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

INSTRUCTOR:

COLEGIO	Brisas del Diamante
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 2290893, del programa técnico Operador Turístico Local asignadas en la programación del segundo semestre de 2022.

FICHA: 2290893

ESTADO	CANTIDAD DE APRENDICES
Certificado	21
Por certificar	0
En formación	4
Retiro voluntario	0
Trasladado	0
Cancelado	7
Total	32

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	T.D	Nº DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES
1	TI	1014737776	LIZETH VALENTINA	ARIAS CIFUENTES	DESERCION	INASISTENCIAS: 8 Aprendiz no asistió a formación a partir del 22 de JULIO al 9 de
2	TI	1032679352	LAURA LILIANA	GALVIS CAMACHO	DESERCION	INASISTENCIAS: 8 Aprendiz no asistió a formación a partir del 22 de JULIO al 9 de SEPTIEMBRE de 2022

3	TI	1033690300	KEVIN RICARDO	MONTAÑA TAVERA	DESERCION	INASISTENCIAS: 8 Aprendiz no asistió a formación a partir del 22 de JULIO al 9 de SEPTIEMBRE de 2022
4	TI	1027525736	SNEIDER	MORALES RODRIGUEZ	DESERCION	INASISTENCIAS: 8 Aprendiz no asistió a formación a partir del 22 de JULIO al 9 de SEPTIEMBRE de 2022
5	TI	1000004351	LAURA VALENTINA	POLANIA JOVEN	DESERCION	INASISTENCIAS: 8 Aprendiz no asistió a formación a partir del 22 de JULIO al 9 de SEPTIEMBRE de 2022
6	TI	1076982993	LUIS MIGUEL	RAMOS PARRA	DESERCION	INASISTENCIAS: 8 Aprendiz no asistió a formación a partir del 22 de JULIO al 9 de SEPTIEMBRE de 2022
7	TI	1014184416	KAREN YESENIA	ROJAS CEBALLOS	DESERCION	INASISTENCIAS: 8 Aprendiz no asistió a formación a partir del 22 de JULIO al 9 de SEPTIEMBRE de 2022
8	TI	1033697095	LUIS ALEXANDER	SANCHEZ QUINTERO	DESERCION	INASISTENCIAS: 8 Aprendiz no asistió a formación a partir del 22 de JULIO al 9 de SEPTIEMBRE de 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	MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA
2	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE	ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN; SEGÚN
3	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

4	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE	CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO
5	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE	DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO
6	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE	MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN
	COORDINADOR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO
	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN
NA	MATEO CALDERON MEDINA	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	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		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	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION

		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		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 DE PANIFICACIÓN SEGÚN	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	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	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN
NA	DAVID SANTIAGO VERANO VERANO	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	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION

		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	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		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 DE PANIFICACIÓN SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	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	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN
NA	JUAN CAMILO VARELA RODRIGUEZ	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	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION

		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		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	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
		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 DE PANIFICACIÓN SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION
	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	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	APRENDIZ DEJO DE ASISTIR A LA FORMACION

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 mas opciones para realizar su etapa practica



Harold Steven Briceño Casas
INSTRUCTOR SENA -CNHTYA