 ANDREA CAMILA CRESPO SIERRA

Cantidad de Horas* 8

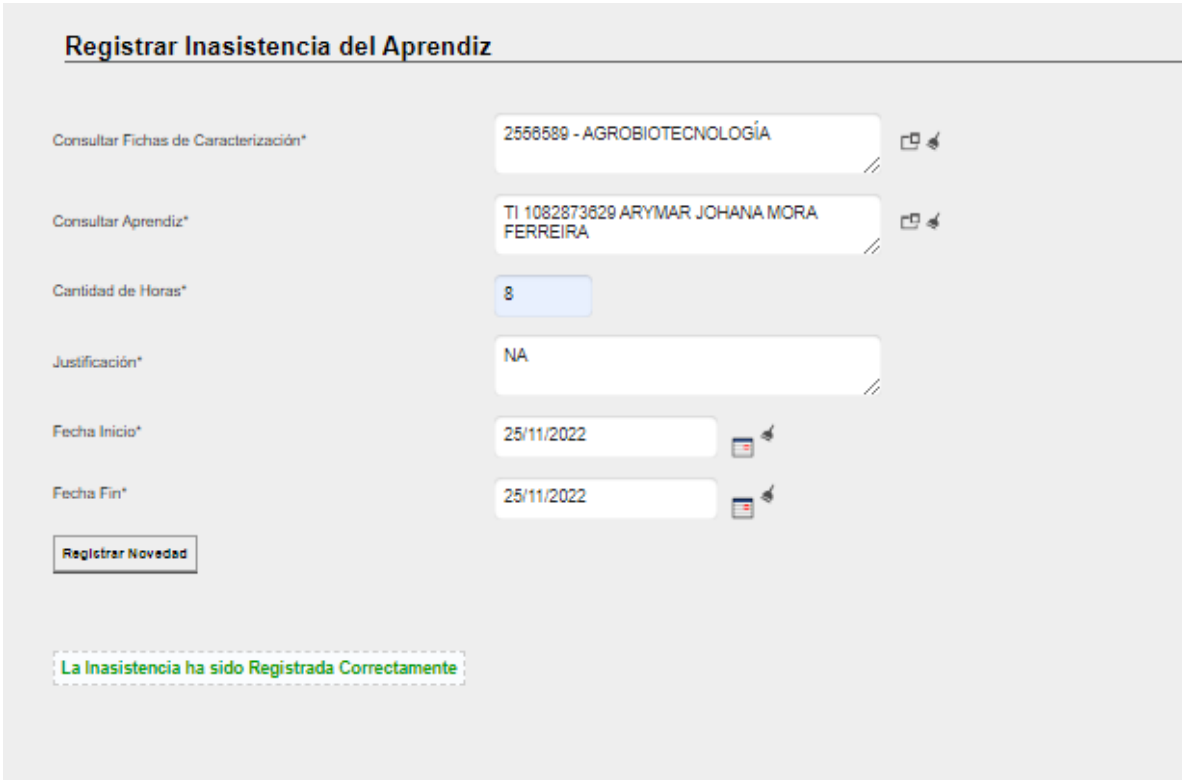
Justificación* NA

Fecha Inicio* 25/11/2022

Fecha Fin* 25/11/2022

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente



7. Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.

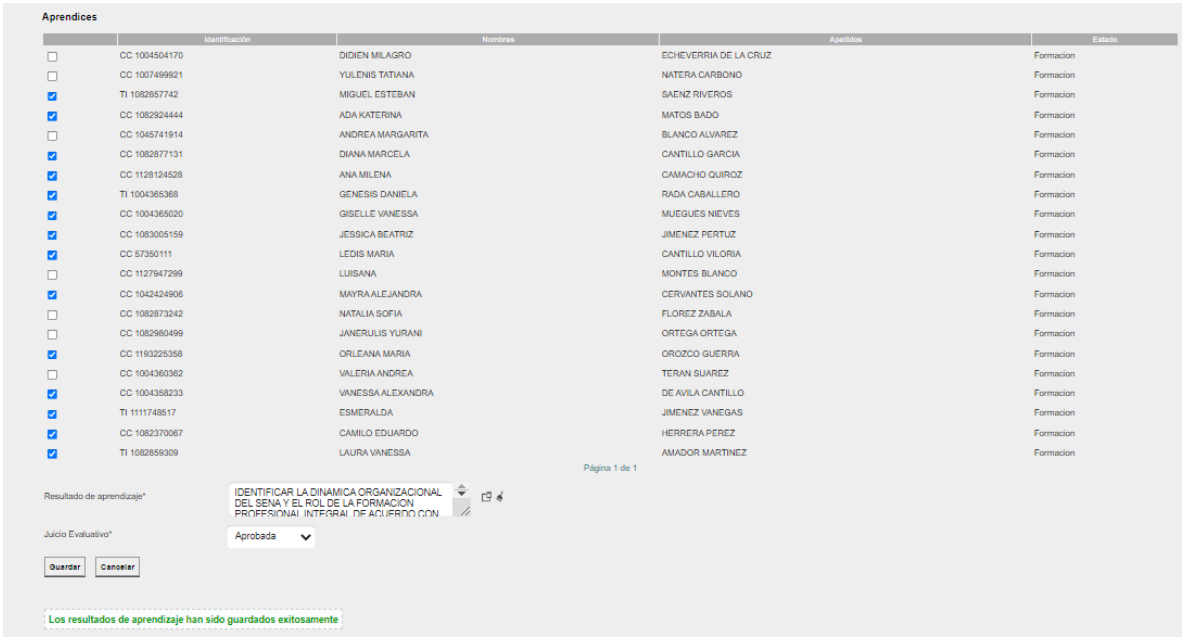
No se requiere oara el presente periodo

8. Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días

EVALUACIÓN COMPETENCIAS Y RAP PENDIENTES NOVIEMBRE 2022

TÉCNICO EN CHOCOLATERÍA

INDUCCIÓN



Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☐	CC 1004504170	DIDIEN MILAGRO	ECHEVERRIA DE LA CRUZ	Formacion
☐	CC 1007499921	YULENIS TATIANA	NATERA CARBONO	Formacion
☑	TI 1082857742	MIGUEL ESTEBAN	SAENZ RIVEROS	Formacion
☑	CC 1082924444	ADA KATERINA	MATOS BADO	Formacion
☐	CC 1045741914	ANDREA MARGARITA	BLANCO ALVAREZ	Formacion
☑	CC 1082877131	DIANA MARCELA	CANTILLO GARCIA	Formacion
☑	CC 1128124528	ANA MILENA	CAMACHO QUIROZ	Formacion
☑	TI 1004365368	GENESIS DANIELA	RADA CABALLERO	Formacion
☑	CC 1004365020	GISELLE VANESSA	MUEGUES NIEVES	Formacion
☑	CC 1083005159	JESSICA BEATRIZ	JIMENEZ PERTUZ	Formacion
☑	CC 57350111	LEDIS MARIA	CANTILLO VILORIA	Formacion
☐	CC 1127947299	LUISANA	MONTES BLANCO	Formacion
☑	CC 1042424906	MAYRA ALEJANDRA	CERVANTES SOLANO	Formacion
☐	CC 1082873242	NATALIA SOFIA	FLOREZ ZABALA	Formacion
☐	CC 1082980499	JANERULIS YURANI	ORTEGA ORTEGA	Formacion
☑	CC 1193225358	ORLEANA MARIA	OROZCO GUERRA	Formacion
☐	CC 1004360362	VALERIA ANDREA	TERAN SUAREZ	Formacion
☑	CC 1004358233	VANESSA ALEXANDRA	DE AVILA CANTILLO	Formacion
☑	TI 1111748517	ESMERALDA	JIMENEZ VANEGAS	Formacion
☑	CC 1082370067	CAMILO EDUARDO	HERRERA PEREZ	Formacion
☑	TI 1082859309	LAURA VANESSA	AMADOR MARTINEZ	Formacion

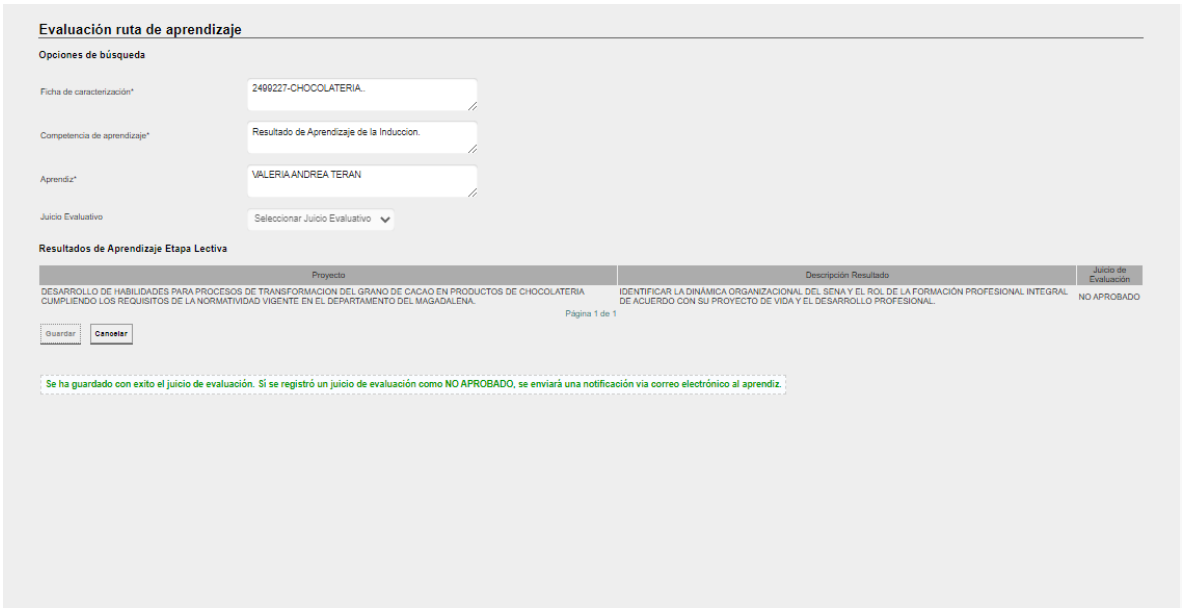
Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Resultado de Aprendizaje de la Induccion.

Aprendiz* VALERIA ANDREA TERAN

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

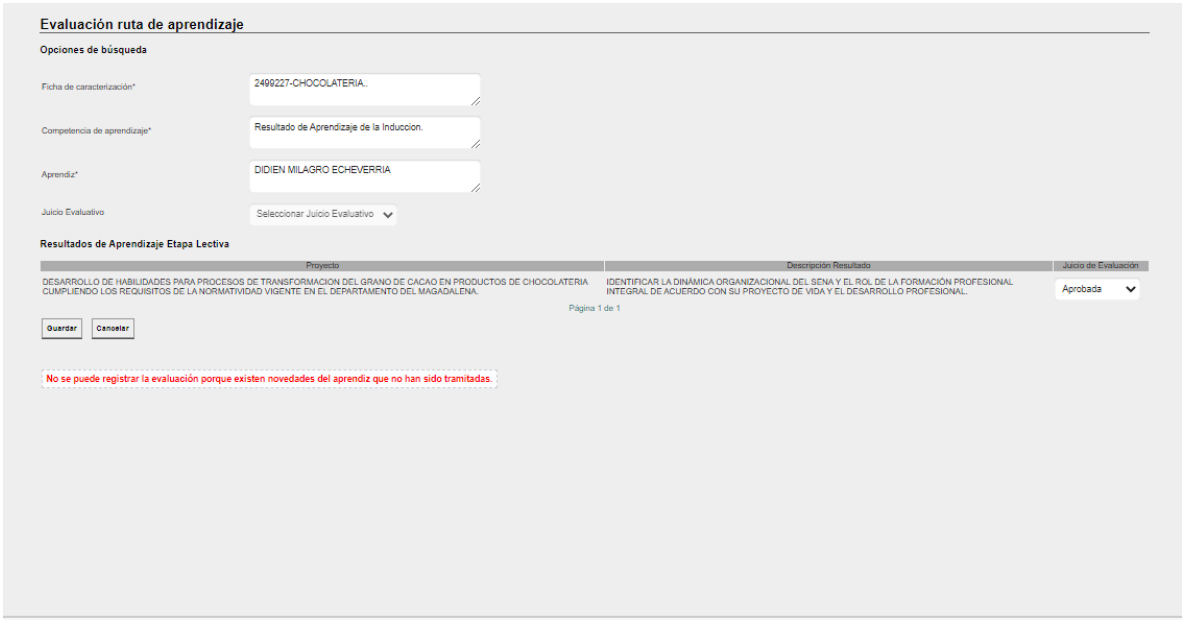
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

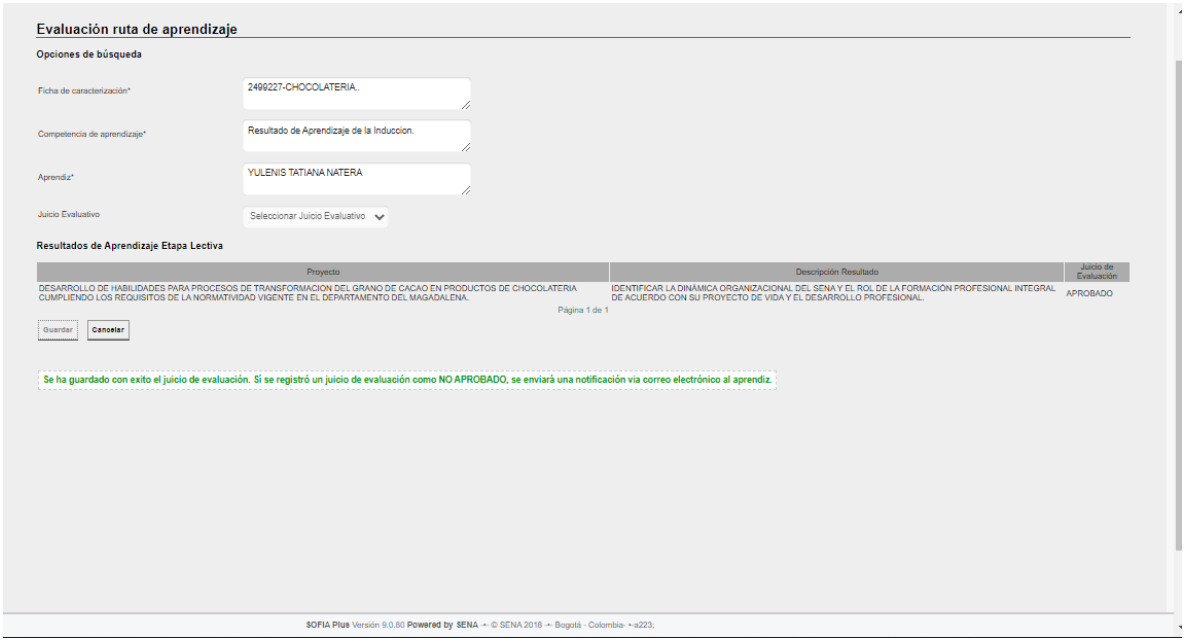
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	NO APROBADO

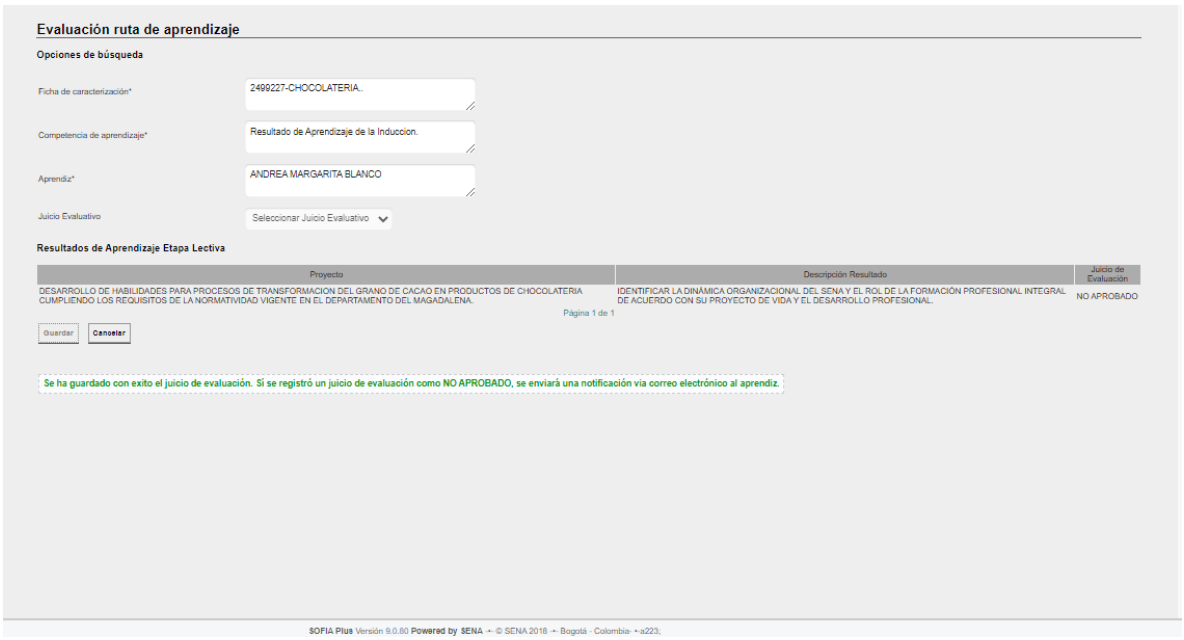
Página 1 de 1

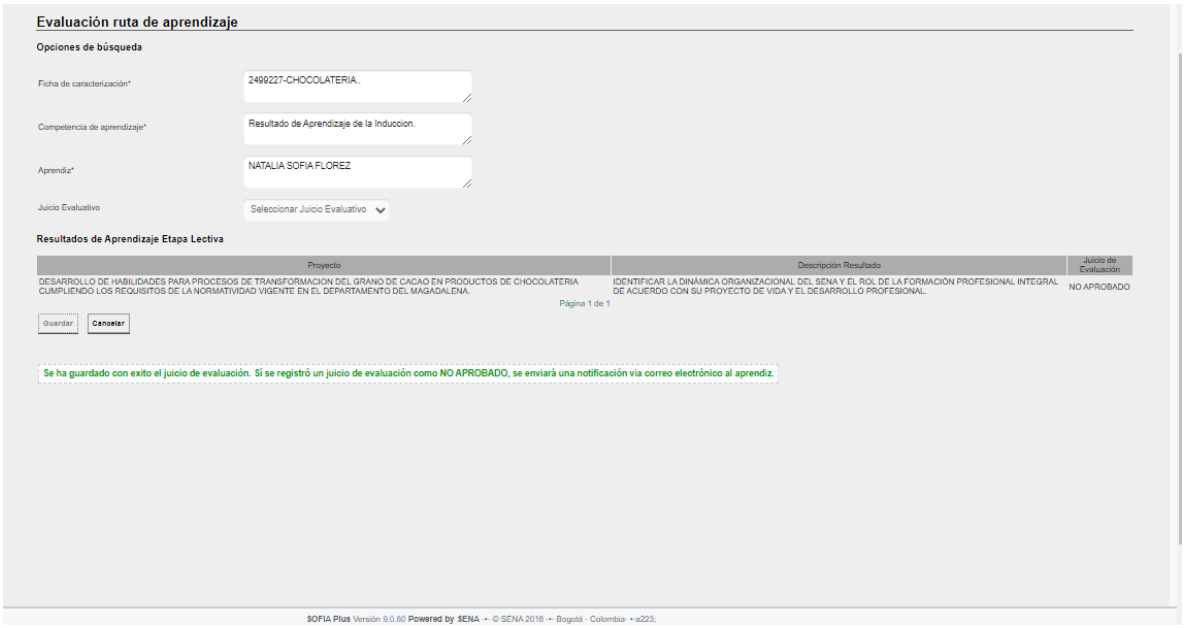
Guardar Cancelar

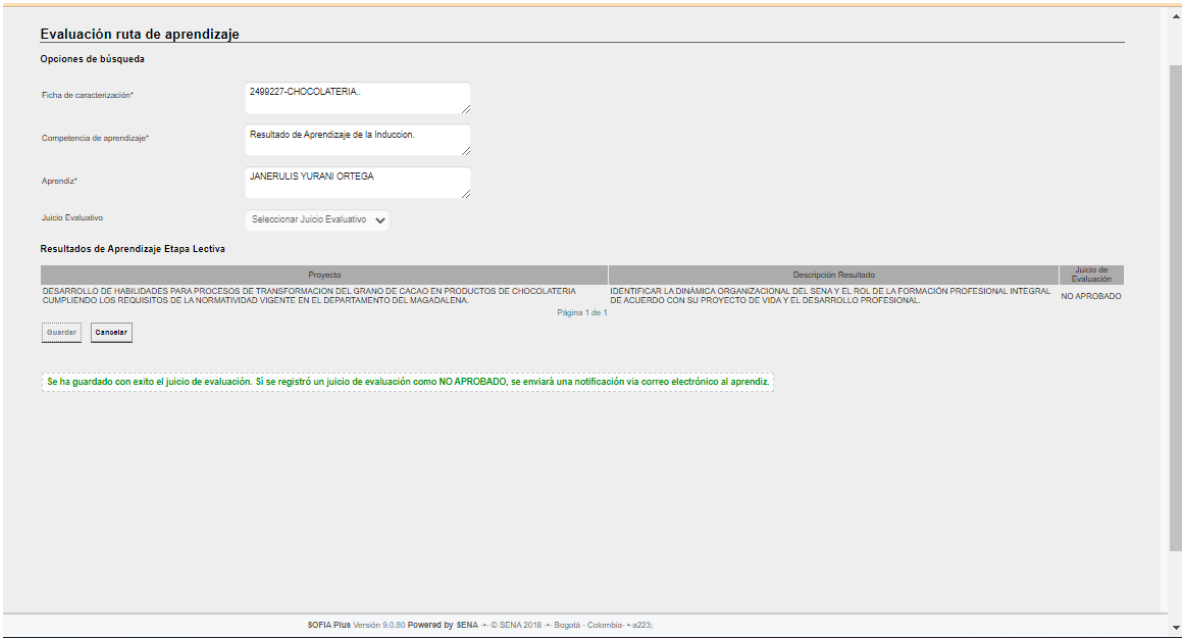
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

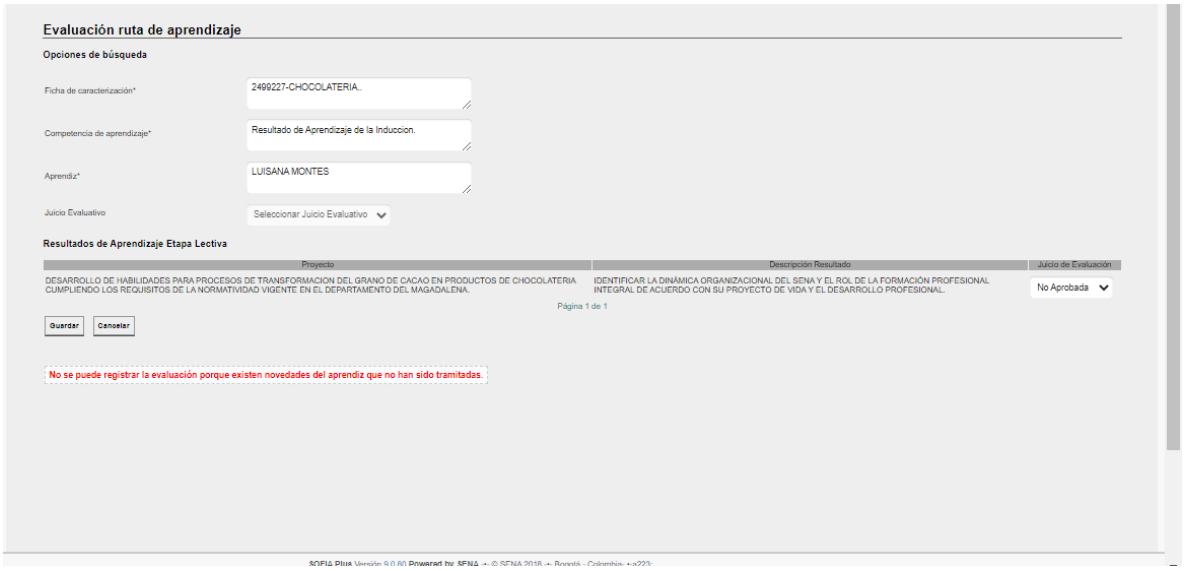

Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2499227-CHOCOLATERIA..
Competencia de aprendizaje*
Resultado de Aprendizaje de la Induccion.
Aprendiz*
DIDIEN MILAGRO ECHEVERRIA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.
IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.
Aprobada
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No se puede registrar la evaluación porque existen novedades del aprendiz que no han sido tramitadas.


Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2499227-CHOCOLATERIA..
Competencia de aprendizaje*
Resultado de Aprendizaje de la Induccion.
Aprendiz*
YULENIS TATIANA NATERA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.
IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;

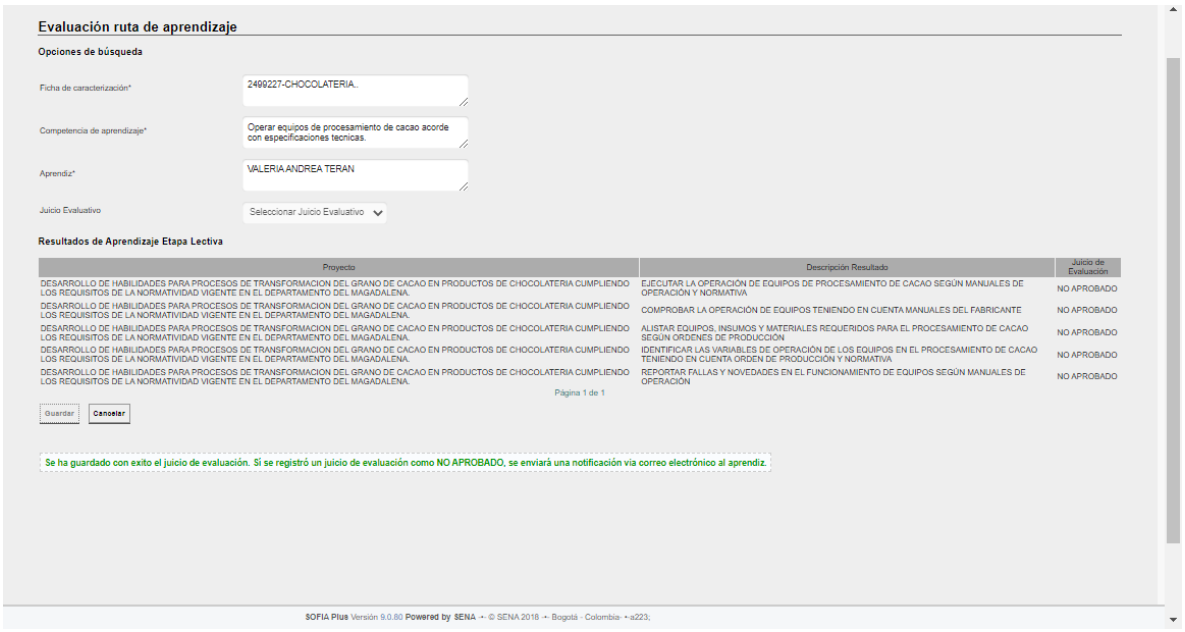

Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2499227-CHOCOLATERIA..
Competencia de aprendizaje*
Resultado de Aprendizaje de la Induccion.
Aprendiz*
ANDREA MARGARITA BLANCO
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.
IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;


Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2499227-CHOCOLATERIA..
Competencia de aprendizaje*
Resultado de Aprendizaje de la Induccion.
Aprendiz*
NATALIA SOFIA FLOREZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.
IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;





Competencia: Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones técnicas.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones tecnicas.

Aprendiz* VALERIA ANDREA TERAN

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

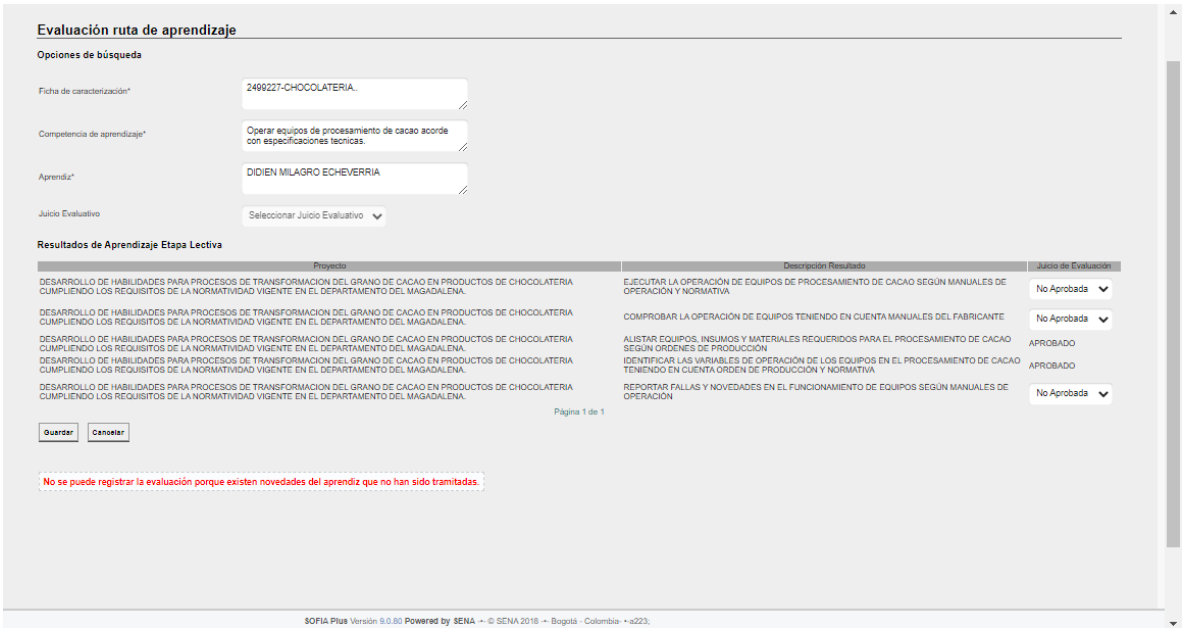
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	EJECUTAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	COMPROBAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS TENIENDO EN CUENTA MANUALES DEL FABRICANTE	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	ALISTAR EQUIPOS, INSUMOS Y MATERIALES REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	IDENTIFICAR LAS VARIABLES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS EN EL PROCESAMIENTO DE CACAO TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	REPORTAR FALLAS Y NOVEDADES EN EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN	NO APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA +- © SENA 2018 +- Bogotá - Colombia- +-a223;



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones tecnicas.

Aprendiz* DIDIEN MILAGRO ECHEVERRIA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

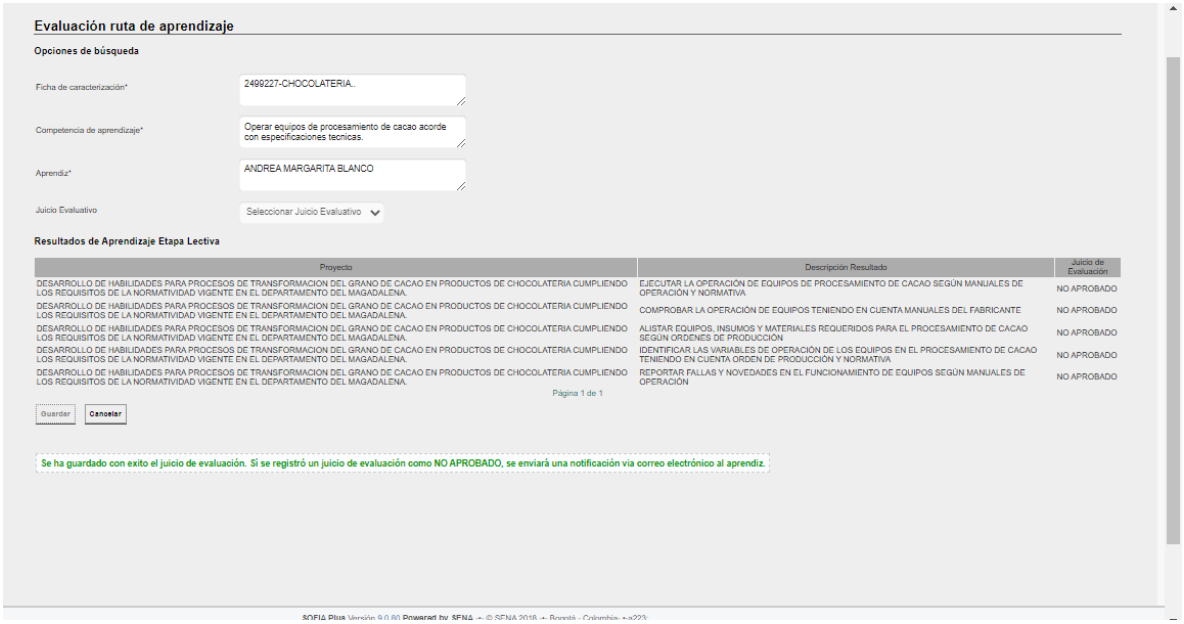
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	EJECUTAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	No Aprobada
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	COMPROBAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS TENIENDO EN CUENTA MANUALES DEL FABRICANTE	No Aprobada
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	ALISTAR EQUIPOS, INSUMOS Y MATERIALES REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	IDENTIFICAR LAS VARIABLES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS EN EL PROCESAMIENTO DE CACAO TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	REPORTAR FALLAS Y NOVEDADES EN EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN	No Aprobada

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

No se puede registrar la evaluación porque existen novedades del aprendiz que no han sido tramitadas.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA +- © SENA 2018 +- Bogotá - Colombia- +-a223;



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje*: Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones tecnicas.

Aprendiz*: ANDREA MARGARITA BLANCO

Juicio Evaluativo: Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

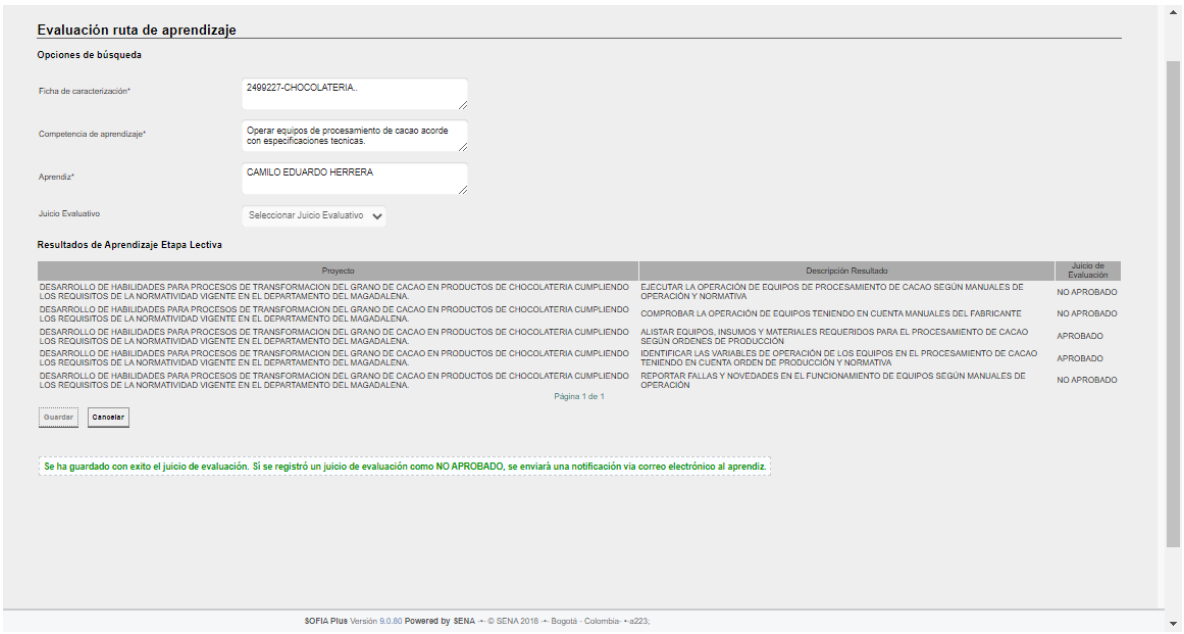
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	EJECUTAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	COMPROBAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS TENIENDO EN CUENTA MANUALES DEL FABRICANTE	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	ALISTAR EQUIPOS, INSUMOS Y MATERIALES REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN ORDENES DE PRODUCCION	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	IDENTIFICAR LAS VARIABLES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS EN EL PROCESAMIENTO DE CACAO TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	REPORTAR FALLAS Y NOVEDADES EN EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN	NO APROBADO

Página 1 de 1

Guardar | Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje*: Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones tecnicas.

Aprendiz*: CAMILO EDUARDO HERRERA

Juicio Evaluativo: Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

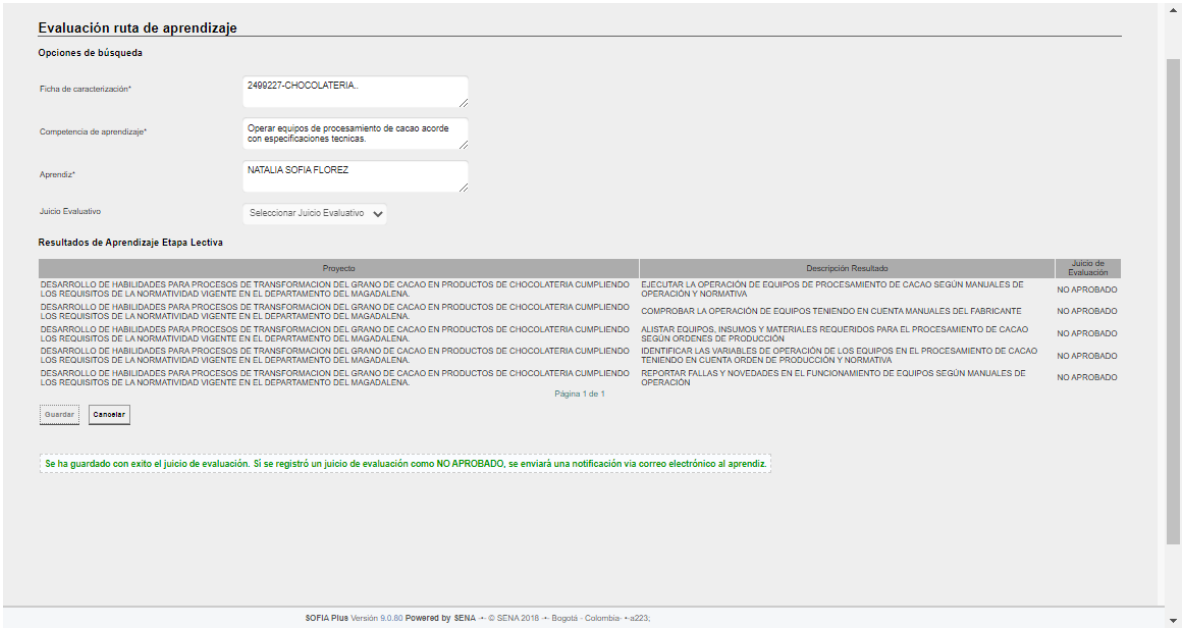
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	EJECUTAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	COMPROBAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS TENIENDO EN CUENTA MANUALES DEL FABRICANTE	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	ALISTAR EQUIPOS, INSUMOS Y MATERIALES REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN ORDENES DE PRODUCCION	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	IDENTIFICAR LAS VARIABLES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS EN EL PROCESAMIENTO DE CACAO TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	REPORTAR FALLAS Y NOVEDADES EN EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN	NO APROBADO

Página 1 de 1

Guardar | Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones tecnicas.

Aprendiz* NATALIA SOFIA FLOREZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

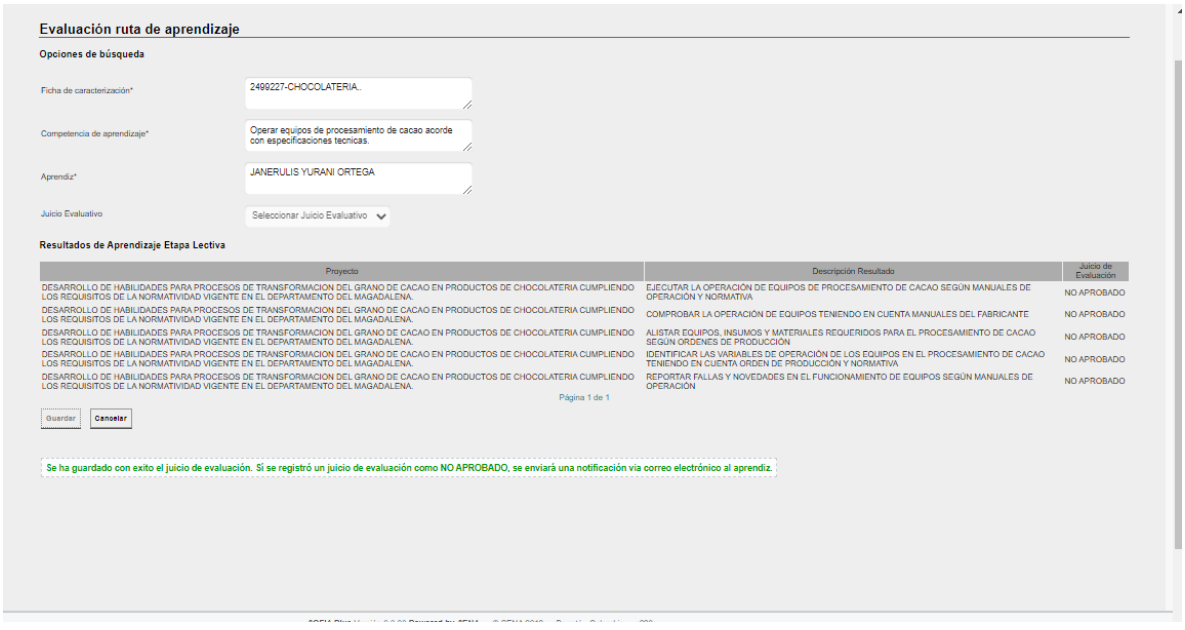
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	EJECUTAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	COMPROBAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS TENIENDO EN CUENTA MANUALES DEL FABRICANTE	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	ALISTAR EQUIPOS, INSUMOS Y MATERIALES REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	IDENTIFICAR LAS VARIABLES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS EN EL PROCESAMIENTO DE CACAO TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	REPORTAR FALLAS Y NOVEDADES EN EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN	NO APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones tecnicas.

Aprendiz* JANERULIS YURANI ORTEGA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

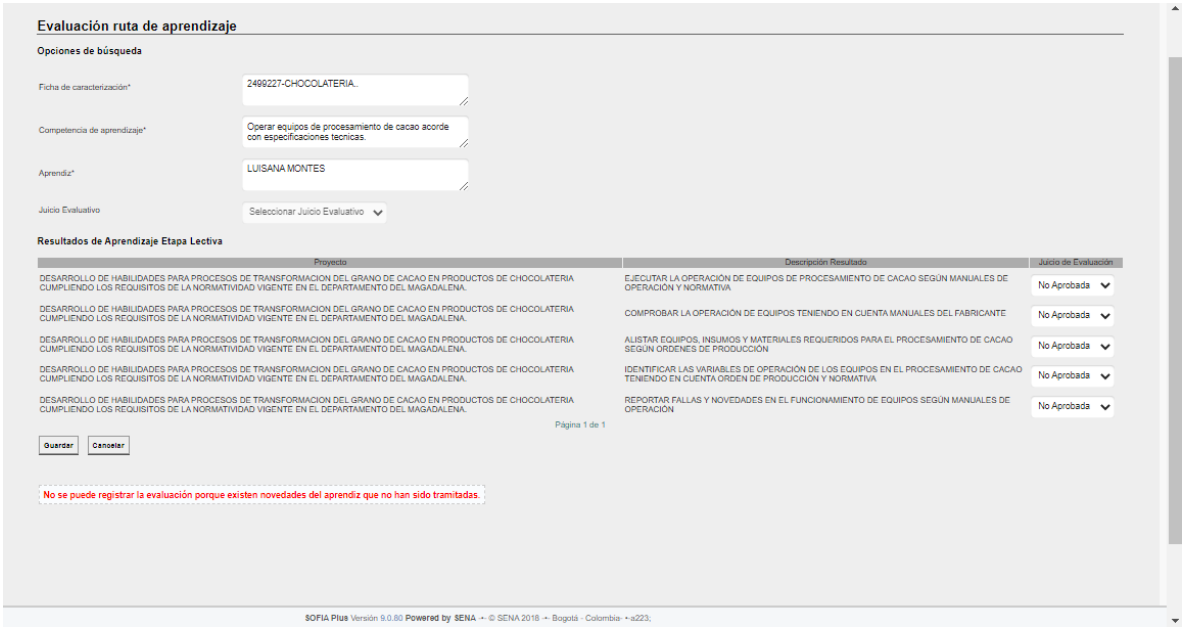
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	EJECUTAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	COMPROBAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS TENIENDO EN CUENTA MANUALES DEL FABRICANTE	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	ALISTAR EQUIPOS, INSUMOS Y MATERIALES REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	IDENTIFICAR LAS VARIABLES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS EN EL PROCESAMIENTO DE CACAO TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	REPORTAR FALLAS Y NOVEDADES EN EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN	NO APROBADO

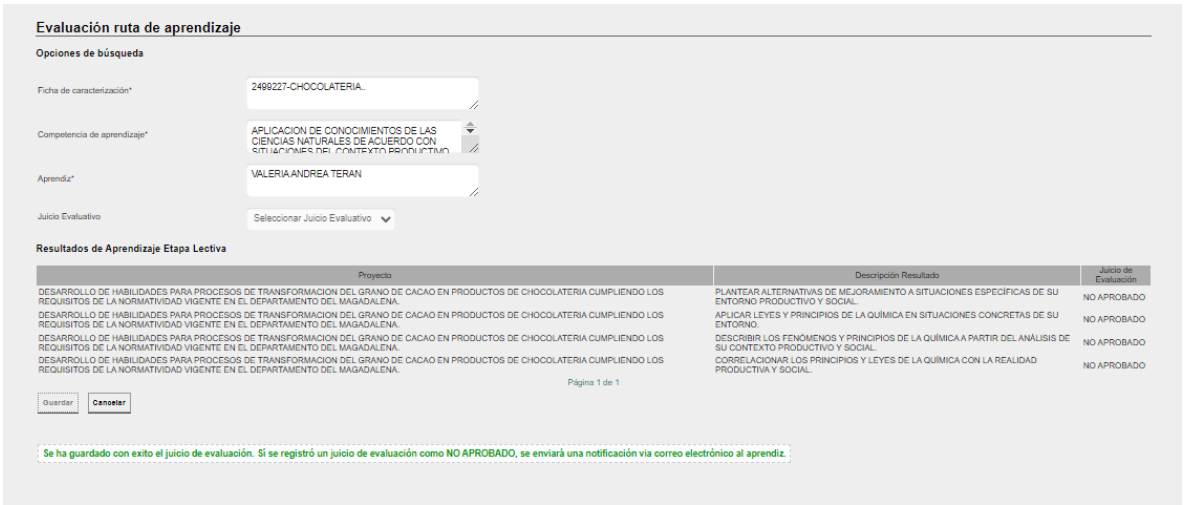
Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO

Aprendiz* ANDREA MARGARITA BLANCO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	NO APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO

Aprendiz* LUISANA MONTES

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

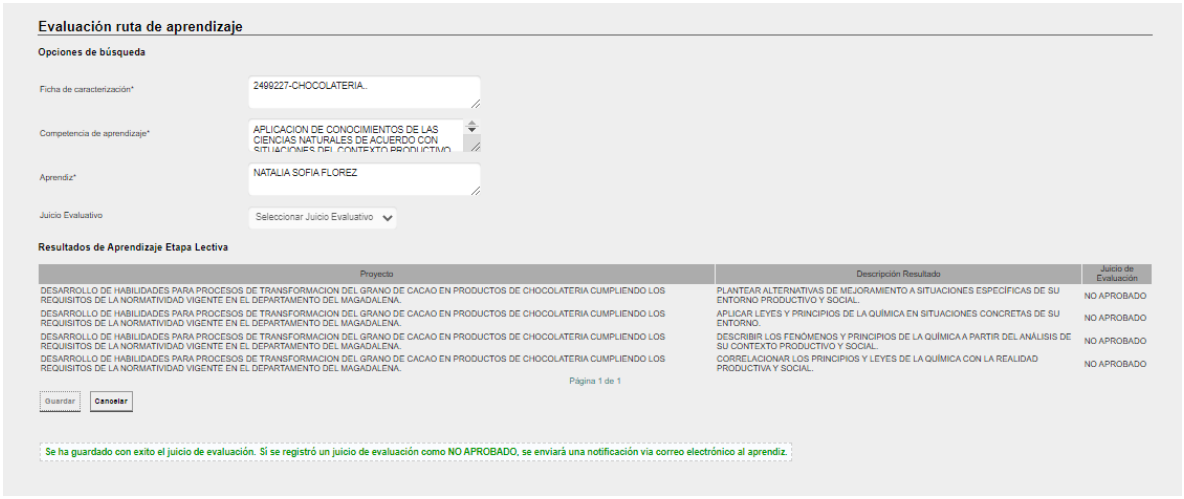
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	No Aprobada
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	No Aprobada
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	No Aprobada
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	No Aprobada

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

No se puede registrar la evaluación porque existen novedades del aprendiz que no han sido tramitadas.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje*: APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO

Aprendiz*: NATALIA SOFIA FLOREZ

Juicio Evaluativo: Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	NO APROBADO

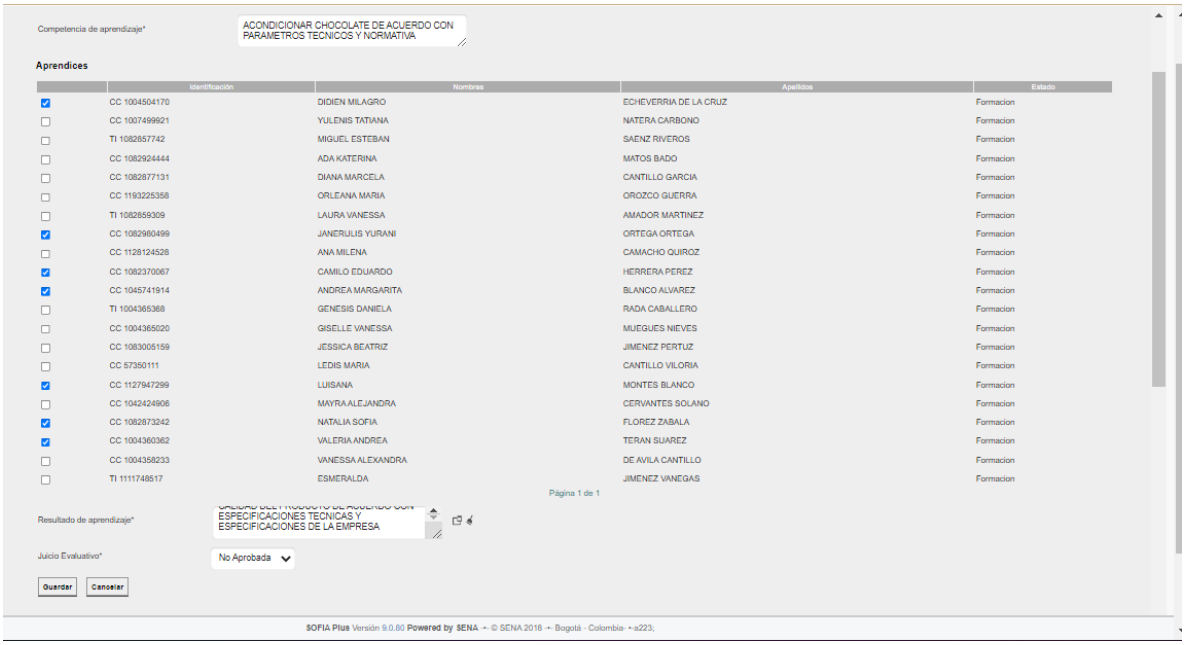
Página 1 de 1

Guardar | Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

Competencia: Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa

RAP: inspeccionar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa



Competencia de aprendizaje*: ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☑	CC 1004504170	DIDIEN MILAGRO	ECHEVERRIA DE LA CRUZ	Formacion
☐	CC 1007499921	YULENIS TATIANA	NATERA CARBONO	Formacion
☐	TI 1082857742	MIGUEL ESTEBAN	SAENZ RIVEROS	Formacion
☐	CC 1082924444	ADA KATERINA	MATOS BADO	Formacion
☐	CC 1082877131	DIANA MARCELA	CANTILLO GARCIA	Formacion
☐	CC 1193225358	ORLEANA MARIA	OROZCO GUERRA	Formacion
☐	TI 1082859309	LAURA VANESSA	AMADOR MARTINEZ	Formacion
☑	CC 1082980499	JANERULIS YURANI	ORTEGA ORTEGA	Formacion
☐	CC 1128124528	ANA MILENA	CAMACHO QUIROZ	Formacion
☑	CC 1082370067	CAMILO EDUARDO	HERRERA PEREZ	Formacion
☑	CC 1045741914	ANDREA MARGARITA	BLANCO ALVAREZ	Formacion
☐	TI 1004365368	GENESIS DANIELA	RADA CABALLERO	Formacion
☐	CC 1004365020	GISELLE VANESSA	MUEGUES NIEVES	Formacion
☐	CC 1083005159	JESSICA BEATRIZ	JIMENEZ PERTUZ	Formacion
☐	CC 57350111	LEDIS MARIA	CANTILLO VILORIA	Formacion
☑	CC 1127947299	LUISANA	MONTES BLANCO	Formacion
☐	CC 1042424906	MAYRA ALEJANDRA	CERVANTES SOLANO	Formacion
☑	CC 1082873242	NATALIA SOFIA	FLOREZ ZABALA	Formacion
☑	CC 1004360362	VALERIA ANDREA	TERAN SUAREZ	Formacion
☐	CC 1004358233	VANESSA ALEXANDRA	DE AVILA CANTILLO	Formacion
☐	TI 1111748517	ESMERALDA	JIMENEZ VANEGAS	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje*: CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA

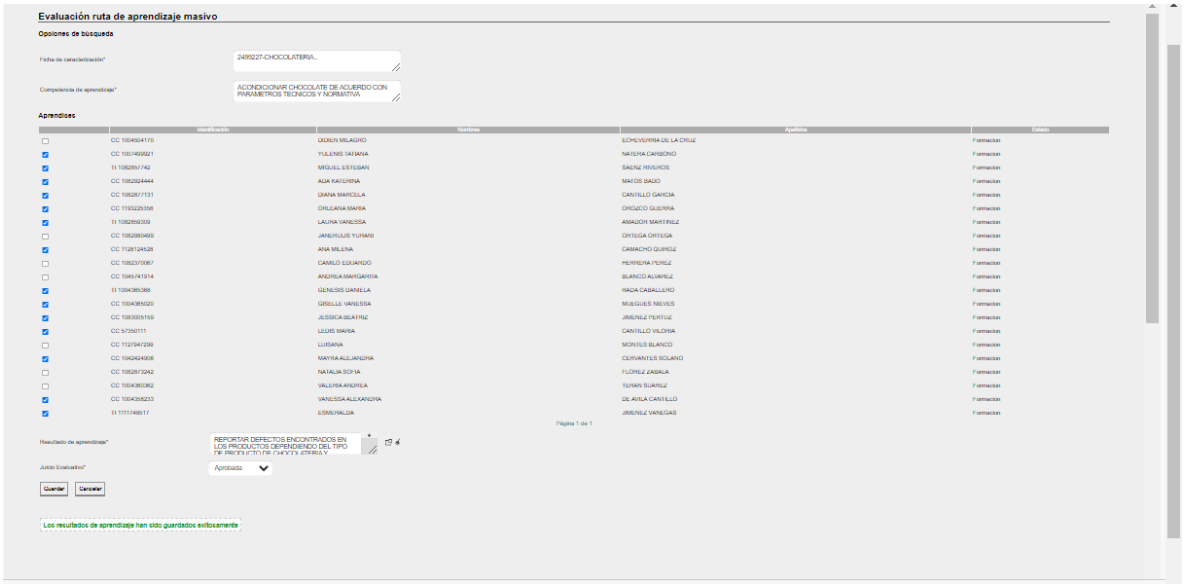
Juicio Evaluativo*: No Aprobada

Guardar | Cancelar

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;

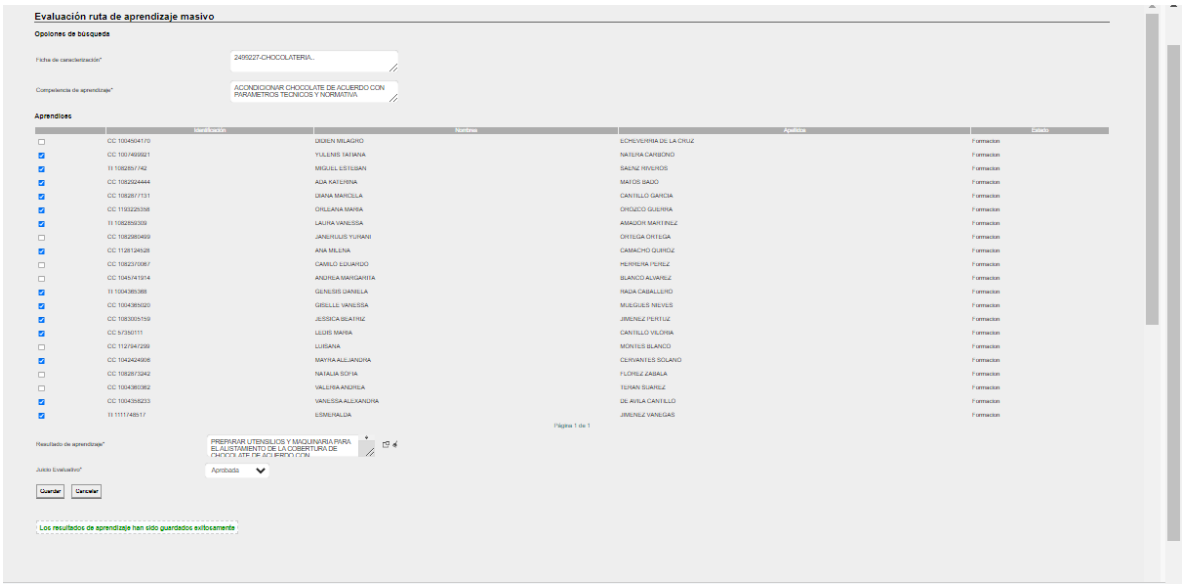
Competencia: Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa

RAP: Reportar defectos encontrados en los productos dependiendo del tipo de producto de chocolatería y proceso



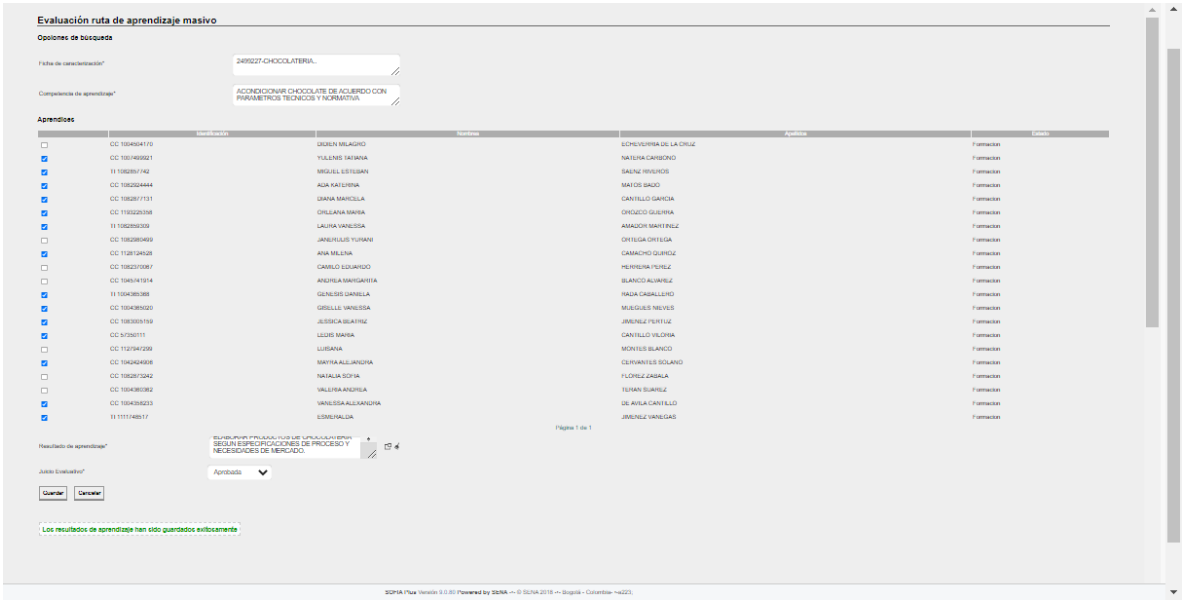
Competencia: Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa

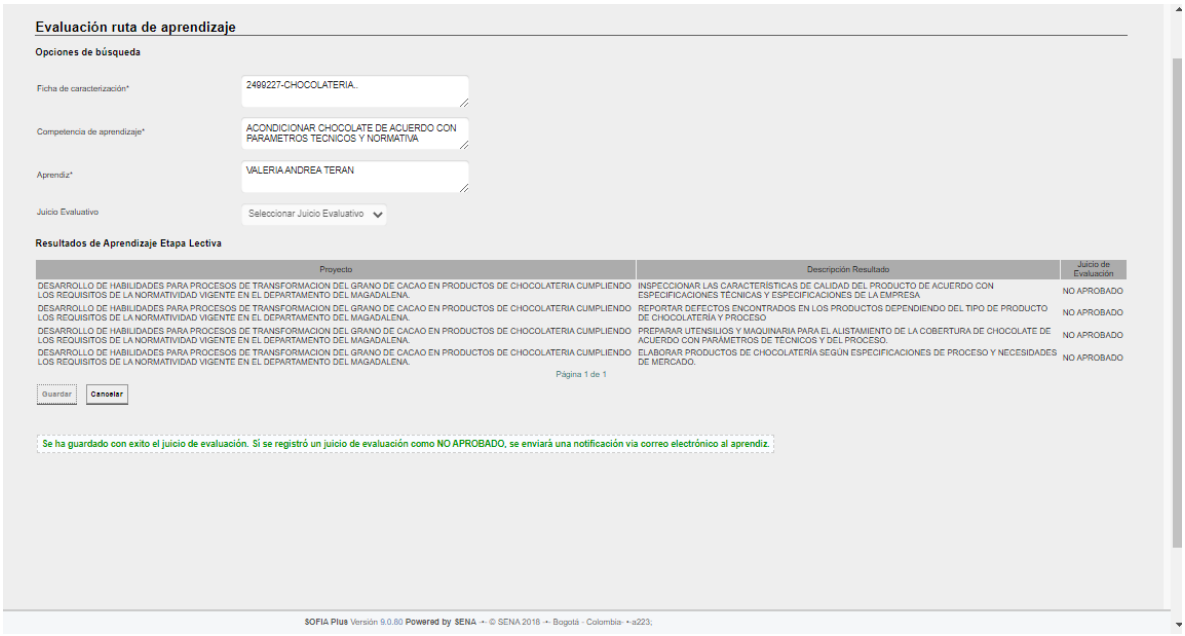
RAP: Preparar utensilios y maquinaria para el alistamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros de técnicos y del proceso.

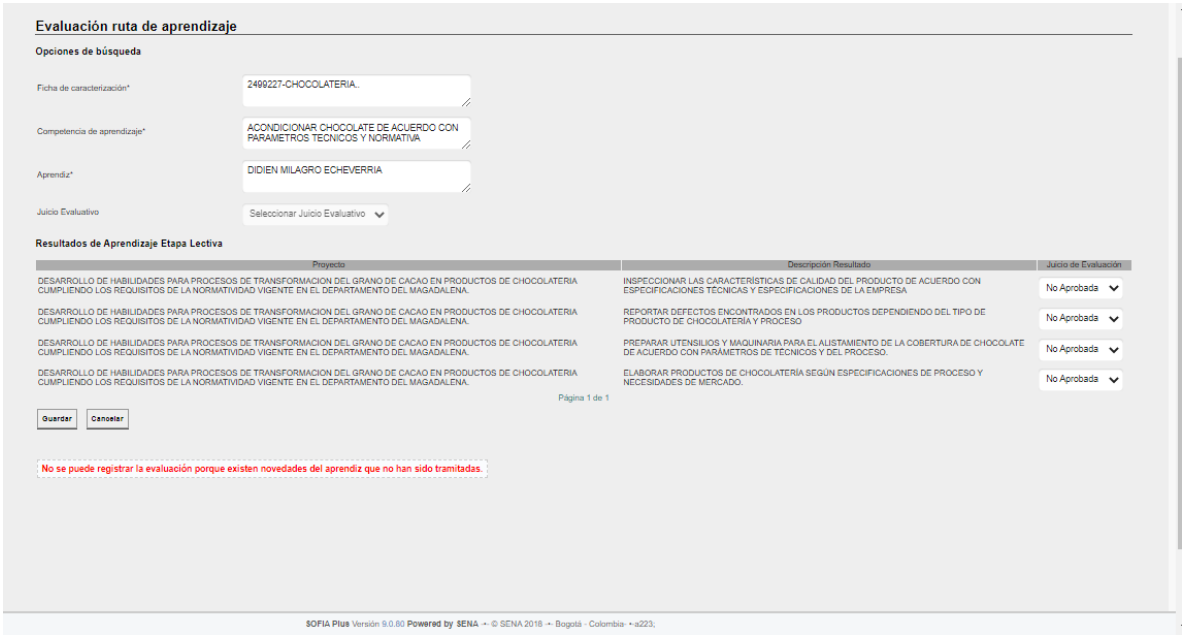


Competencia: Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa

RAP: Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado.


Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2499227-CHOCOLATERIA..
Competencia de aprendizaje*
ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente


Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2499227-CHOCOLATERIA..
Competencia de aprendizaje*
ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA
Aprendiz*
VALERIA ANDREA TERAN
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.
INSPECCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA
NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.
REPORTAR DEFECTOS ENCONTRADOS EN LOS PRODUCTOS DEPENDIENDO DEL TIPO DE PRODUCTO DE CHOCOLATERÍA Y PROCESO
NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.
PREPARAR UTENSILIOS Y MAQUINARIA PARA EL ALISTAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS DE TÉCNICOS Y DEL PROCESO.
NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.
ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

Aprendiz* DIDIEN MILAGRO ECHEVERRIA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

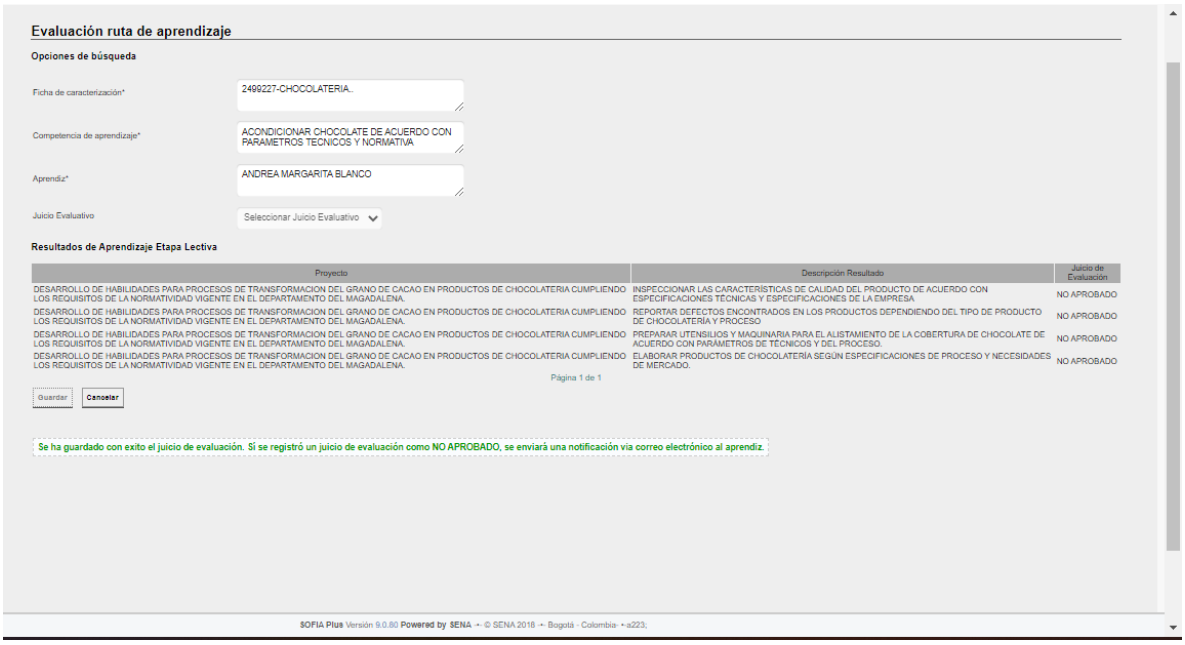
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	INSPECCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA	No Aprobada
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	REPORTAR DEFECTOS ENCONTRADOS EN LOS PRODUCTOS DEPENDIENDO DEL TIPO DE PRODUCTO DE CHOCOLATERÍA Y PROCESO	No Aprobada
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR UTENSILIOS Y MAQUINARIA PARA EL ALISTAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE TÉCNICOS Y DEL PROCESO.	No Aprobada
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.	No Aprobada

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

No se puede registrar la evaluación porque existen novedades del aprendiz que no han sido tramitadas.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

Aprendiz* ANDREA MARGARITA BLANCO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

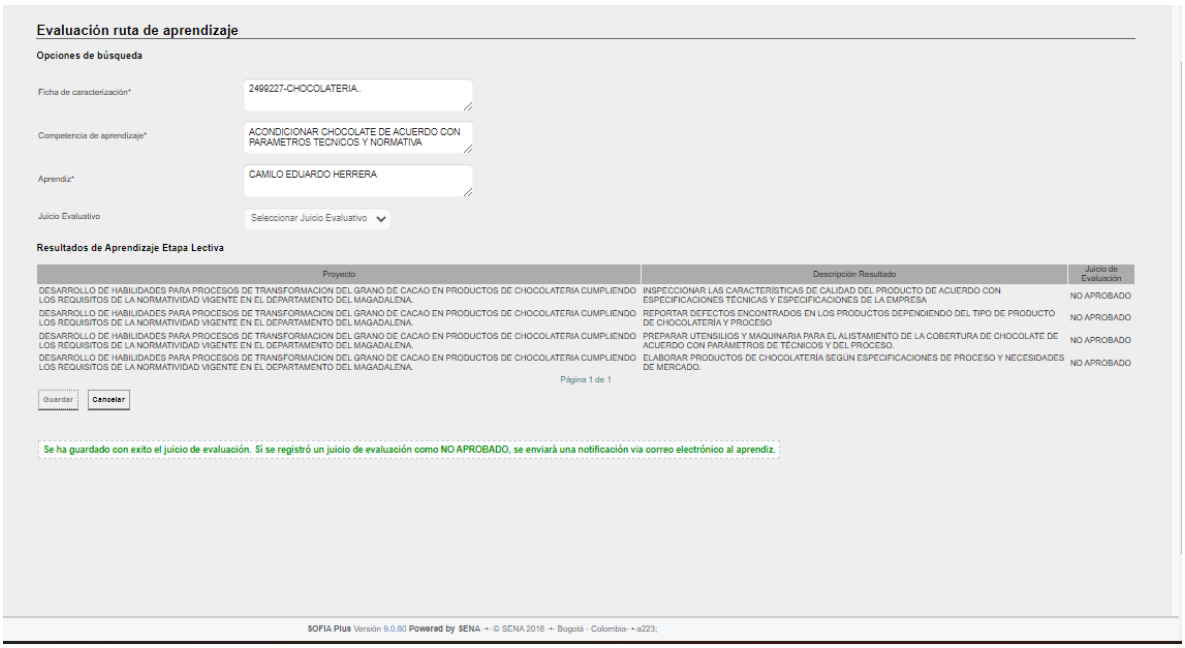
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	INSPECCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	REPORTAR DEFECTOS ENCONTRADOS EN LOS PRODUCTOS DEPENDIENDO DEL TIPO DE PRODUCTO DE CHOCOLATERÍA Y PROCESO	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR UTENSILIOS Y MAQUINARIA PARA EL ALISTAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE TÉCNICOS Y DEL PROCESO.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.	NO APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

Aprendiz* CAMILO EDUARDO HERRERA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

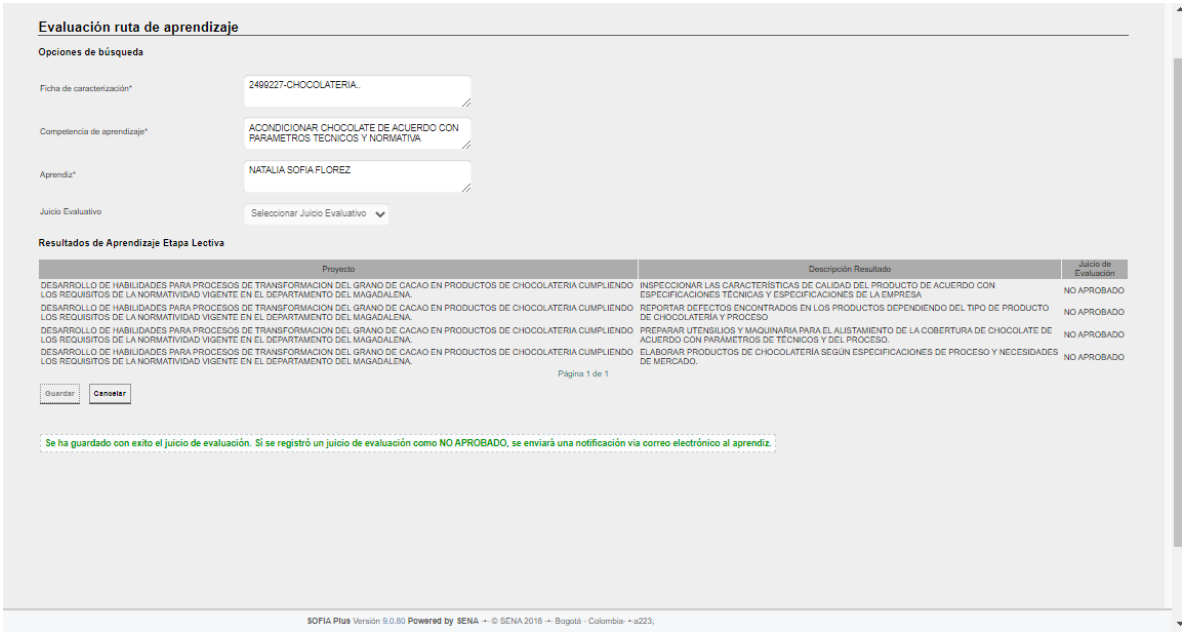
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	INSPECCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	REPORTAR DEFECTOS ENCONTRADOS EN LOS PRODUCTOS DEPENDIENDO DEL TIPO DE PRODUCTO DE CHOCOLATERÍA Y PROCESO	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR UTENSILIOS Y MAQUINARIA PARA EL ALISTAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE TÉCNICOS Y DEL PROCESO.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.	NO APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

Aprendiz* NATALIA SOFIA FLOREZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

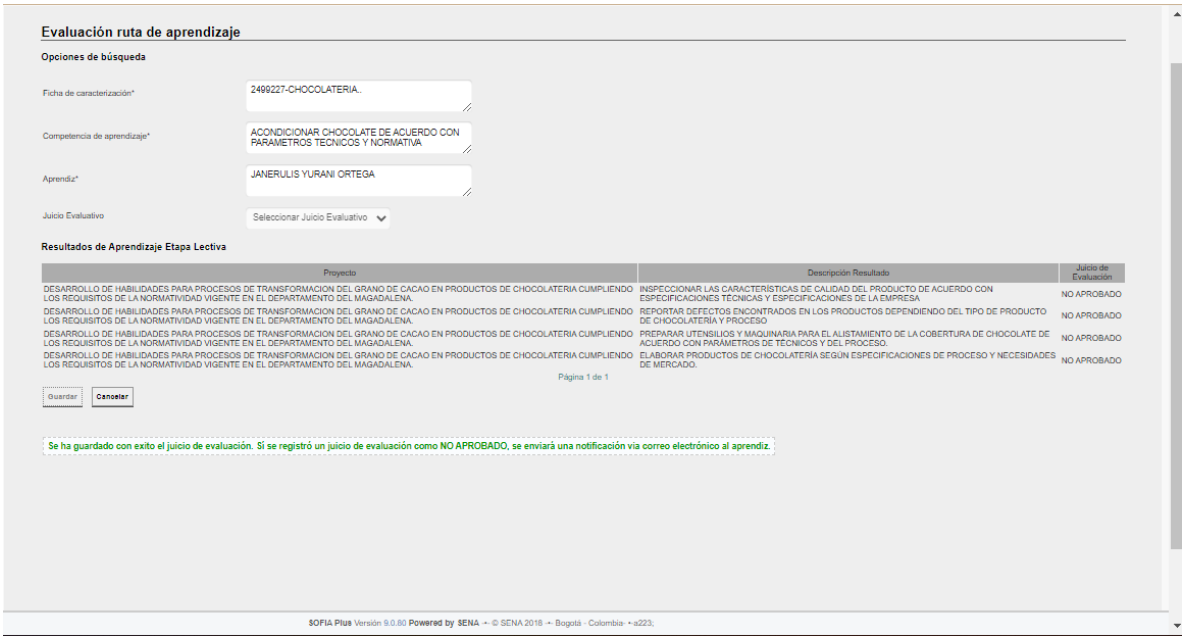
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	INSPECCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	REPORTAR DEFECTOS ENCONTRADOS EN LOS PRODUCTOS DEPENDIENDO DEL TIPO DE PRODUCTO DE CHOCOLATERÍA Y PROCESO	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR UTENSILIOS Y MAQUINARIA PARA EL ALISTAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE TÉCNICOS Y DEL PROCESO.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.	NO APROBADO

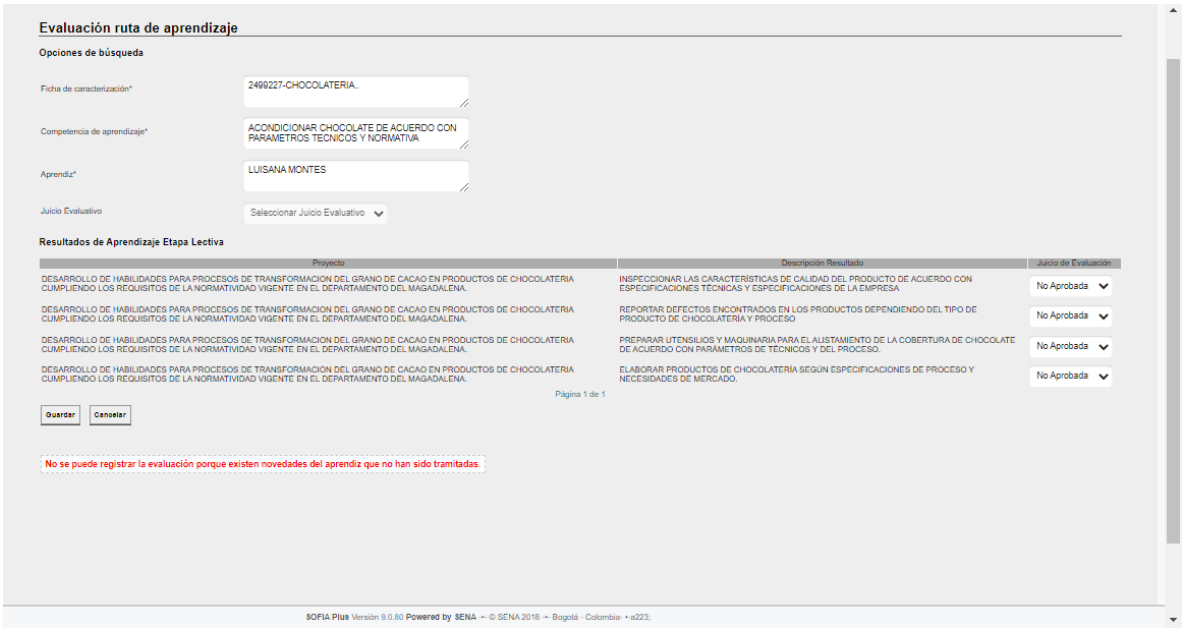
Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223;





Competencia: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* DIDIEN MILAGRO ECHEVERRIA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TECNICAS.	No Aprobada
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

No se puede registrar la evaluación porque existen novedades del aprendiz que no han sido tramitadas.

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* GISELLE VANESSA MUEGUES

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TECNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* YULENIS TATIANA NATERA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

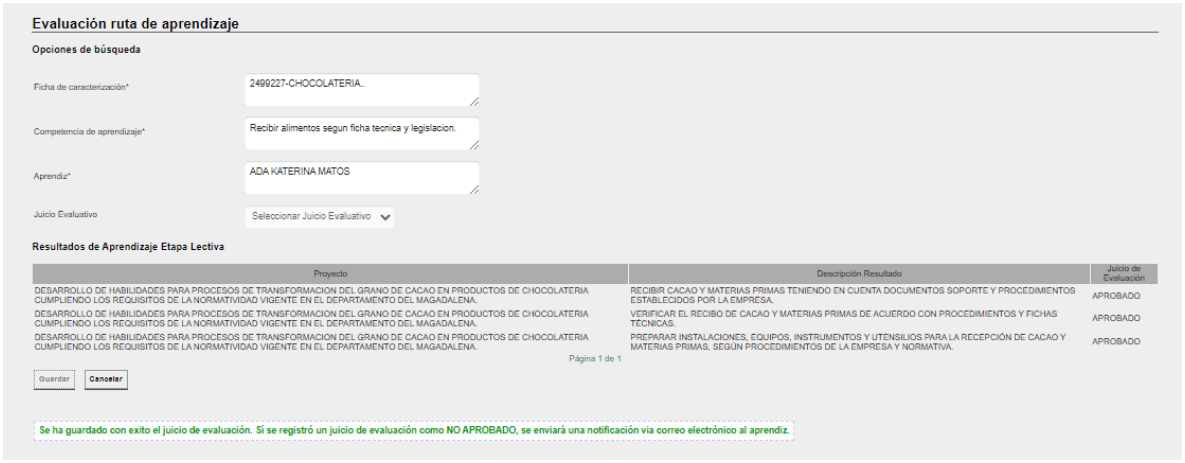
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

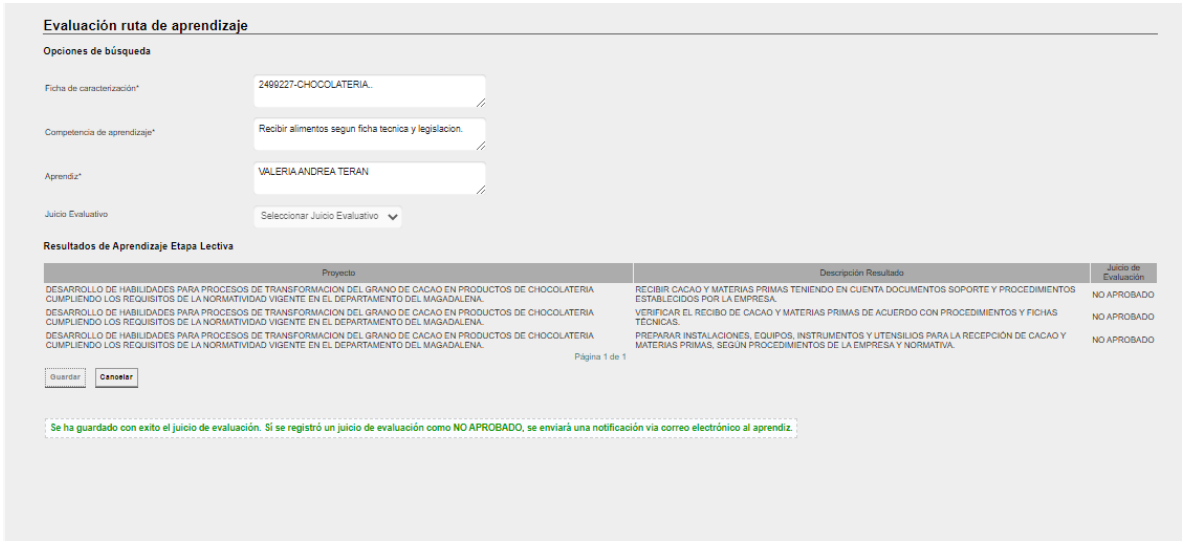
Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TECNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

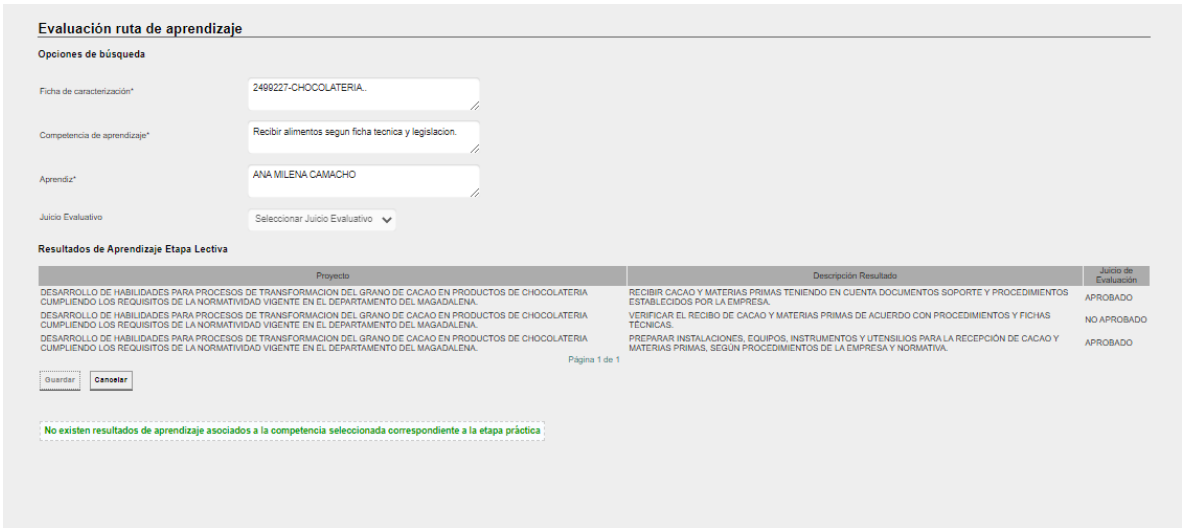
Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.







Aprendiz en proceso de levantamiento de juicio

solicitud cambio de juicio evaluativo chocolateria

Elwis Aldemar Oliveros Centeno (sena.edu.co)

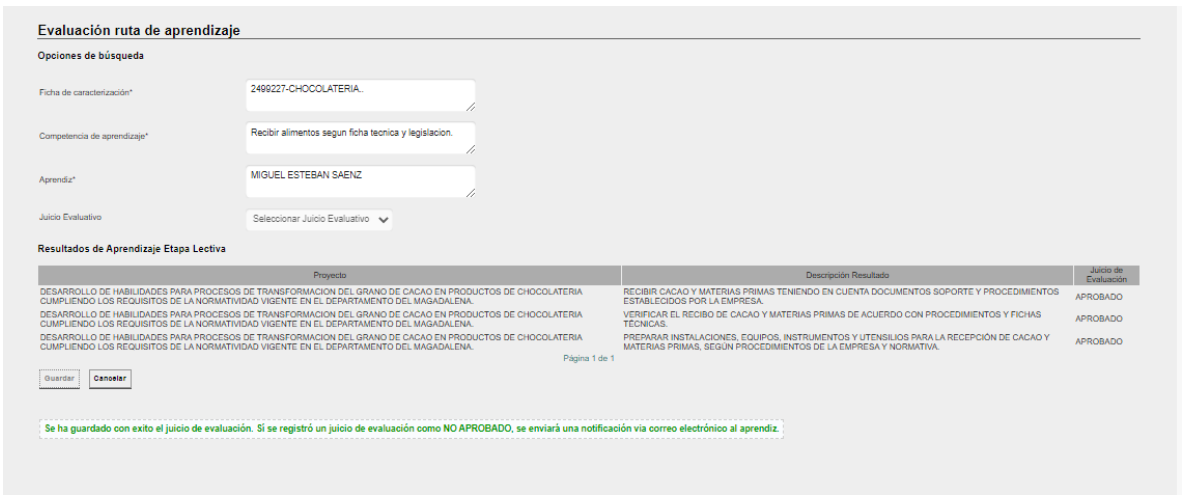
solicitud cambio de juicio evaluativo chocolateria

Me dirijo a usted a fin de solicitar su colaboración para levantar el juicio evaluativo de la aprendiz Ana Milena Camacho y de esa manera tener la posibilidad de aprobarle el RAP Verificar el recibo de cacao y materias primas de acuerdo con procedimientos y fichas técnicas, La anterior solicitud se eleva debido a que la aprendiz ha cumplido con las actividades concertadas para afianzar los conocimientos de proceso y de saber donde presentaba falencias. Para tal fin adjunto formato solicitud de cambio de juicio diligenciado.

De antemano agradezco su atención,

Linda Ortiz Prada
Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira - Instructor
inliorfa@misena.edu.co
PBX:5461500 Ext:54133
Kilómetro 6 Vía Gaira
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

SOLICITUD CAMBIO DE JUICIO EVALUATIVO... (68 K)



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje*: Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz*: MIGUEL ESTEBAN SAENZ

Juicio Evaluativo: Seleccionar Juicio Evaluativo

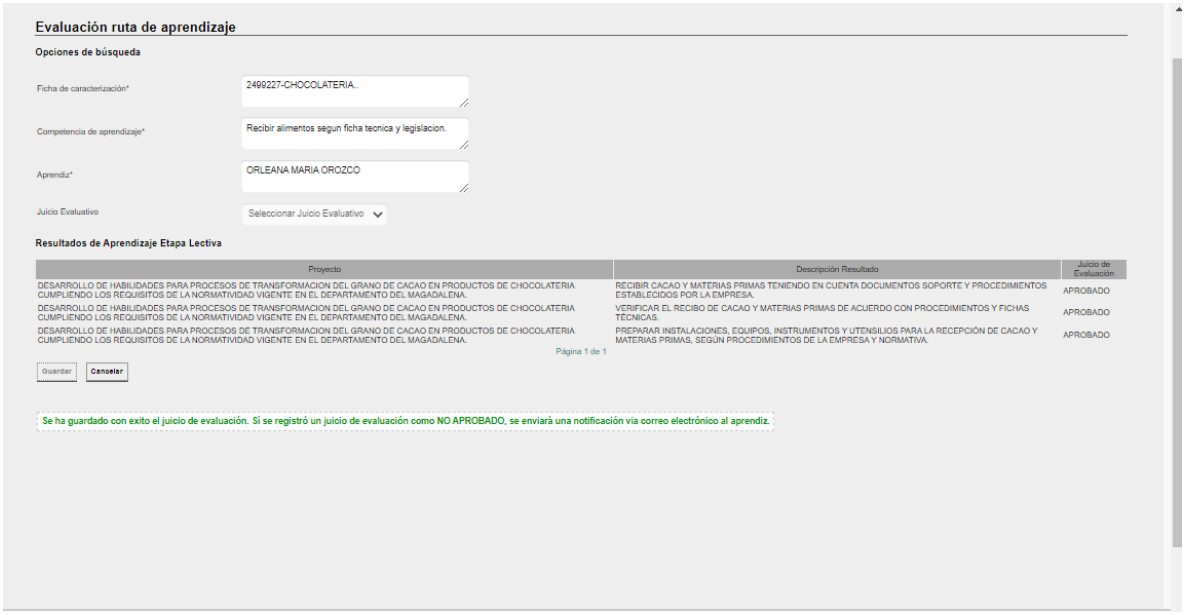
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar | Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* ORLEANA MARIA OROZCO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

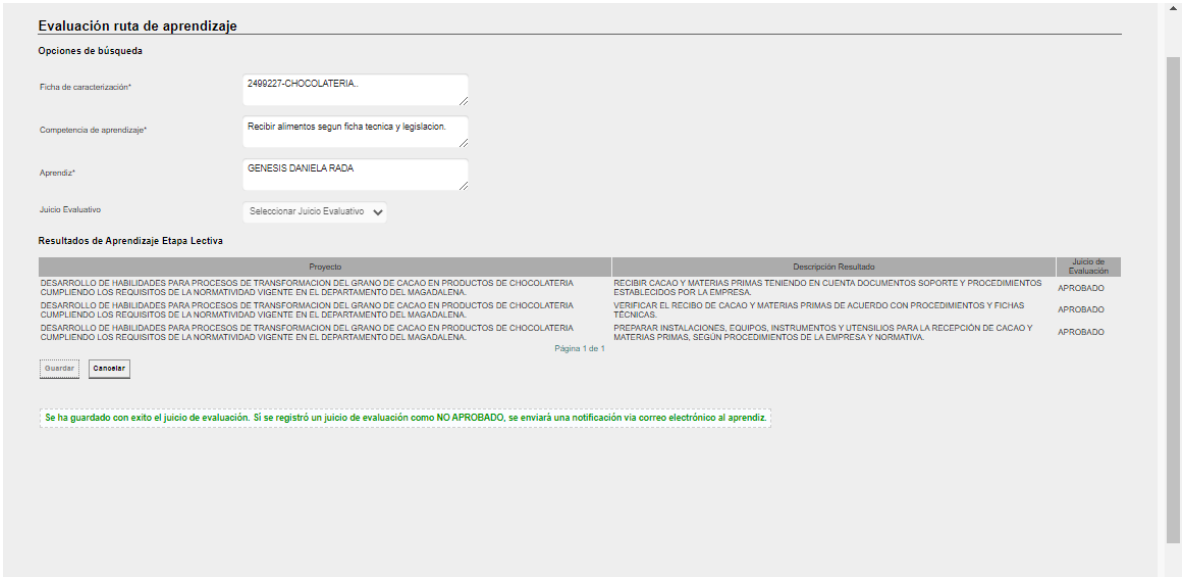
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* GENESIS DANIELA RADA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

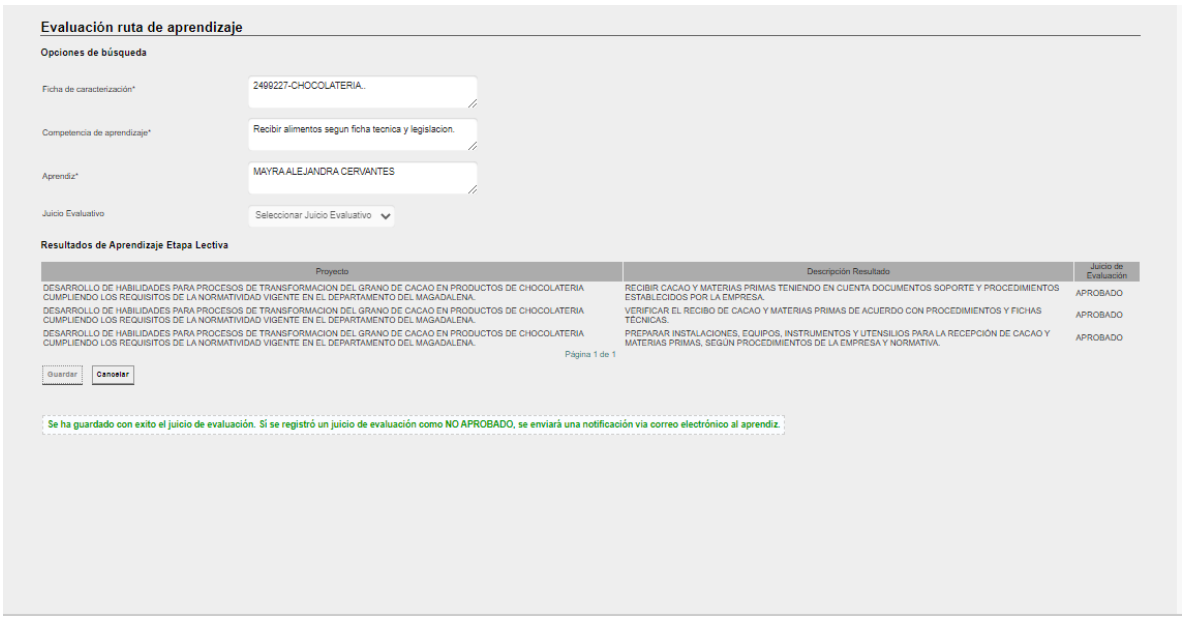
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* MAYRA ALEJANDRA CERVANTES

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

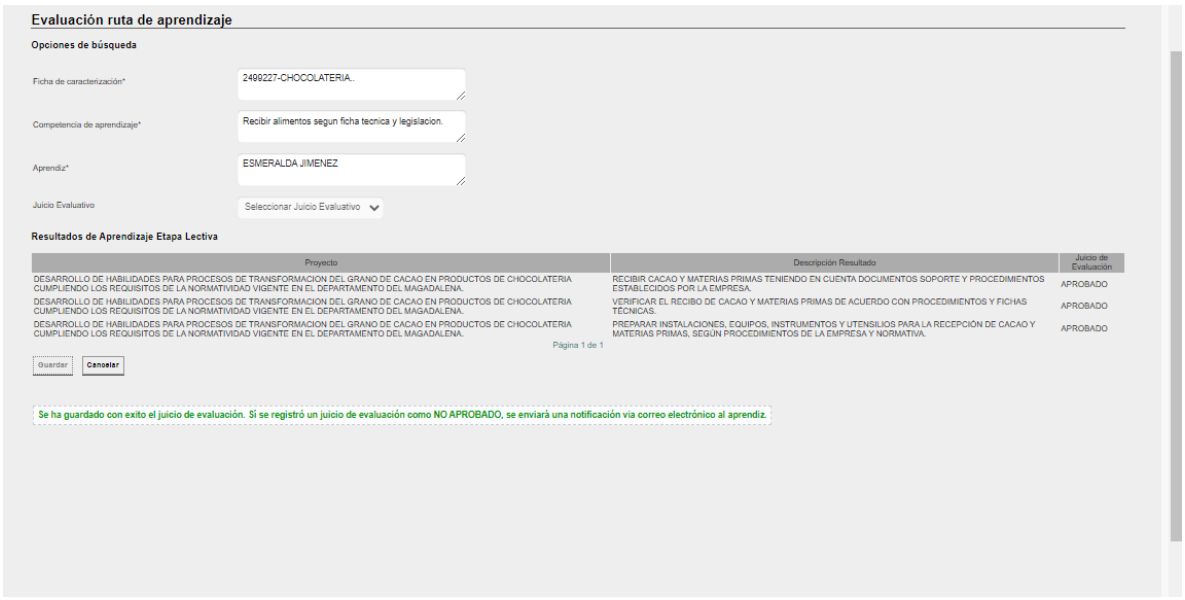
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TECNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* ESMERALDA JIMENEZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

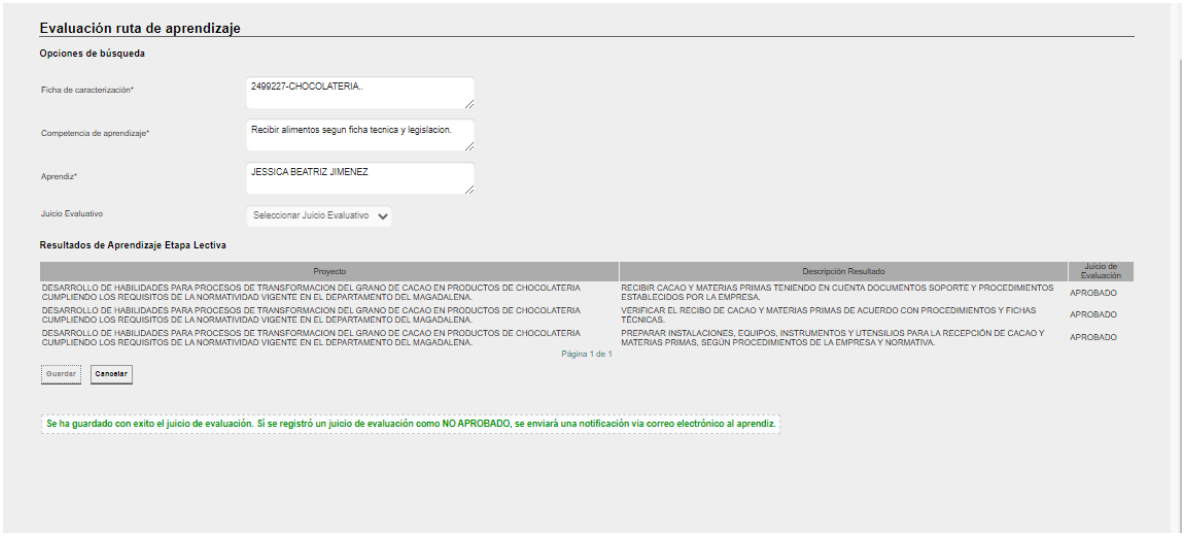
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TECNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* JESSICA BEATRIZ JIMENEZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

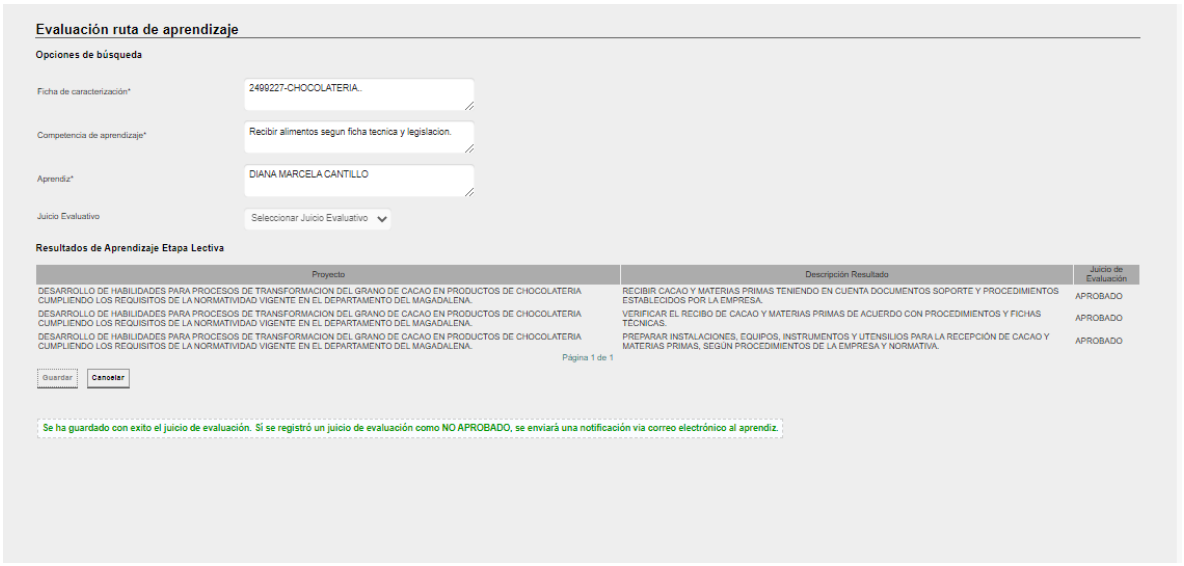
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* DIANA MARCELA CANTILLO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

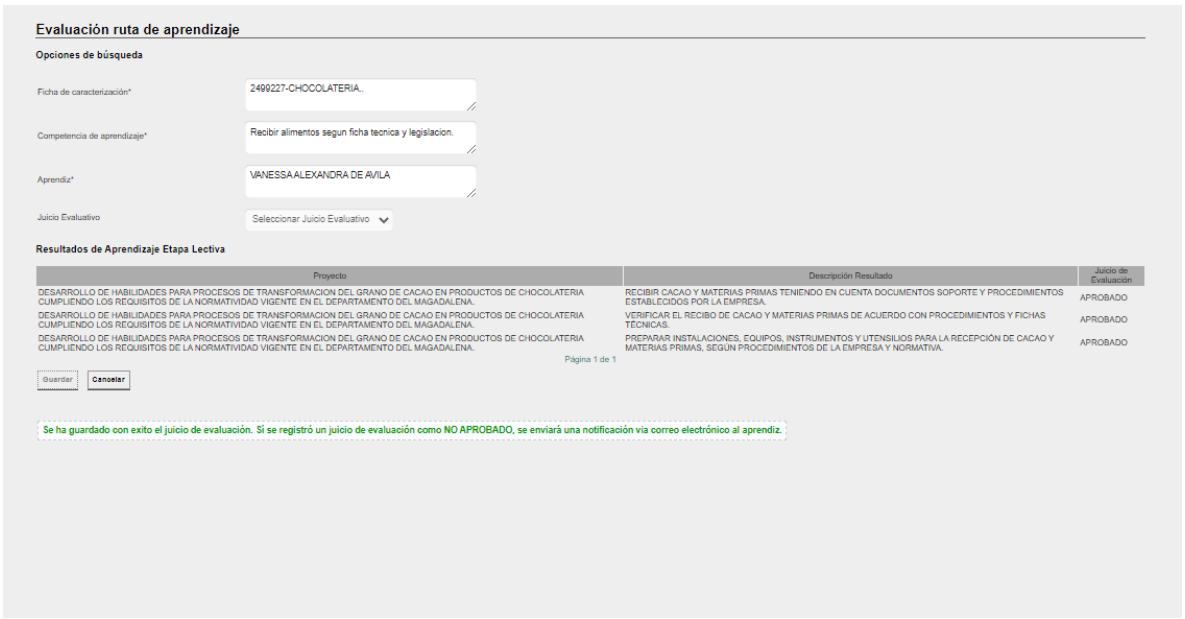
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* VANESSA ALEXANDRA DE AVILA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

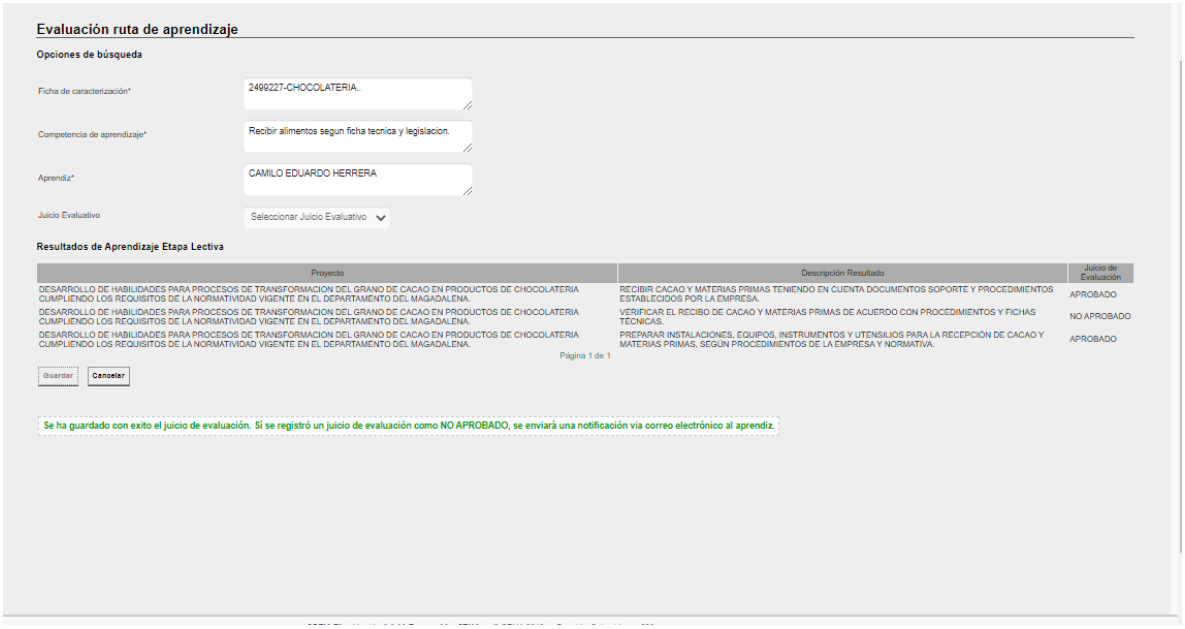
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TECNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* CAMILO EDUARDO HERRERA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

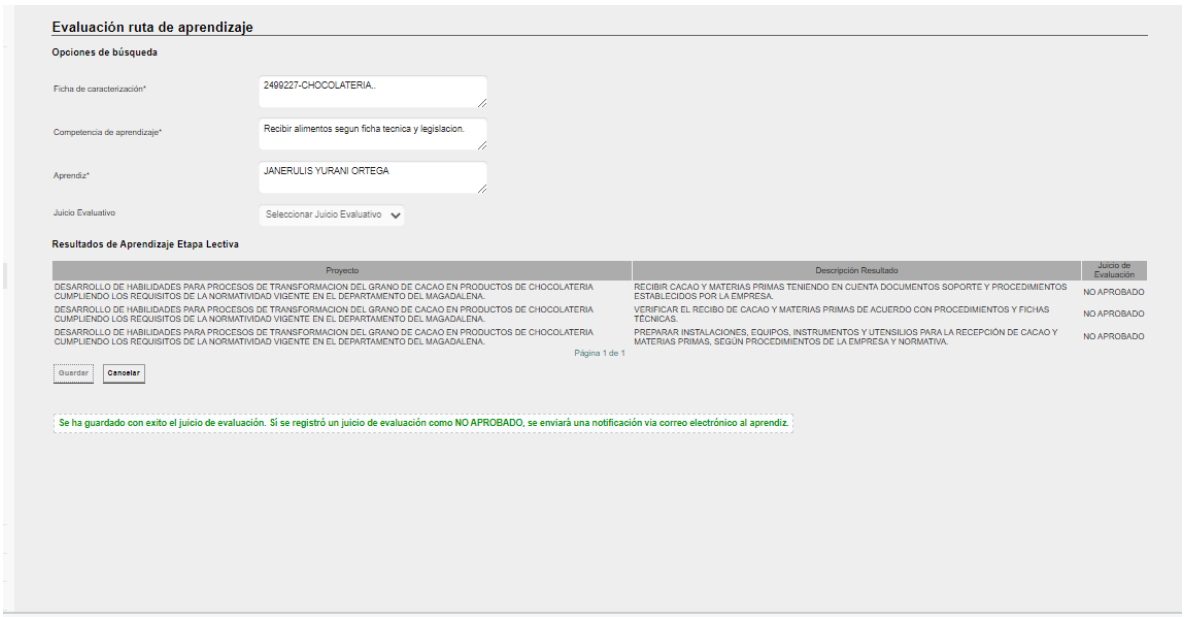
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TECNICAS.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* JANERULIS YURANI ORTEGA

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

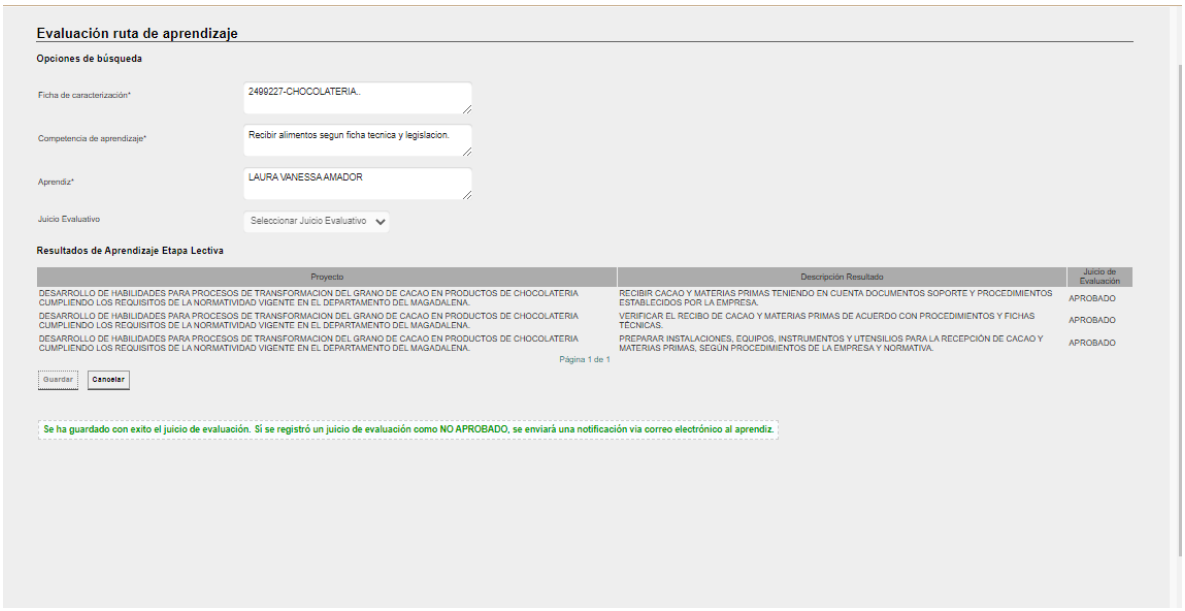
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	NO APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje* Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz* LAURA VANESSA AMADOR

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.	APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje*: Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz*: NATALIA SOFIA FLOREZ

Juicio Evaluativo: Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	NO APROBADO

Página 1 de 1

Guardar | Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 2499227-CHOCOLATERIA..

Competencia de aprendizaje*: Recibir alimentos segun ficha tecnica y legislacion.

Aprendiz*: ANDREA MARGARITA BLANCO

Juicio Evaluativo: Seleccionar Juicio Evaluativo

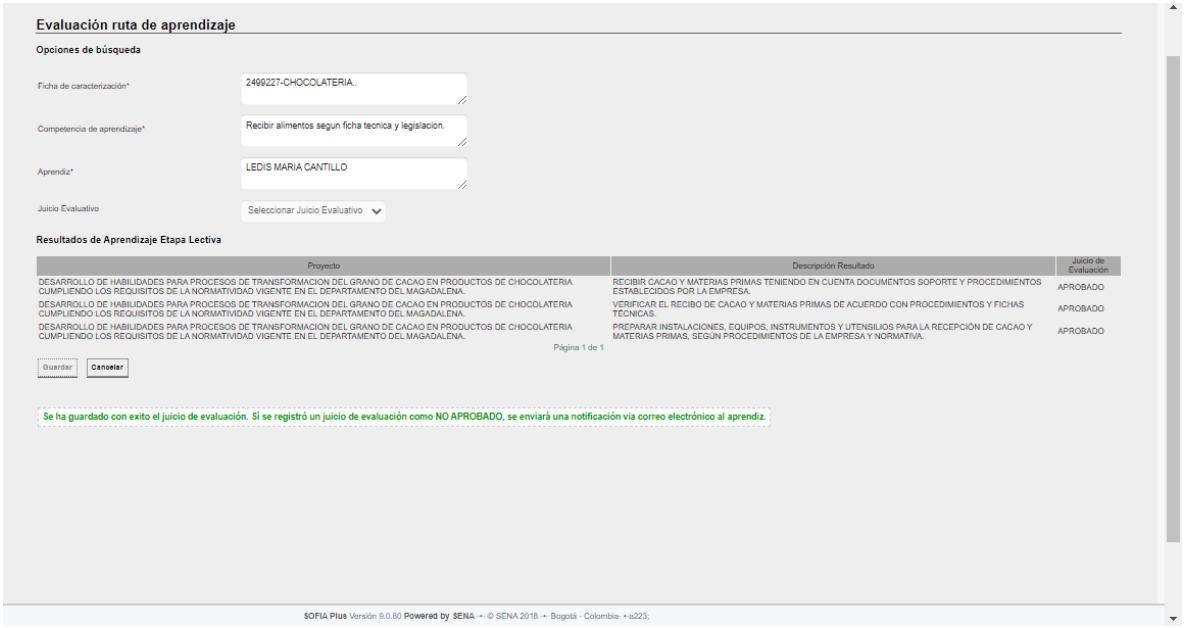
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Proyecto	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.	NO APROBADO
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACION DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGADALENA.	PREPARAR INSTALACIONES, EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS PARA LA RECEPCIÓN DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	NO APROBADO

Página 1 de 1

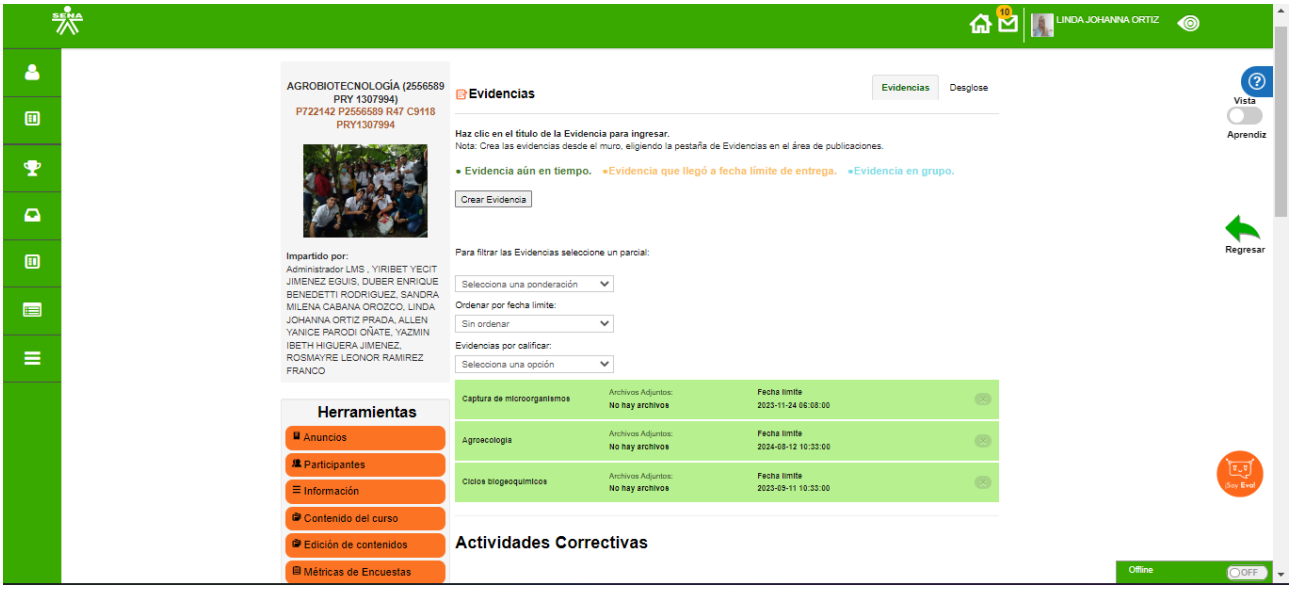
Guardar | Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



9. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.

MANEJO LMS TRABAJO EN PLATAFORMA TERRITORIUM



10. Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.

Nombre del Aprendiz:		C.C.	T.I.	
Nombre del Instructor:	Linda Johanna Ortiz Prada	Fecha:		15/12/2022
Programa de Formación:	Técnico en chocolatería	Nº de Ficha		2499227
Proyecto de Formación:	Desarrollo de procesos para la elaboración de productos a partir de la transformación de cacao en el departamento del Magdalena.			

Competencia: Acondicionamiento de cobertura de chocolate

Resultados de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje
ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.	Cumplimiento de normas y hábitos de higiene, manipulación y seguridad industrial.

Elaboración de exfoliante para piel a base de cacao para aprovechamiento de residuos

Conocimientos de proceso a alcanzar

- Reconocer propiedades de la materia prima a utilizar en la elaboración del producto cosmético.
- Alistar equipos, materiales e insumos de acuerdo con especificaciones técnicas
- Realizar las mezclas según especificaciones de proceso
- Inspeccionar las características fisicoquímicas del producto elaborado
- Reportar no conformidades encontradas en el producto

Genamin® CTAC 50% mat act. - Surfactante Cationico 100% Vegetal R.S.P.O
Surfactante (catiónico)
Genamin CTAC 50 es un tensioactivo catiónico que se utiliza principalmente en enjuagues en crema y acondicionadores para el cabello. Otras posibles aplicaciones se encuentran en la fabricación de fijadores antiestáticos para ondulación permanente, lociones para el cabello, champús y cremas para peinar. Como tensioactivo catiónico, este producto se absorbe en superficies cargadas negativamente sin dejar una película visible, por ejemplo, en el cabello.
Beneficios:
-a base de plantas
-Buen efecto antiestático
-Buen peinado mojado
-Excelentes propiedades espumantes

Nombre químico:
Cloruro de cetrimonio

Funciones del producto:
-Agente acondicionador de cabello
Aplicaciones:
-Acondicionador de cabello

Excelencia de desempeño:
-Acondicionamiento
-Espumoso
Etiquetas ecológicas
-GTE
-halal
-Registro China
-RSPO MB (BASADO EN PALMA)
-Vegano
-Línea base de alimentos integrales
-Índice de carbono renovable (RCI): 84 %
-Puntaje de Environmental Working Group (EWG): 4
-Contiene palma

ACIDO ESTEARICO TRIPLE PRESION III ORIGEN VEGETAL

✓Es autorizado en orgánico por ser de origen vegetal (sin OGM).

Valor ácido = 207.0 - 212.0 mgKOH / g
Valor de saponificación = 208 - 213 mgKOH / g
Título = 54 - 56.5 ° C
Valor de yodo = máximo 0.5 gI2/100 gramos

Sus funciones (INCI) :

◇ Agente de limpieza : Ayuda a mantener una superficie limpia

◇ Agente emulsionante : Promueve la formación de mezclas íntimas entre líquidos no miscibles alterando la tensión interfacial (agua y aceite)

◇ Estabilizador de emulsiones : Promueve el proceso de emulsión y mejora la estabilidad y la vida útil de la emulsión

◇ Agente de enmascaramiento. Reduce o inhibe el olor o sabor básico del producto

◇ Agente de restauración de lípidos : Restaura los lípidos del cabello o las capas superiores de la piel

◇ Tensioactivo : Reduce la tensión superficial de los cosméticos y contribuye a la distribución uniforme del producto cuando se utiliza

Nipagin

Generalidades

Los parabenos son ésteres del ácido p-hidroxibenzoico. Dos integrantes de esta familia de compuestos (el metil y propil-parabeno) son ampliamente utilizados como conservadores en productos cosméticos.
Usos

Es utilizado en concentraciones de 0.05 al 0.2 % en peso como conservador en productos alimentarios y farmacéuticos, controlan el crecimiento de hongos y levaduras y en menor grado de bacterias.
Propiedades

Se mantienen en su forma no disociada en hasta pH 9. En general los parabenos son inactivados por surfactantes no iónicos.
Identificadores Químicos del Nipagin



Inflamabilidad 1 . Materiales que deben precalentarse antes de que ocurra la ignición, cuyo punto de inflamabilidad es superior a 93°C (200°F).

Salud 1 . Materiales que causan irritación, pero solo daños residuales menores aún en ausencia de tratamiento médico.

Inestabilidad / Reactividad 0 . Materiales que por sí son normalmente estables aún en condiciones de incendio y que no reaccionan con el agua.

Inestabilidad / Reactividad . Materiales que por sí son normalmente estables aún en condiciones de incendio y que no reaccionan con el agua.

Propiedades de las materias primas en el sector cosmético

Cascarilla de cacao: proporciona resistencia a las arrugas y tiene efectos protectores frente a los rayos ultravioleta pues ayuda a reducir la sensibilidad de la piel a la radiación procedente de la luz solar.

Nibs de cacao: Uno de los beneficios de las semillas del cacao es que contienen poderosas moléculas capaces de hidratar la piel en profundidad. Asimismo, gracias a su contenido en teobromina, aumenta el metabolismo energético, lo que estimula el tejido adiposo causando un aumento de la termogénesis quemando así mayor cantidad de calorías.

A estas propiedades tenemos que sumar su efecto antidepresivo (efecto sobre el sistema nervioso central), antioxidante (polifenoles) y rejuvenecedor (previene el envejecimiento de la piel).

- Hidratación profunda. Gracias a su alta concentración en nutrientes como el hierro, calcio o vitaminas (A, B1, C, D y E), ayuda a mantener los niveles de humedad en la piel. Por tanto, proporciona una hidratación profunda evitando así su sequedad.
- Antioxidantes. El cacao posee propiedades antioxidantes lo que significa que combatirá los radicales libres causantes del envejecimiento prematuro de la piel.
- Antiinflamatorio. ¿Piel irritada o inflamada? Prueba nuestros cosméticos elaborados con cacao ya que te proporcionarán un efecto antiinflamatorio. Además, protegen y alivian la piel.
- Activan la circulación. Las semillas de cacao poseen un alto contenido de flavonoles, unas sustancias bioactivas capaces de mejorar y activar la circulación sanguínea. Por eso es utilizado en tratamientos contra la celulitis.

Manteca de cacao: se caracteriza por la presencia de unos compuestos conocidos como polifenoles.

Algunas líneas de investigación apuntan a que podrían luchar activamente contra la presencia de signos de envejecimiento. También mejoran la elasticidad de la piel, y permite calmar irritaciones y erupciones.



11. Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.





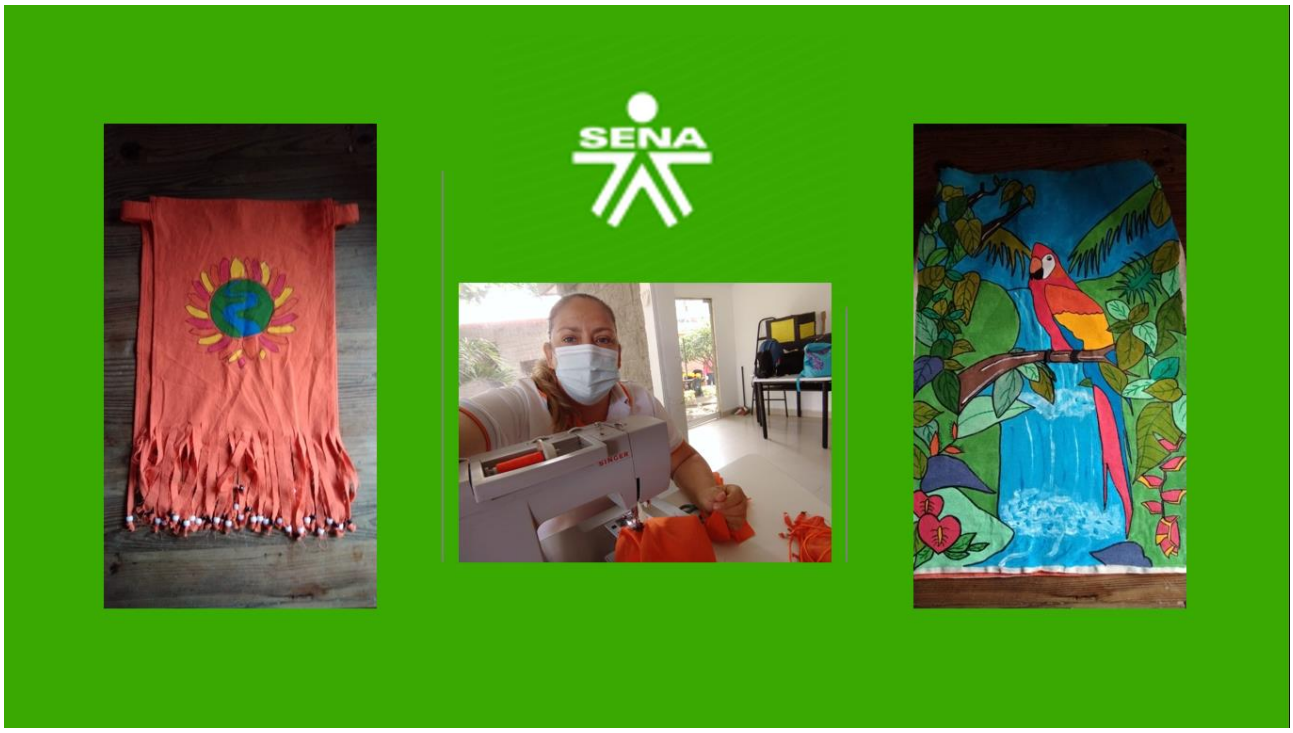












12. Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

No ha sido requerido para este periodo.

13. Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	159,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

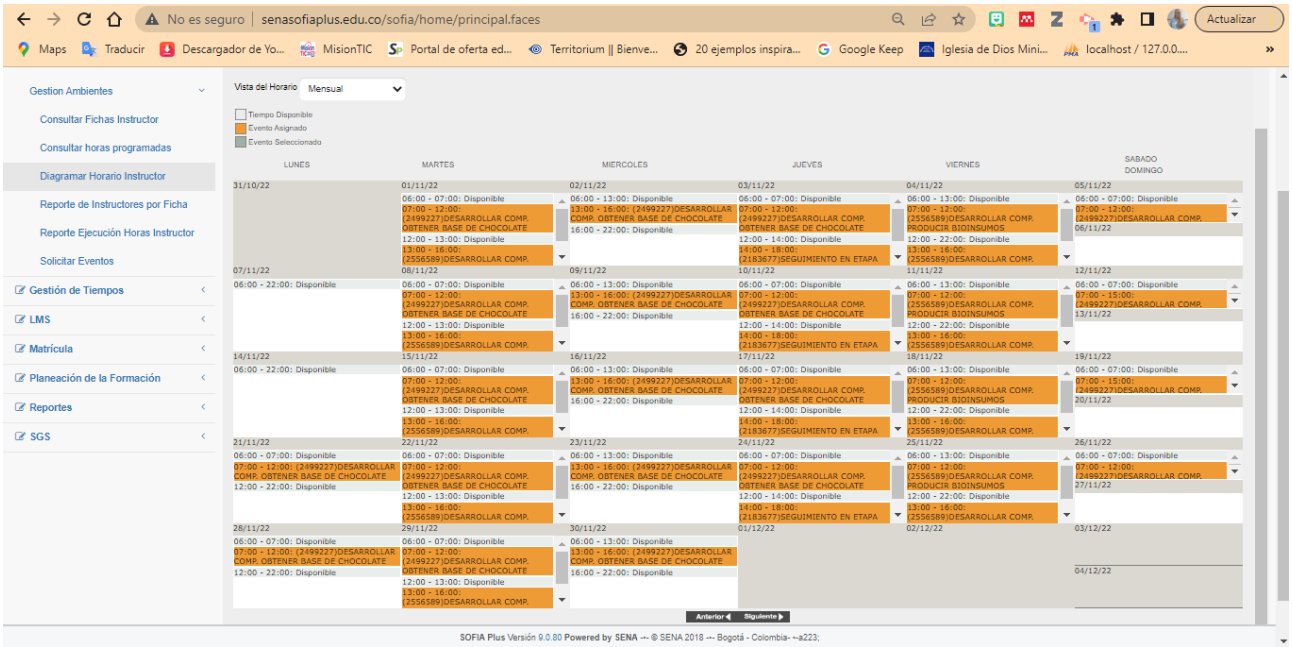
ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
08/11/2022	08/11/2022	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	1,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	1,00

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

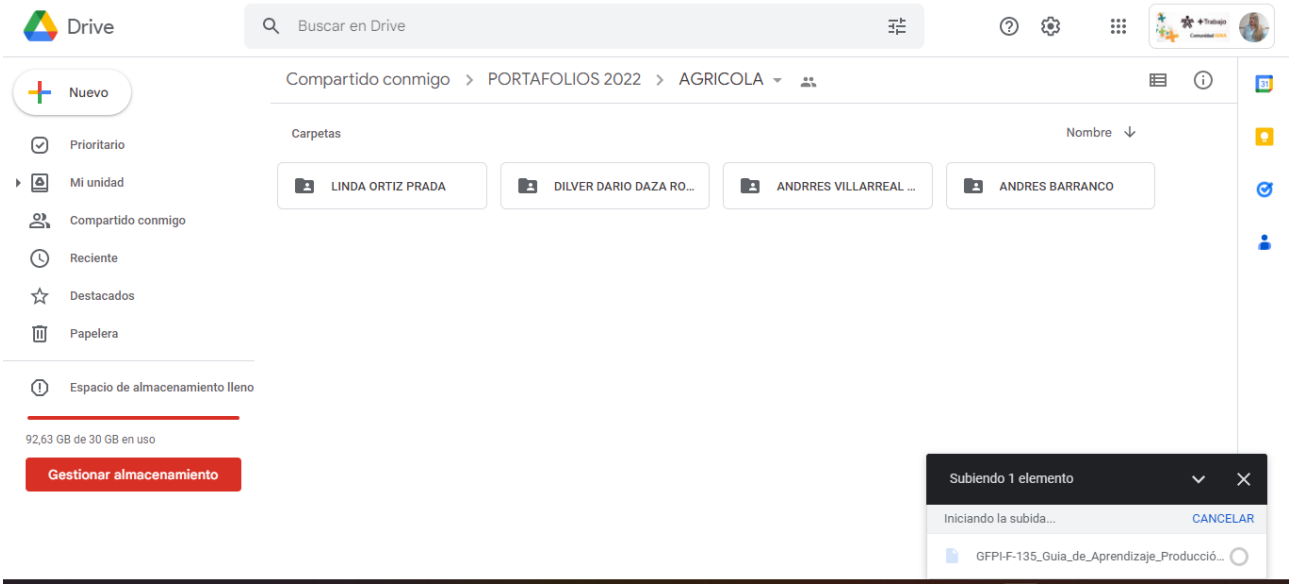
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA



14. Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.

Cargado con el modelo PHVA en
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1PhTEiP9lkooHLZmfM2YGOVxrCO_mUrte

Área agrícola



Descriptores en elaboración para cargue

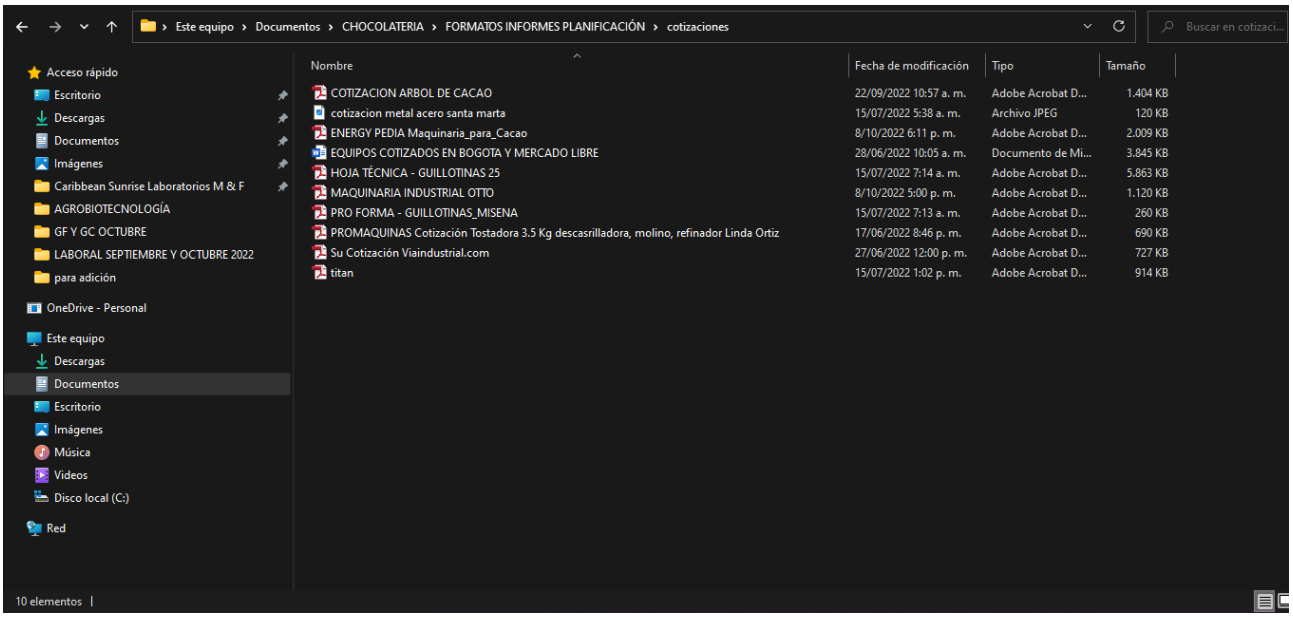
15. Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales

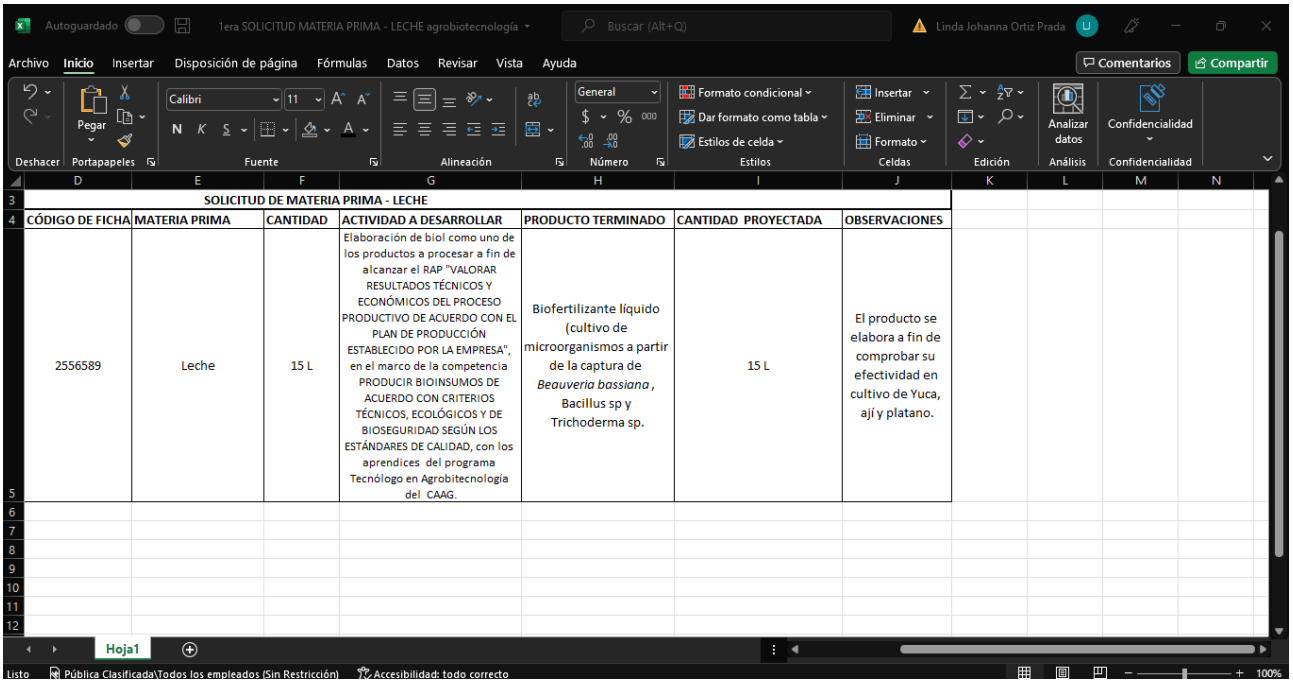


16. Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.

En el momento no estoy desarrollando la obligación

17. Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución





18. doptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.

No ha sido requerido para este periodo

19. Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.

No ha sido requerido para este periodo

20. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.

En el momento no estoy desarrollando la obligación

21. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.

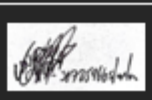
SENA	SOLICITUD MODIFICACIÓN DE JUICIOS DE EVALUACIÓN (SOFIA PLUS)	Copia no controlada Coordinación Académica C.A.AG

Fecha de solicitud: 09 de diciembre del 2022

INFORMACIÓN – PROGRAMA DE FORMACIÓN	
CÓDIGO DE FICHA	2499227
NOMBRE DEL PROGRAMA	Técnico en chocolatería
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
RESULTADO(S) DE APRENDIZAJE Y NOMBRE DE LA COMPETENCIA	
VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.	

INFORMACIÓN DEL APRENDIZ		
TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NOMBRE COMPLETO
Cedula de Ciudadanía	1128124528	Ana Milena Camacho Quiroz

INSTRUCTOR O RESPONSABLE DE APLICACIÓN DEL JUICIO DE EVALUACIÓN	
TIPO DE DOCUMENTO	Cedula de Ciudadanía
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	36725966
NOMBRE COMPLETO	Linda Johanna Ortiz Prada
CORREO ELECTRÓNICO	inliorfa@misena.edu.co
JUSTIFICACIÓN	La aprendiz cumple con las actividades concertadas respecto a las órdenes de pedido y de entrega: concepto, tipos de formatos y técnicas de diligenciamiento en el marco de los conocimientos del saber y el desarrollo de actividades de limpieza y desinfección de las instalaciones respecto a los conocimientos de proceso.



Instructor responsable:

VoBo Coord. Académico

22. Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.

No ha sido necesario en el presente periodo

23. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.

Manejo de la plataforma Territorium y Cloud Labs

24. Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.

Se evidencia en las imagenes anexas en el punto 1 del presente documento

25. Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.

En el momento no me encuentro desarrollando dicha obligación.

26. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.

Informes presentados a Supervisor de Contrato; cotización de materiales de formación y equipos para procesamiento de cacao

27. Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral

En el momento no me encuentro desarrollando dicha obligación.

28. Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.

En espera a nueva Convocatoria para realizar el proceso

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2183677 - AGROBIOTECNOLOGÍA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	AJUSTAR EL PROCESO PRODUCTIVO IN VITRO O EXVITRO DE ACUERDO CON RESULTADOS DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO DEL MATERIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DEFINIR HERRAMIENTAS PARA AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS, CUMPLIENDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR EL PROYECTO DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL SEGÚN OBJETIVOS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE MATERIAL VEGETAL BIOTECNOLÓGICO DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS Y METAS ESTABLECIDAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR BIOINSUMOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS, ECOLÓGICOS Y DE BIOSEGURIDAD SEGÚN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

SUPERVISAR LA PRODUCCIÓN DE BIOINSUMOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD Y LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROPAGAR PLANTAS ENDURECIDAS DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS Y LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2499227 - CHOCOLATERIA..

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Obtener base de chocolate de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA PRODUCCIÓN DE COBERTURAS BASE DE CHOCOLATE, SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones técnicas.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 96,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2556589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	AJUSTAR EL PROCESO PRODUCTIVO IN VITRO O EXVITRO DE ACUERDO CON RESULTADOS DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO DEL MATERIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DEFINIR HERRAMIENTAS PARA AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS, CUMPLIENDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR EL PROYECTO DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL SEGÚN OBJETIVOS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE MATERIAL VEGETAL BIOTECNOLÓGICO DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS Y METAS ESTABLECIDAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR BIOINSUMOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS, ECOLÓGICOS Y DE BIOSEGURIDAD SEGÚN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

SUPERVISAR LA PRODUCCIÓN DE BIOINSUMOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD Y LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROPAGAR PLANTAS ENDURECIDAS DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS Y LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	159,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
08/11/2022	08/11/2022	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	1,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 1,00

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA