CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA
INFORME CERTIFICACIÓN 2022

INSTRUCTOR:

COLEGIO	Alfonso López Pumarejo
TIPO DE INFORME	Certificación 2022
FECHA DEL INFORME	16 de diciembre de 2022

EJECUCIÓN ACADÉMICA

El presente informe corresponde a la ficha del grado 11º 2299257, del programa técnico Operador Turístico Local asignadas en la programación del segundo semestre de 2022.

FICHA: 2299257

ESTADO	CANTIDAD DE APRENDICES
Certificado	27
Por certificar	0
En formación	0
Retiro voluntario	3
Trasladado	2
Cancelado	7
Total	39

NOVEDADES: Durante el segundo semestre del presente año se presentaron las siguientes novedades académicas (Deserción, Retiro Voluntario, Llamado de Atención, Plan de Mejoramiento, Citación a Comité, Cancelación de Registro o Inasistencias)

No	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES
1	1030520191	LAURA NICOL	ESPITIA CHIQUIZA	DESERCION	Aprendiz no asistió a formación a partir del 27 de julio del 2022
2	1021668472	SAMANTHA	GIL PINILLA	DESERCION	Aprendiz no asistió a formación a partir del 27 de julio del 2022
3	1000338007	MARIA PAULA	HERNANDEZ PEREIRA	DESERCION	Aprendiz no asistió a formación a partir del 27 de julio del 2022

4	1011202101	DANNA CATALINA	MEDINA GIRALDO	DESERCION	Aprendiz no asistió a formación a partir del 27 de julio del 2022
5	1030534169	MAYRA ALEJANDRA	REINA ACUÑA	DESERCION	Aprendiz no asistió a formación a partir del 27 de julio del 2022
6	1026257510	HAROLD FELIPE	TREJOS ALVARADO	DESERCION	Aprendiz no asistió a formación a partir del 27 de julio del 2022
7	1055550236	NEISER YECID	VELAZCO SAAVEDRA	DESERCION	Aprendiz no asistió a formación a partir del 27 de julio del 2022

GESTIÓN FORMACIÓN

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

No	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
1	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.
2	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
3	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.
4	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
5	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.

6	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Todos los resultados de aprendizaje fueron evaluados

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA MEJORAR LA FORMACIÓN POR PARTE DEL COLEGIO:

Se presenta a continuación los siguientes aspectos para tener en cuenta en la formación 2022:

1. Se recomienda mejorar el seguimiento a los aprendices en su etapa lectiva y etapa práctica.
2. Se recomienda realizar nuevos acuerdos con empresas del sector panificación para que los aprendices tengas más opciones para realizar su etapa practica



Harold Steven Briceño Casas
INSTRUCTOR SENA -CNHTYA