PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Cesar, Octubre de 2023

Señor (a)
ROBINSON LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 4490163**
Coordinador académico
Articulación con la Media
Aguachica – Cesar.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Octubre del año 2023

Referencia: CO1.PCCNTR. 4490163 del año 2023

CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES, identificado con la cédula de ciudadanía No.1065868610 de 2023, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($39.443.660). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a veintitrés (23) días del mes de Febrero por valor de TRES MILLONES NOVENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($3.096.260). b) Nueve pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2023,

por valor de CUATRO MILLONES TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($4.038.600) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de AGROINDUSTRIA para impartir formación profesional integral presencial en el marco del programa de articulación con la educación media del Centro Agroempresarial del SENA en el departamento del Cesar.

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar el autodiagnóstico de la institución educativa a articular y sistematizar la información.	N/A para este periodo	N/A
2	Acompañar la institución educativa para que losestudiantes de grado 9 realicen el registro en Sofia Plus como aspirantes al programa de articulación.	N/A para este periodo	N/A
3	Elaborar el estudio comparativo del programa de formación del SENA del nivel técnico a articular con el currículo de la educación media de la institución educativa de acuerdo con lo establecido en la guía para articular currículo del programa articulado SENA con currículo de la educación media.	N/A para este periodo	N/A

4	Elaborar diagnostico especifico de ambientes de aprendizaje para ejecutar el programa articulado, de acuerdo con los estándares elaborados por las redes de conocimiento delSENA.	Se realizo el acta de verificación de ambientes de aprendizaje y el autodiagnóstico de la I.E.	Registro de acta de verificación y formato de autodiagnóstico entregado al Líder de articulación.
5	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividadesde los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación	Se oriento formación enlos programas de formación asignados: Fichas: 2715256, 2715257, 2715445 y 2715264. **Nombre del proyecto**: Realización feria exposición agroindustrial en las IE articuladas con el centro agroempresarial. • **Competencia:** Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. ✓ **Resultado de aprendizaje:** Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. ✓ Monitorear los productos	Evidencia de formación decada ficha anexo al final del informe.

		almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa. **Fase: HACER.** **Ficha:** 2497638 **Competencia:** PRODUCCIÓN DE QUESOS. **Resultado de Aprendizaje:** VERIFICAR PARÁMETROS TECNICOS DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA. Fase: Actuar.	
6	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).	Se ejecuto lo planeado en el mes con respecto al desarrollo de la guía de aprendizaje del programa técnico en agroindustria alimentaria y procesamiento de derivados lácteos, se realizó la actualización de los formatos de guía de aprendizaje GFPI-F-135 V02.	Registro fotográfico.
7	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz	N/A para este periodo	N/A

	que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
8	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	N/A para este periodo	N/A
9	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtualdel aprendiz cuando le sean asignados	Se hizo seguimiento a aprendices en etapa productiva de las fichas: 2497638, 2715256, 2715257, 2715445 y 2715264.	Capture de pantalla de territorium.
10	Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz	Se ha llevado el registro de inasistencia de los aprendices a la formación en el aplicativo institucional Sofia plus y el formato no controlado de Excel.	Capture de pantalla del registro de inasistencia de los aprendices a la formación en el aplicativo institucional Sofia plus y el formato no controlado de Excel.
11	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez elaspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan enformación.	N/A para este periodo	N/A
12	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración delas evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se evaluó juicios de las fichas: 2715256, 2715257, 2715445, 2715264 y 2497638.	Reporte de juicios evaluados en Sofia plus.
13	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyoacadémico y administrativo relacionado	Se utilizo la plataforma Sofia plus para registrar las inasistencias del aprendiz.	Capture de pantalla de losregistros en el aplicativo institucional Sofía plus.

	con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada Una de las acciones que integran el proceso formativo.	.	
14	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innova ciónpedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	N/A para este periodo	N/A
15	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se participo de las reuniones programadas en el mes de Octubre, por el líder del programa Sena men Cesar Serrano, equipo de Agroindustria, para la ejecución del desarrollo curricular.	Se adjuntan registro fotográfico de la participación en las diferentes reuniones realizadas.
16	Desplazarse a otras ciudades omunicipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se desplazo a los municipios, Pelaya, Zapatosa, Aguachica y Gamarra, para orientar formación y hacer apoyo a las Instituciones educativas.	Se adjuntan registros fotográficos de la formación y horario asignado.
17	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en losdías establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se registró las horas de formación en el aplicativo Sofia plus.	Reporte de horas
18	Llevar y mantener actualizadoel portafolio de	Se actualizó el portafolio del instructor con las	Drive compartido y territorium

	evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	guías de aprendizaje, planes de trabajo, instrumentos de evaluación, material de apoyo, registro de inasistencia, de las diferentes fichas, de los programas de formación en ejecución.	Evidencia se encuentra en el aplicativo territorium, se adjunta captura de pantalla.
19	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o la institución articulada le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Se cuido los ambienteso mobiliarios asignadosen las IE, para orientar formación.	Registro fotográfico
20	Apoyarlos procesos de Aseguramiento de la calidadcuando la entidad lo requiera.	N/A para este periodo	N/A
21	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 deacuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	N/A para este periodo	N/A
22	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp,	N/A para este periodo	N/A

	cocina gourmet, entre otras.		
23	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	N/A para este periodo	N/A
24	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre lasacciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Se entregó oportunamente el informe: Mensual de ejecución contractual – Octubre 2023.	El Informe contractual se encuentra en la plataforma del Secop II.
25	Solicitar oportunamente los elementos necesarios Para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	N/A para este periodo	N/A
26	Incorporar las tendencias tecnológicas,pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	N/A para este periodo	N/A
27	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Se cuido los ambientes omobiliarios asignados en las IE, para orientar	Registro fotográfico
28	Presentar agendas e informes de legaliza ción correspondientes 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.	N/A para este periodo	N/A

29	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensualesde la ejecución del contrato.	Diligencio y adjunto a través del Secop II, los archivo GF y GC (informe mensual de ejecución contractual con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación en pdf), solicitados y revisados por el supervisor del programa de articulación con la media, correspondiente al mes.	Informe mensual de ejecución con sus respectivas evidencias contractual, planilla de seguridad social, Planilla de Si contratista, informe de apoyo a la formación;cargados en el Secop II.
30	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 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da	Se realizo proceso de Preinscripción ante la página del https://dsnft.sena.edu.co/Candidatos/servlet/com.senaws.wpprogramasrnr	Se Adjunta evidencia del proceso de Pre inscripción.

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. **7894748151** de la planilla NUEVO **SOI**, Correspondiente al mes de **septiembre** del año 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (23) folios

Cordialmente,

CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
Contratista
C.C. No. 1.065.868.610

Recibí a satisfacción:

ROBINSON LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4490163
Coordinador Académico
Articulación con la educación media
Aguachica

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/10/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715256 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• 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: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 54,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2497638 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• 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:	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010105801 DISPONER MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS PARA DESPACHO SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

21010105803 ENTREGAR PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN PLAN DE COMERCIALIZACIÓN Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

• 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:	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108503 ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMATIVA SANITARIA, DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080108504 ENVASAR LECHES FERMENTADAS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• 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:	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108302 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS, SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108304 VERIFICAR PARÁMETROS TECNICOS DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715264 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• 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: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715445 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• 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: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715257 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• 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: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

ANEXOS
OBLIGACIÓN 5.
Ficha: 2715256







Ficha: 2715257







Ficha: 2715445







Feria Gastronómica IE José María Torti – Pelaya.






COLOMBIA VIDA
Cultura
Proyecto apoyado por el
Ministerio de Cultura.
Programa Nacional de
Concertación Cultural 2023
Institución Educativa
José María Torti Soriano
XLVI SEMANA
CIENTIFICA Y CULTURAL
www.mincultura.gov.co
Arequipe
I.E. JOSE MARIA TORTI SORIANO
SABIDURIA Y DISCIPLINA
PELAYA CESAR
SENA
SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

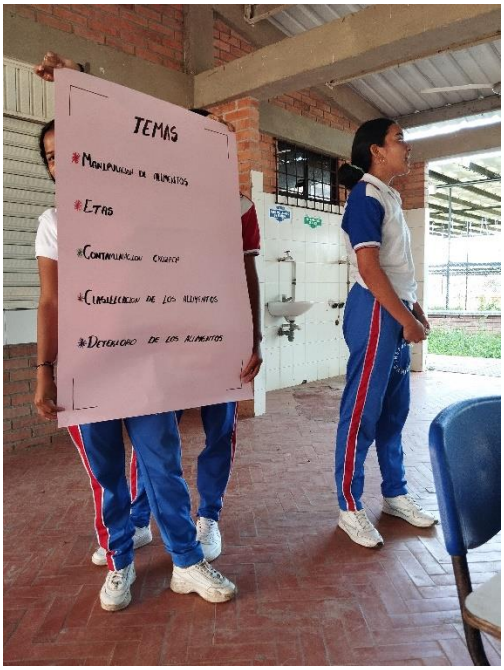

Queso


Queso

Ficha: 2715264.







Ficha: 2497638

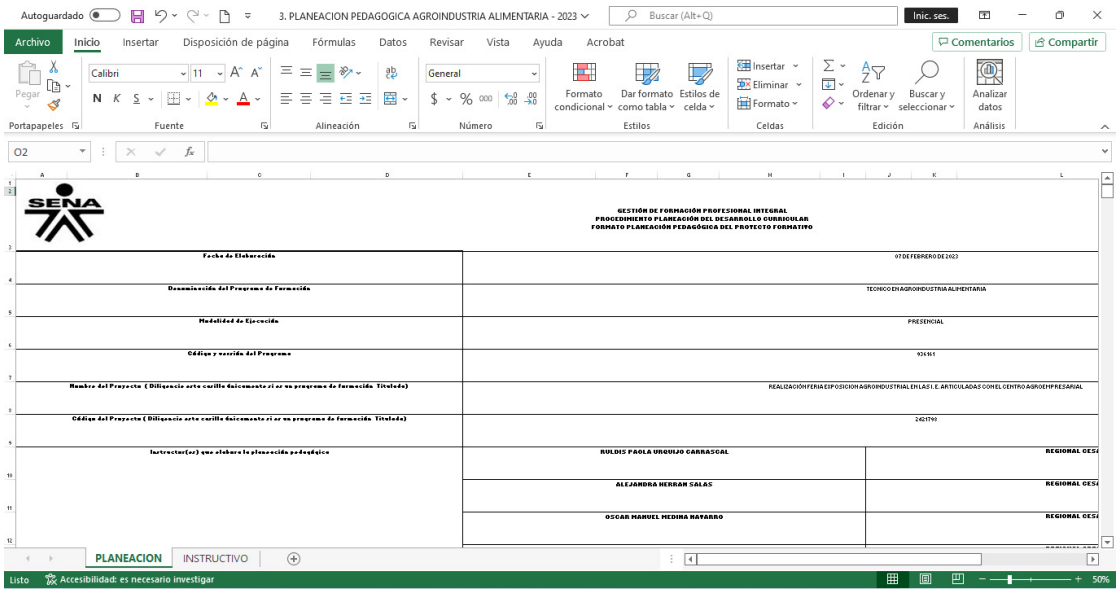






OBLIGACIÓN 6

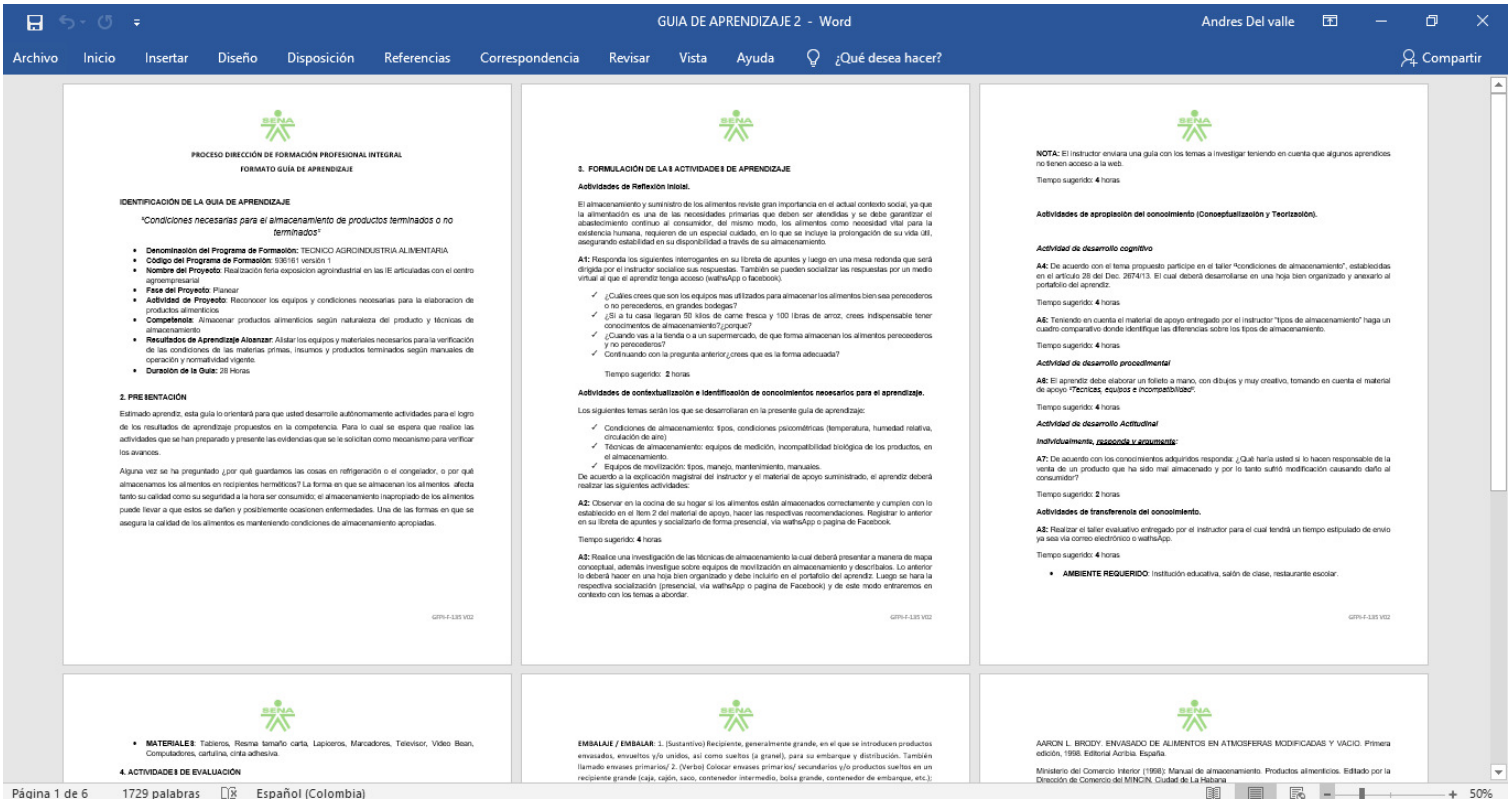
https://drive.google.com/drive/folders/1R342iSOBEJfyZoJbRD7u5NSuWK1WUfYQ



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	07 DE FEBRERO DE 2023
Denominación del Programa de Formación	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	93161
Nombre del Proyecto (Diligencie este casillero únicamente si es un programa de formación Titulada)	REALIZACIÓN FERIA EXPOSICION AGROINDUSTRIAL EN LAS I.E. ARTICULADAS CON EL CENTRO AGROEMPRESARIAL
Código del Proyecto (Diligencie este casillero únicamente si es un programa de formación Titulada)	2421790
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	RUILDIS PAOLA URQUIJO CARRASCAL — REGIONAL CESA
	ALEJANDRA HERRAN SALAS — REGIONAL CESA
	OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO — REGIONAL CESA

PLANEACION | INSTRUCTIVO



GUIA DE APRENDIZAJE 2 - Word

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

"Condiciones necesarias para el almacenamiento de productos terminados o no terminados"

- **Denominación del Programa de Formación:** TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 93161 versión 1
- **Nombre del Proyecto:** Realización feria exposicion agroindustrial en las IE articuladas con el centro agroempresarial
- **Fase del Proyecto:** Planear
- **Actividad de Proyecto:** Reconocer los equipos y condiciones necesarias para la elaboracion de productos alimenticios
- **Competencia:** Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** 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.
- **Duración de la Guia:** 28 Horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

Alguna vez se ha preguntado ¿por qué guardamos las cosas en refrigeración o el congelador, o por qué almacenamos los alimentos en recipientes herméticos? La forma en que se almacenan los alimentos afecta tanto su calidad como su seguridad a la hora ser consumido; el almacenamiento inapropiado de los alimentos puede llevar a que estos se dañen y posiblemente ocasionen enfermedades. Una de las formas en que se asegura la calidad de los alimentos es manteniendo condiciones de almacenamiento apropiadas.

GFPI-F-135 V02

3. FORMULACIÓN DE LA S ACTIVIDADE S DE APRENDIZAJE

Actividades de Reflexion inicial.

El almacenamiento y suministro de los alimentos reviste gran importancia en el actual contexto social, ya que la alimentación es una de las necesidades primarias que deben ser atendidas y se debe garantizar el abastecimiento continuo al consumidor, del mismo modo, los alimentos como necesidad vital para la existencia humana, requieren de un especial cuidado, en lo que se incluye la prolongación de su vida útil, asegurando estabilidad en su disponibilidad a través de su almacenamiento.

A1: Responda los siguientes interrogantes en su libreta de apuntes y luego en una mesa redonda que será dirigida por el instructor socialice sus respuestas. También se pueden socializar las respuestas por un medio virtual al que el aprendiz tenga acceso (wathsApp o facebook).

- ✓ ¿Cuáles crees que son los equipos mas utilizados para almacenar los alimentos bien sea perecederos o no perecederos, en grandes bodegas?
- ✓ ¿Si a tu casa llegaran 50 kilos de carne fresca y 100 libras de arroz, crees indispensable tener conocimientos de almacenamiento?¿porque?
- ✓ ¿Cuando vas a la tienda o a un supermercado, de que forma almacenan los alimentos perecederos y no perecederos?
- ✓ Continuando con la pregunta anterior¿crees que es la forma adecuada?

Tiempo sugerido: **2** horas

Actividades de contextualizaciòn e identificaciòn de conocimientos neoesarios para el aprendizaje.

Los siguientes temas serán los que se desarrollaran en la presente guía de aprendizaje:

- ✓ Condiciones de almacenamiento: tipos, condiciones psicrométricas (temperatura, humedad relativa, circulación de aire)
- ✓ Técnicas de almacenamiento: equipos de medición, incompatibilidad biológica de los productos, en el almacenamiento.
- ✓ Equipos de movilización: tipos, manejo, mantenimiento, manuales.

De acuerdo a la explicación magistral del instructor y el material de apoyo suministrado, el aprendiz deberá realizar las siguientes actividades:

A2: Observar en la cocina de su hogar si los alimentos están almacenados correctamente y cumplen con lo establecido en el ítem 2 del material de apoyo, hacer las respectivas recomendaciones. Registrar lo anterior en su libreta de apuntes y socializarlo de forma presencial, via wathsApp o pagina de Facebook.

Tiempo sugerido: **4** horas

A3: Realice una investigación de las técnicas de almacenamiento la cual deberá presentar a manera de mapa conceptual, además investigue sobre equipos de movilización en almacenamiento y describalos. Lo anterior lo deberá hacer en una hoja bien organizado y debe incluirlo en el portafolio del aprendiz. Luego se hara la respectiva socialización (presencial, via wathsApp o pagina de Facebook) y de este modo entraremos en contexto con los temas a abordar.

GFPI-F-135 V02

NOTA: El instructor enviara una guia con los temas a investigar teniendo en cuenta que algunos aprendices no tienen acceso a la web.

Tiempo sugerido: **4** horas

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Actividad de desarrollo cognitivo

A4: De acuerdo con el tema propuesto participe en el taller "condiciones de almacenamiento", establecidas en el artículo 28 del Dec. 2674/13. El cual deberá desarrollarse en una hoja bien organizado y anexarlo al portafolio del aprendiz.

Tiempo sugerido: **4** horas

A5: Teniendo en cuenta el material de apoyo entregado por el instructor "tipos de almacenamiento" haga un cuadro comparativo donde identifique las diferencias sobre los tipos de almacenamiento.

Tiempo sugerido: **4** horas

Actividad de desarrollo procedimental

A6: El aprendiz debe elaborar un folleto a mano, con dibujos y muy creativo, tomando en cuenta el material de apoyo "*Técnicas, equipos e incompatibilidad*".

Tiempo sugerido: **4** horas

Actividad de desarrollo Actitudinal

Individualmente, responda y argumente:

A7: De acuerdo con los conocimientos adquiridos responda: ¿Qué haría usted si lo hacen responsable de la venta de un producto que ha sido mal almacenado y por lo tanto sufrió modificación causando daño al consumidor?

Tiempo sugerido: **2** horas

Actividades de transferenola del conocimiento.

A8: Realizar el taller evaluativo entregado por el instructor para el cual tendrá un tiempo estipulado de envio ya sea via correo electrónico o wathsApp.

Tiempo sugerido: **4** horas

- **AMBIENTE REQUERIDO:** Institución educativa, salón de clase, restaurante escolar.

GFPI-F-135 V02

- **MATERIALES:** Tableros, Resma tamaño carta, Lapiceros, Marcadores, Televisor, Video Bean, Computadores, cartulina, cinta adhesiva.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

EMBALAJE / EMBALAR: 1. (Sustantivo) Recipiente, generalmente grande, en el que se introducen productos envasados, envueltos y/o unidos, así como sueltos (a granel), para su embarque y distribución. También llamado envases primarios/ 2. (Verbo) Colocar envases primarios/ secundarios y/o productos sueltos en un recipiente grande (caja, cajón, saco, contenedor intermedio, bolsa grande, contenedor de embarque, etc.);

AARON L. BRODY. ENVASADO DE ALIMENTOS EN ATMOSFERAS MODIFICADAS Y VACIO. Primera edición, 1998. Editorial Acribia. España.

Ministerio del Comercio Interior (1998): Manual de almacenamiento. Productos alimenticios. Editado por la Dirección de Comercio del MINCIN. Ciudad de La Habana.

Página 1 de 6 | 1729 palabras | Español (Colombia) | 50%

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS
- Código del Programa de Formación: 936193
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto: Ejecucion
- Actividad de Proyecto:
- Competencia: Producción de derivados lácteos fermentados.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos, según producto a fabricar.
- Duración de la Guia: 20 Horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz, esta guía lo orientará para que pueda desarrollar autónomamente las actividades para el cumplimiento del resultado de aprendizaje propuesto en la competencia. Para lo cual se espera que ejecute las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan para verificación de avances.

Alguna vez se ha preguntado ¿La importancia de saber disponer de las materias primas e insumos empleados productos derivados Lacteos? Siendo este un punto clave para que los productos que se desea realizar sean de calidad, con características adecuadas de acuerdo al interés o producto final que se planea Obtener.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

  Realizar la verificación de conocimientos previos.

  VIDEO 1
  Definicion Materia Prima, Insumo; equipos.
  Observe el video https://www.youtube.com/watch?v=IRG128AtPCg

En grupos de trabajo de tres aprendices discuta sobre los conceptos, diferencias y similitudes de Materia prima e insumos evidenciados en el video y mencionen por lo menos 5 materias primas y 5 insumos que pueden ser empleados en el área de alimentos de derivados lacteos.

Los temas que serán desarrollados en la presente guía de aprendizaje son los siguientes:

□Materia Prima: Que es, como se clasifica, importancia
□ Insumos: Concepto, función, modo de uso.
- Almacenamiento de productos.
- Concepto de alimento, clasificación
- Producto final: Concepto, clasificación de producto derivados lácteos.

Act 1. En grupo de tres aprendices realizaran una lectura autorregulada sobre el Decreto 616 de 2006 y desarrollaran una sopa de letras empleando palabras desconocidas para ustedes, encontradas en el decreto mencionado.

Act 2. individualmente elabore la actividad; defina con sus palabras que es Materia prima, y con ello realice una caricatura en donde represente el concepto que tienes.

Act 3. Realice un listado de los insumos que conoces son empleados en la industria de derivados lácteos.

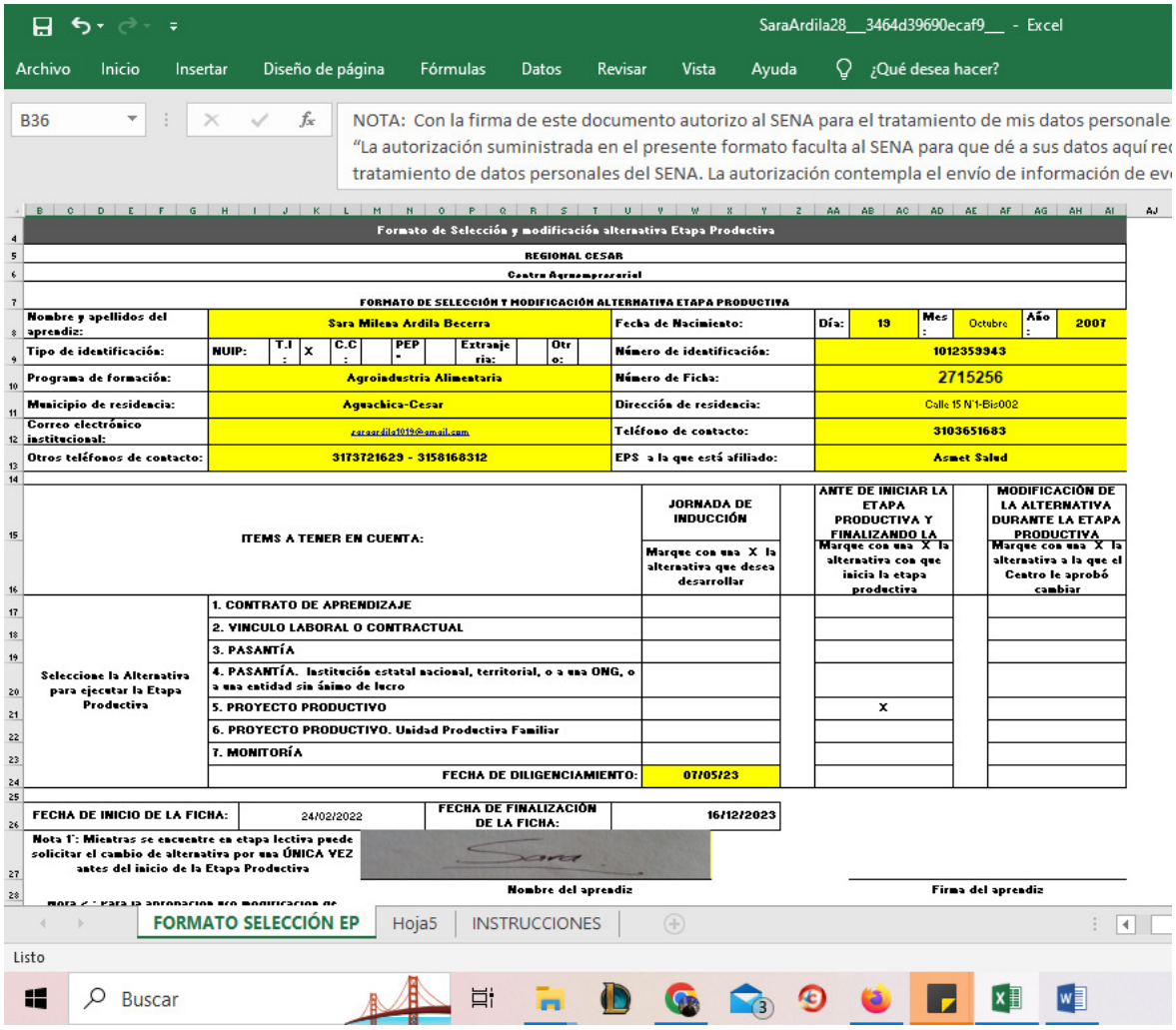
Act 4. Siendo usted el encargado de almacenar la materia prima e insumos en una empresa que trabaja con productos lácteos ¿Cómo los almacenaría?, ¿Qué tipo de controlo ejercería?, ¿Cómo sabría usted cual es la materia prima e insumo que debe entregar para la transformación en alimentos y no incurrir en un error?

Act 5. En grupo de 3 aprendices elaborar un folleto explicativo en donde especifique el proceso de un derivado lácteo, arrancando desde la materia prima, insumos, y llegando a obtener el producto final.

Act 6. Escoja un producto derivado lácteo y explique que método de conservación se le aplica

Act 7. Responder el examen final correspondiente al tema tratado

OBLIGACION 9



SaraArdila28__3464d39690ecaf9__ - Excel

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?

B36

NOTA: Con la firma de este documento autorizo al SENA para el tratamiento de mis datos personale
"La autorización suministrada en el presente formato faculta al SENA para que dé a sus datos aquí re
tratamiento de datos personales del SENA. La autorización contempla el envío de información de ev

Formato de Selección y modificación alternativa Etapa Productiva

REGIONAL CESAR

Centro Agroempresarial

FORMATO DE SELECCIÓN Y MODIFICACIÓN ALTERNATIVA ETAPA PRODUCTIVA

Nombre y apellidos del aprendiz:	Sara Milena Ardila Becerra								Fecha de Nacimiento:	Día:	19	Mes:	Octubre	Año:	2007
Tipo de identificación:	NUIP:	T.I:	X	C.C:		PEP:		Extranjería:		Otro:		Número de identificación:	1012353943		
Programa de formación:	Agroindustria Alimentaria								Número de Ficha:	2715256					
Municipio de residencia:	Aguachica-Cesar								Dirección de residencia:	Calle 15 N°1-Bis002					
Correo electrónico institucional:	saraardila1019@amail.com								Teléfono de contacto:	3103651683					
Otros teléfonos de contacto:	3173721629 - 3158168312								EPS a la que está afiliado:	Asmet Salud					

ITEMS A TENER EN CUENTA:		JORNADA DE INDUCCIÓN Marque con una X la alternativa que desea desarrollar	ANTE DE INICIAR LA ETAPA PRODUCTIVA Y FINALIZANDO LA Marque con una X la alternativa con que inicia la etapa productiva	MODIFICACIÓN DE LA ALTERNATIVA DURANTE LA ETAPA PRODUCTIVA Marque con una X la alternativa a la que el Centro le aprobó cambiar
Seleccione la Alternativa para ejecutar la Etapa Productiva	1. CONTRATO DE APRENDIZAJE			
	2. VINCULO LABORAL O CONTRACTUAL			
	3. PASANTÍA			
	4. PASANTÍA. Institución estatal nacional, territorial, o a una ONG, o a una entidad sin ánimo de lucro			
	5. PROYECTO PRODUCTIVO		X	
	6. PROYECTO PRODUCTIVO. Unidad Productiva Familiar			
	7. MONITORÍA			
	FECHA DE DILIGENCIAMIENTO:	07/05/23		

FECHA DE INICIO DE LA FICHA:	24/02/2022	FECHA DE FINALIZACIÓN DE LA FICHA:	16/12/2023

Nota 1: Mientras se encuentre en etapa lectiva puede solicitar el cambio de alternativa por una ÚNICA VEZ antes del inicio de la Etapa Productiva

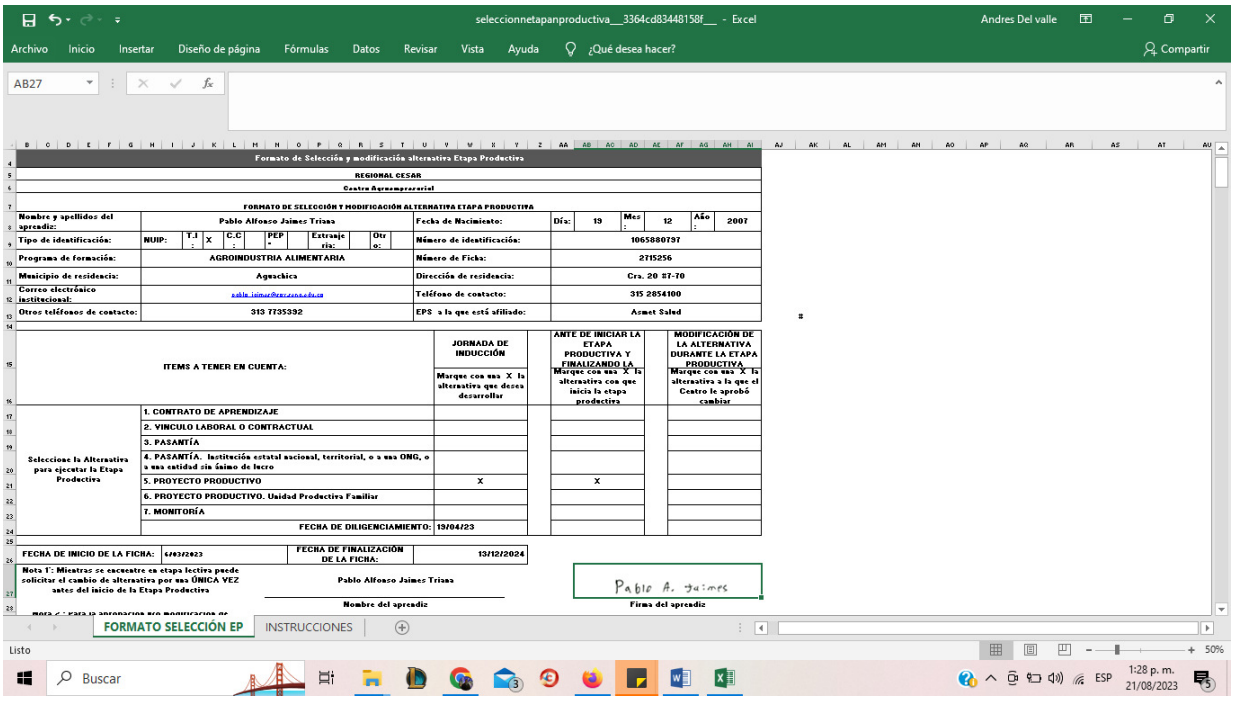
Nombre del aprendiz

Firma del aprendiz

FORMATO SELECCIÓN EP | Hoja5 | INSTRUCCIONES

Listo

Buscar



seleccionnetapanproductiva__3364cd83448158f__ - Excel

Andres Del valle

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?

Compartir

AB27

Formato de Selección y modificación alternativa Etapa Productiva

REGIONAL CESAR

Centro Agroempresarial

FORMATO DE SELECCIÓN Y MODIFICACIÓN ALTERNATIVA ETAPA PRODUCTIVA

Nombre y apellidos del aprendiz:	Pablo Alfonso Jaimes Trisas								Fecha de Nacimiento:	Día:	19	Mes:	12	Año:	2007
Tipo de identificación:	NUIP:	T.I:	X	C.C:		PEP:		Extranjería:		Otro:		Número de identificación:	1065880797		
Programa de formación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA								Número de Ficha:	2715256					
Municipio de residencia:	Aguachica								Dirección de residencia:	Cra. 20 37-70					
Correo electrónico institucional:	pablo.jaimes@sena.edu.co								Teléfono de contacto:	315 2854100					
Otros teléfonos de contacto:	313 7735392								EPS a la que está afiliado:	Asmet Salud					

ITEMS A TENER EN CUENTA:		JORNADA DE INDUCCIÓN Marque con una X la alternativa que desea desarrollar	ANTE DE INICIAR LA ETAPA PRODUCTIVA Y FINALIZANDO LA Marque con una X la alternativa con que inicia la etapa productiva	MODIFICACIÓN DE LA ALTERNATIVA DURANTE LA ETAPA PRODUCTIVA Marque con una X la alternativa a la que el Centro le aprobó cambiar
Seleccione la Alternativa para ejecutar la Etapa Productiva	1. CONTRATO DE APRENDIZAJE			
	2. VINCULO LABORAL O CONTRACTUAL			
	3. PASANTÍA			
	4. PASANTÍA. Institución estatal nacional, territorial, o a una ONG, o a una entidad sin ánimo de lucro			
	5. PROYECTO PRODUCTIVO	X	X	
	6. PROYECTO PRODUCTIVO. Unidad Productiva Familiar			
	7. MONITORÍA			
	FECHA DE DILIGENCIAMIENTO:	19/04/23		

FECHA DE INICIO DE LA FICHA:	6/03/2023	FECHA DE FINALIZACIÓN DE LA FICHA:	13/12/2024

Nota 1: Mientras se encuentre en etapa lectiva puede solicitar el cambio de alternativa por una ÚNICA VEZ antes del inicio de la Etapa Productiva

Pablo Alfonso Jaimes Trisas

Nombre del aprendiz

Pablo A. Jaimes

Firma del aprendiz

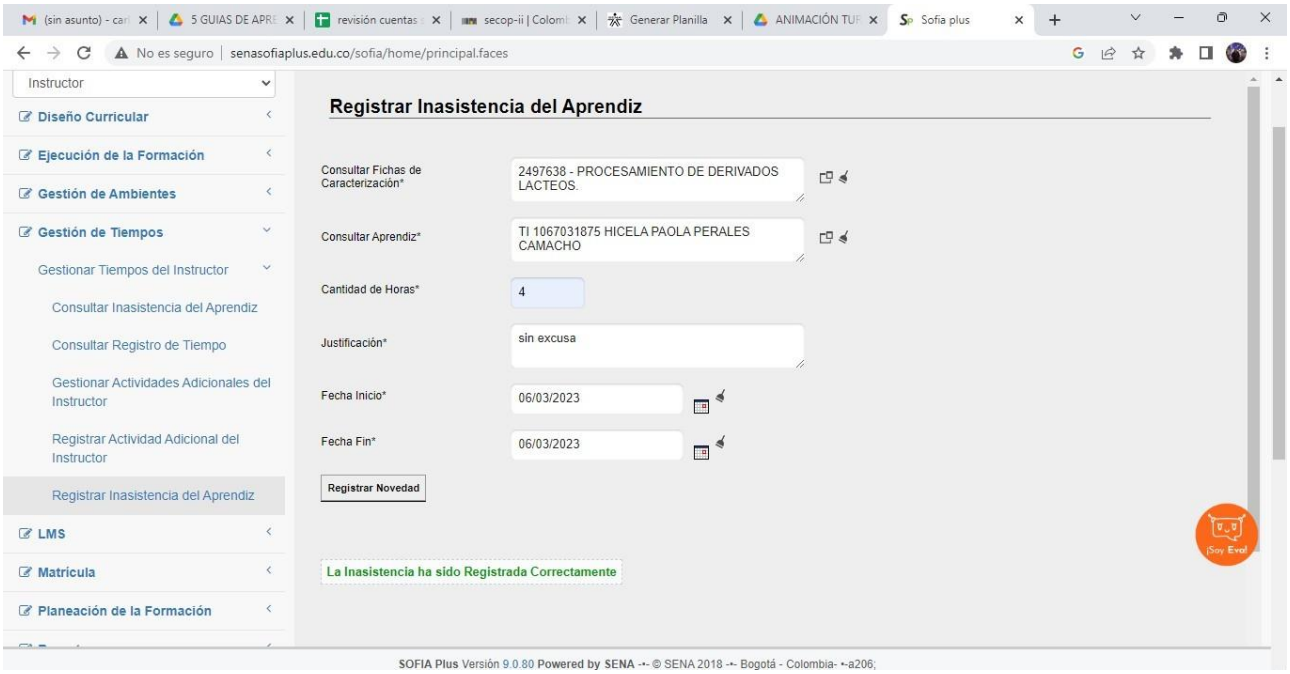
FORMATO SELECCIÓN EP | INSTRUCCIONES

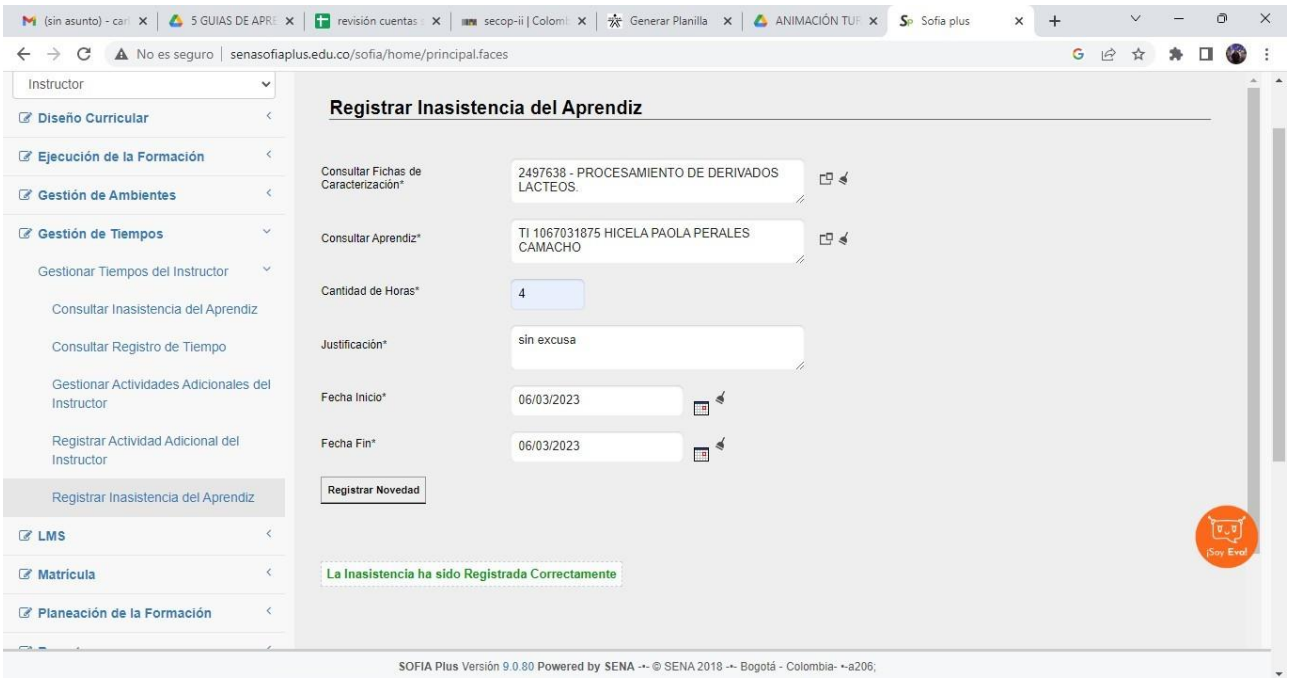
Listo

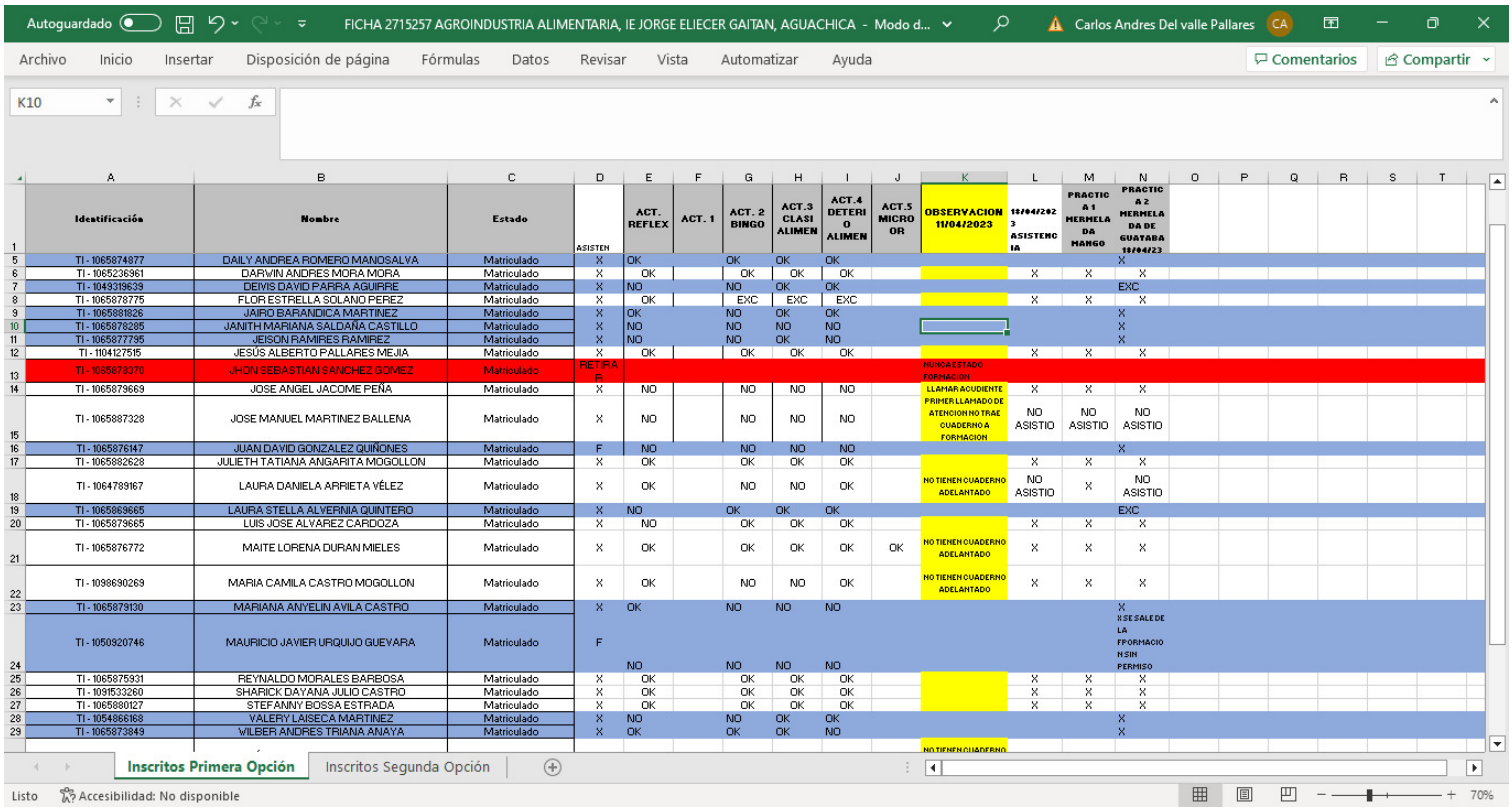
Buscar

ESP 1:28 p. m. 21/08/2023

OBLIGACION 10.







Autoguardado — FICHA 2715257 AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, IE JORGE ELIECER GAITAN, AGUACHICA - Modo d... — Carlos Andres Del valle Pallares

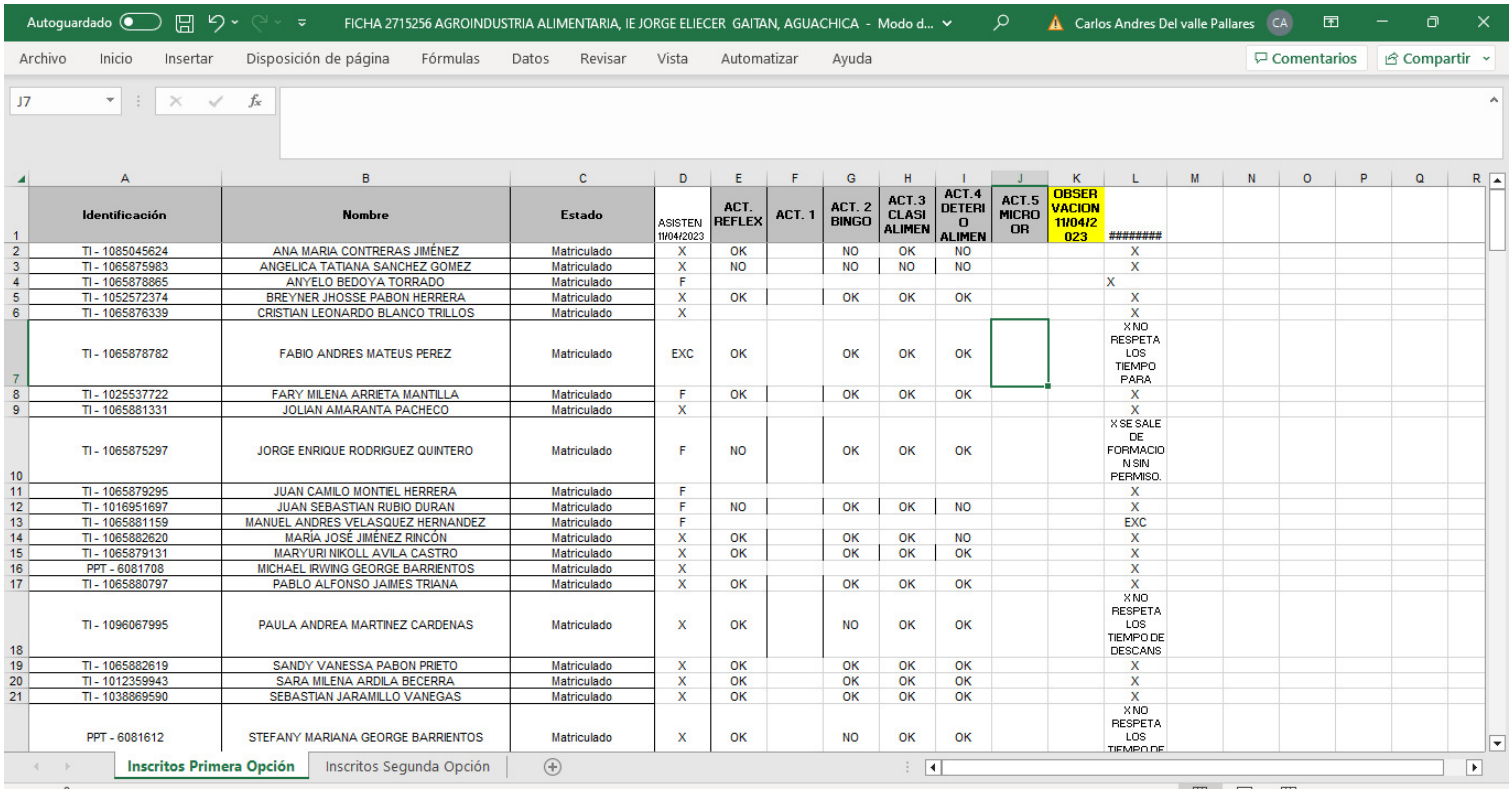
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda — Comentarios — Compartir

K10

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
1	Identificación	Nombre	Estado	ASISTEN	ACT. REFLEX	ACT. 1	ACT. 2 BINGO	ACT.3 CLASI ALIMEN	ACT.4 DETERI O ALIMEN	ACT.5 MICRO OR	OBSERVACION 11/04/2023	11/04/2023 ASISTENCIA	PRACTICA 1 MERMELADA MANGO	PRACTICA 2 MERMELADA DE GUATABA 18/04/23						
5	TI - 1065874877	DAILY ANDREA ROMERO MANOSALVA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK					X						
6	TI - 1065236961	DARWIN ANDRES MORA MORA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X						
7	TI - 1049319639	DEIVIS DAVID PARRA AGUIRRE	Matriculado	X	NO		NO	OK	OK					EXC						
8	TI - 1065878775	FLOR ESTRELLA SOLANO PEREZ	Matriculado	X	OK		EXC	EXC	EXC			X	X	X						
9	TI - 1065881826	JAIRO BARANDICA MARTINEZ	Matriculado	X	OK		NO	OK	OK					X						
10	TI - 1065878285	JANITH MARIANA SALDAÑA CASTILLO	Matriculado	X	NO		NO	NO	NO					X						
11	TI - 1065877795	JEISON RAMIRES RAMIREZ	Matriculado	X	NO		NO	OK	NO					X						
12	TI - 1104127515	JESÚS ALBERTO PALLARES MEJIA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X						
13	TI - 1065878370	JHON SEBASTIAN SANCHEZ GOMEZ	Matriculado	RETIRADO							NUNCA ESTADO FORMACION									
14	TI - 1065879669	JOSE ANGEL JACOME PEÑA	Matriculado	X	NO		NO	NO	NO		LLAMAR ACUDIENTE	X	X	X						
15	TI - 1065887328	JOSE MANUEL MARTINEZ BALLENA	Matriculado	X	NO		NO	NO	NO		PRIMER LLAMADO DE ATENCION NO TRAE CUADERNO A FORMACION	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO						
16	TI - 1065876147	JUAN DAVID GONZALEZ QUIÑONES	Matriculado	F	NO		NO	NO	NO					X						
17	TI - 1065882628	JULIETH TATIANA ANGARITA MOGOLLON	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X						
18	TI - 1064789167	LAURA DANIELA ARRIETA VÉLEZ	Matriculado	X	OK		NO	NO	OK		NO TIENEN CUADERNO ADELANTADO	NO ASISTIO	X	NO ASISTIO						
19	TI - 1065869665	LAURA STELLA ALVERNIA QUINTERO	Matriculado	X	NO		OK	OK	OK					EXC						
20	TI - 1065879665	LUIS JOSE ALVAREZ CARDOZA	Matriculado	X	NO		OK	OK	OK			X	X	X						
21	TI - 1065876772	MAITE LORENA DURAN MIELES	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK	OK	NO TIENEN CUADERNO ADELANTADO	X	X	X						
22	TI - 1098690269	MARIA CAMILA CASTRO MOGOLLON	Matriculado	X	OK		NO	NO	OK		NO TIENEN CUADERNO ADELANTADO	X	X	X						
23	TI - 1065879130	MARIANA ANYELIN AVILA CASTRO	Matriculado	X	OK		NO	NO	NO					X						
24	TI - 1050920746	MAURICIO JAVIER URQUIJO GUEVARA	Matriculado	F	NO		NO	NO	NO					X SE SALE DE LA FORMACION SIN PERMISO						
25	TI - 1065875931	REYNALDO MORALES BARBOSA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X						
26	TI - 1091533260	SHARICK DAYANA JULIO CASTRO	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X						
27	TI - 1065880127	STEFANNY BOSSA ESTRADA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X						
28	TI - 1054866168	VALERY LAISECA MARTINEZ	Matriculado	X	NO		NO	OK	OK					X						
29	TI - 1065873849	WILBER ANDRES TRIANA ANAYA	Matriculado	X	OK		OK	OK	NO					X						
											NO TIENEN CUADERNO									

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

Listo — Accesibilidad: No disponible — 70%



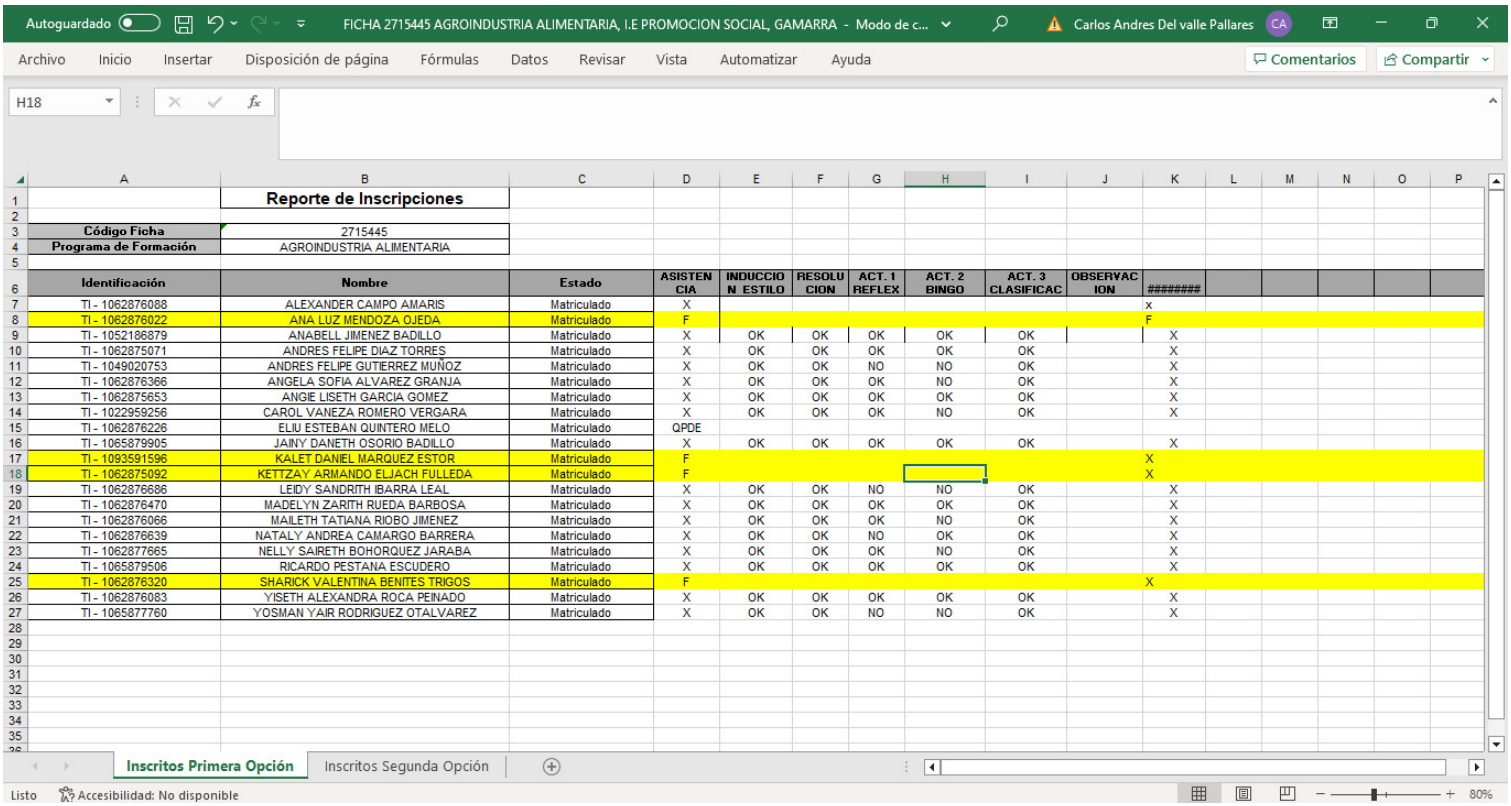
Autoguardado — FICHA 2715256 AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, IE JORGE ELIECER GAITAN, AGUACHICA - Modo d... — Carlos Andres Del valle Pallares

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda — Comentarios — Compartir

J7

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
1	Identificación	Nombre	Estado	ASISTEN 11/04/2023	ACT. REFLEX	ACT. 1	ACT. 2 BINGO	ACT.3 CLASI ALIMEN	ACT.4 DETERI O ALIMEN	ACT.5 MICRO OR	OBSERVACION 11/04/2023	########						
2	TI - 1085045624	ANA MARIA CONTRERAS JIMÉNEZ	Matriculado	X	OK		NO	OK	NO			X						
3	TI - 1065875983	ANGELICA TATIANA SANCHEZ GOMEZ	Matriculado	X	NO		NO	NO	NO			X						
4	TI - 1065878865	ANYELO BEDOYA TORRADO	Matriculado	F								X						
5	TI - 1052572374	BREYNER JHOSSE PABON HERRERA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X						
6	TI - 1065876339	CRISTIAN LEONARDO BLANCO TRILLOS	Matriculado	X								X						
7	TI - 1065878782	FABIO ANDRES MATEUS PEREZ	Matriculado	EXC	OK		OK	OK	OK			X NO RESPETA LOS TIEMPO PARA						
8	TI - 1025537722	FARY MILENA ARRIETA MANTILLA	Matriculado	F	OK		OK	OK	OK			X						
9	TI - 1065881331	JOLIAN AMARANTA PACHECO	Matriculado	X								X						
10	TI - 1065875297	JORGE ENRIQUE RODRIGUEZ QUINTERO	Matriculado	F	NO		OK	OK	OK			X SE SALE DE FORMACION SIN PERMISO.						
11	TI - 1065879295	JUAN CAMILO MONTIEL HERRERA	Matriculado	F								X						
12	TI - 1016951697	JUAN SEBASTIAN RUBIO DURAN	Matriculado	F	NO		OK	OK	NO			X						
13	TI - 1065881159	MANUEL ANDRES VELASQUEZ HERNANDEZ	Matriculado	F								EXC						
14	TI - 1065882620	MARÍA JOSÉ JIMÉNEZ RINCÓN	Matriculado	X	OK		OK	OK	NO			X						
15	TI - 1065879131	MARYURI NIKOLL AVILA CASTRO	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X						
16	PPT - 6081708	MICHAEL IRWING GEORGE BARRIENTOS	Matriculado	X								X						
17	TI - 1065880797	PABLO ALFONSO JAIMES TRIANA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X						
18	TI - 1096067995	PAULA ANDREA MARTINEZ CARDENAS	Matriculado	X	OK		NO	OK	OK			X NO RESPETA LOS TIEMPO DE DESCANS						
19	TI - 1065882619	SANDY VANESSA PABON PRIETO	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X						
20	TI - 1012359943	SARA MILENA ARDILA BECERRA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X						
21	TI - 1038869590	SEBASTIAN JARAMILLO VANEGAS	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X						
	PPT - 6081612	STEFANY MARIANA GEORGE BARRIENTOS	Matriculado	X	OK		NO	OK	OK			X NO RESPETA LOS TIEMPO DE						

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

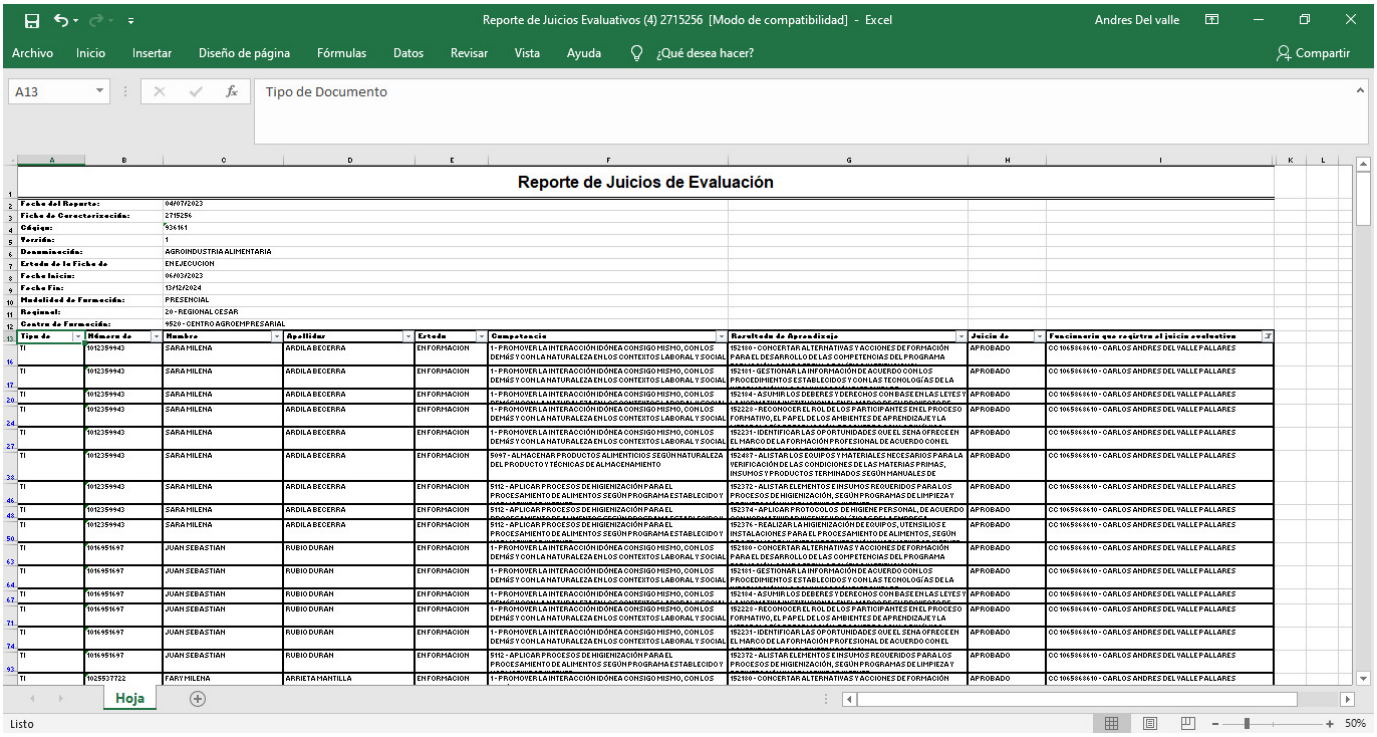


Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2715445
Programa de Formación	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Identificación	Nombre	Estado	ASISTENCIA	INDUCCION ESTILO	RESOLUCION	ACT. 1 REFLEX	ACT. 2 BINGO	ACT. 3 CLASIFICAC	OBSERVACION	########
TI - 1062876088	ALEXANDER CAMPO AMARIS	Matriculado	X							x
TI - 1062876022	ANA LUZ MENDOZA OJEDA	Matriculado	F							F
TI - 1052186879	ANABELL JIMENEZ BADILLO	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1062875071	ANDRES FELIPE DIAZ TORRES	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1049020753	ANDRES FELIPE GUTIERREZ MUÑOZ	Matriculado	X	OK	OK	NO	NO	OK		X
TI - 1062876366	ANGELA SOFIA ALVAREZ GRANJA	Matriculado	X	OK	OK	OK	NO	OK		X
TI - 1062875653	ANGIE LISETH GARCIA GOMEZ	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1022959256	CAROL VANEZA ROMERO VERGARA	Matriculado	X	OK	OK	OK	NO	OK		X
TI - 1062876226	ELIU ESTEBAN QUINTERO MELO	Matriculado	QPDE							
TI - 1065879905	JAINY DANETH OSORIO BADILLO	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1093591596	KALET DANIEL MARQUEZ ESTOR	Matriculado	F							X
TI - 1062875092	KETTZAY ARMANDO ELJACH FULLEDA	Matriculado	F							X
TI - 1062876686	LEIDY SANDRITH IBARRA LEAL	Matriculado	X	OK	OK	NO	NO	OK		X
TI - 1062876470	MADELYN ZARITH RUEDA BARBOSA	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1062876066	MAILETH TATIANA RIOBO JIMENEZ	Matriculado	X	OK	OK	OK	NO	OK		X
TI - 1062876639	NATALY ANDREA CAMARGO BARRERA	Matriculado	X	OK	OK	NO	OK	OK		X
TI - 1062877665	NELLY SAIRETH BOHORQUEZ JARABA	Matriculado	X	OK	OK	OK	NO	OK		X
TI - 1065879506	RICARDO PESTANA ESCUDERO	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1062876320	SHARICK VALENTINA BENITES TRIGOS	Matriculado	F							X
TI - 1062876083	YISETH ALEXANDRA ROCA PEINADO	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1065877760	YOSMAN YAIR RODRIGUEZ OTALVAREZ	Matriculado	X	OK	OK	NO	NO	OK		X

OBLIGACION 12.



Reporte de Juicios Evaluativos (4) 2715256 [Modo de compatibilidad] - Excel

Andres Del valle

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

A13 Tipo de Documento

Reporte de Juicios de Evaluación

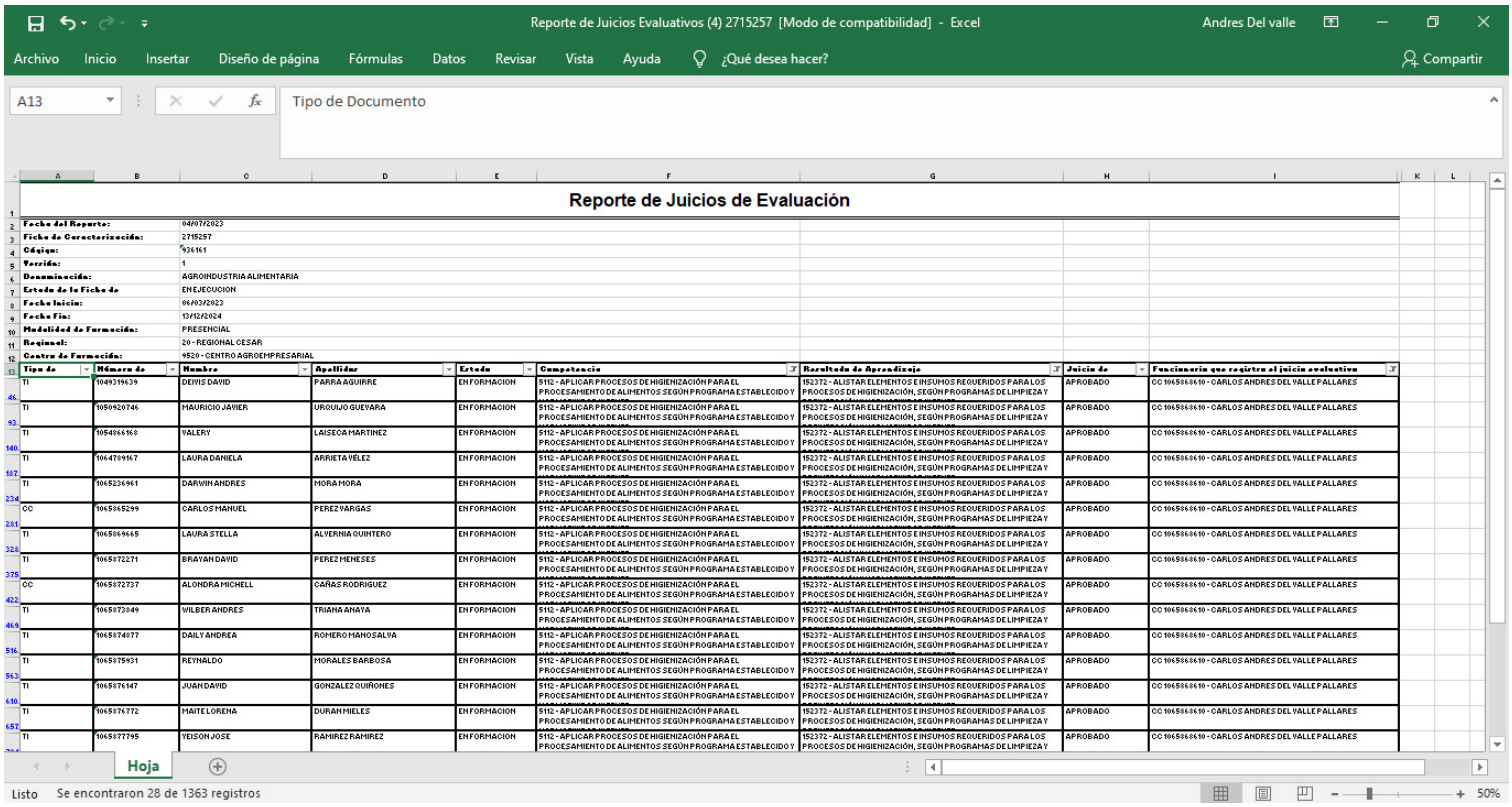
Fecha del Reporte:	04/07/2023
Ficha de Caracterización:	2715256
Código:	926161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	04/03/2023
Fecha Fin:	13/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1012359943	SARA MILENA	ARDILA BECERRA	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152199 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1012359943	SARA MILENA	ARDILA BECERRA	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152111 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1012359943	SARA MILENA	ARDILA BECERRA	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152114 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1012359943	SARA MILENA	ARDILA BECERRA	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152225 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1012359943	SARA MILENA	ARDILA BECERRA	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152231 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACION PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1012359943	SARA MILENA	ARDILA BECERRA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1012359943	SARA MILENA	ARDILA BECERRA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1012359943	SARA MILENA	ARDILA BECERRA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1012359943	SARA MILENA	ARDILA BECERRA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1016495167	JUAN SEBASTIAN	RUBIO DURAN	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152199 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1016495167	JUAN SEBASTIAN	RUBIO DURAN	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152111 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1016495167	JUAN SEBASTIAN	RUBIO DURAN	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS	152114 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1016495167	JUAN SEBASTIAN	RUBIO DURAN	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152225 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1016495167	JUAN SEBASTIAN	RUBIO DURAN	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152231 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACION PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1016495167	JUAN SEBASTIAN	RUBIO DURAN	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1025937722	FARY MILENA	ARRIETA MANTILLA	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS	152199 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

Hoja

Listo

50%



Reporte de Juicios Evaluativos (4) 2715257 [Modo de compatibilidad] - Excel

Andres Del valle

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

A13 Tipo de Documento

Reporte de Juicios de Evaluación

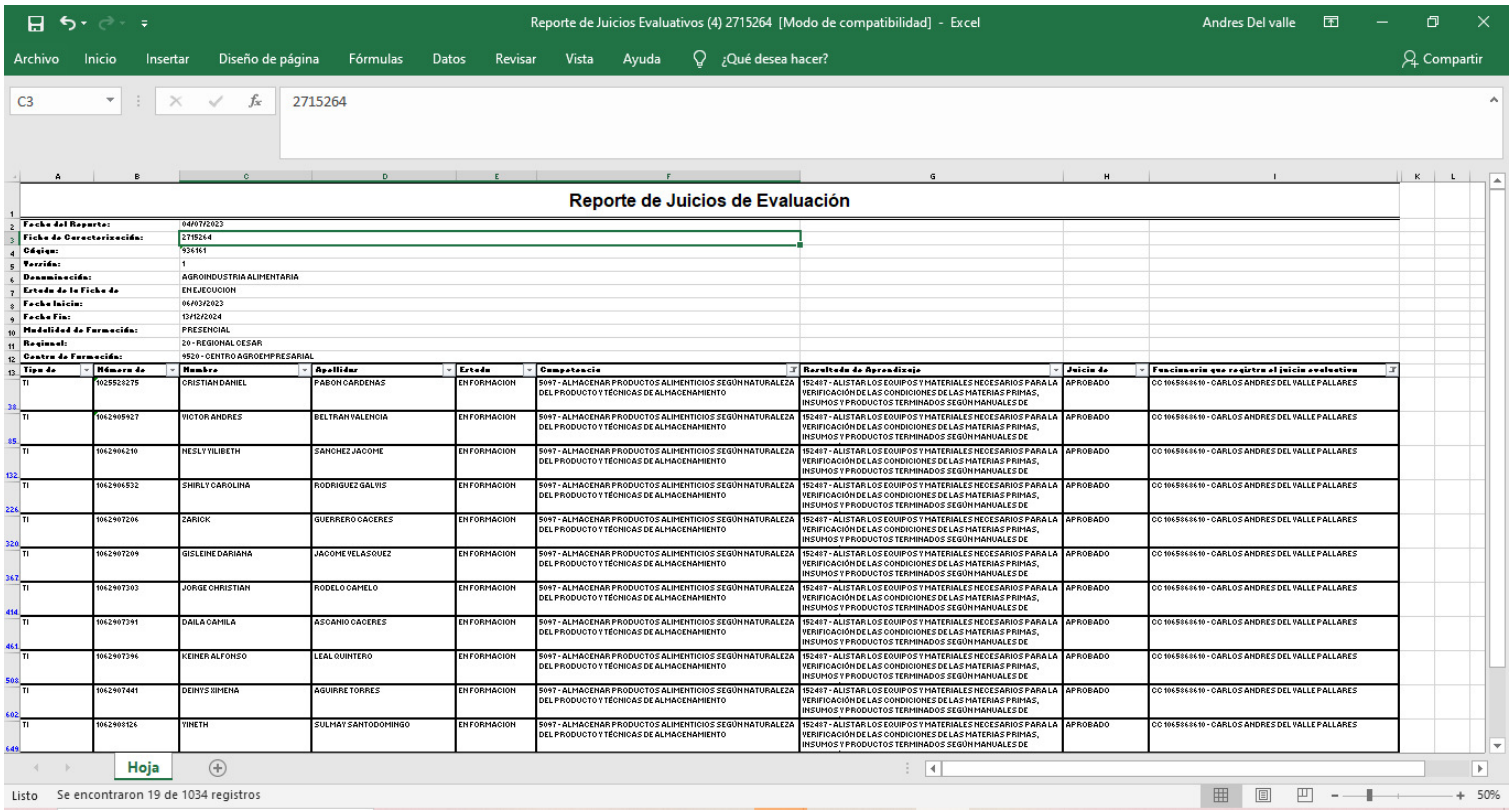
Fecha del Reporte:	04/07/2023
Ficha de Caracterización:	2715257
Código:	936161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/03/2023
Fecha Fin:	13/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1049319639	DEIVIS DAVID	PARRA AGUIRRE	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1050920746	MAURICIO JAVIER	URQUIJO GUEVARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1054866168	VALERY	LAISECA MARTINEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1064709167	LAURA DANIELA	ARRIETA VÉLEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065236961	DARWIN ANDRES	MORA MORA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
CC	1065865299	CARLOS MANUEL	PEREZ VARGAS	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065869665	LAURA STELLA	ALVERNIA QUINTERO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065872271	BRAYAN DAVID	PEREZ MENESES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
CC	1065872737	ALONDRA MICHELL	CAÑAS RODRIGUEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065873849	WILBER ANDRES	TRIANA ANAYA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065874877	DAILY ANDREA	ROMERO MANOSALVA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065875931	REYNALDO	MORALES BARBOSA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065876147	JUAN DAVID	GONZALEZ QUIÑONES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065876772	MAITE LORENA	DURAN MIELES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065877795	YEISON JOSE	RAMIREZ RAMIREZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

Hoja

Listo Se encontraron 28 de 1363 registros

50%



Reporte de Juicios Evaluativos (4) 2715264 [Modo de compatibilidad] - Excel

Andres Del valle

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

C3 2715264

Reporte de Juicios de Evaluación

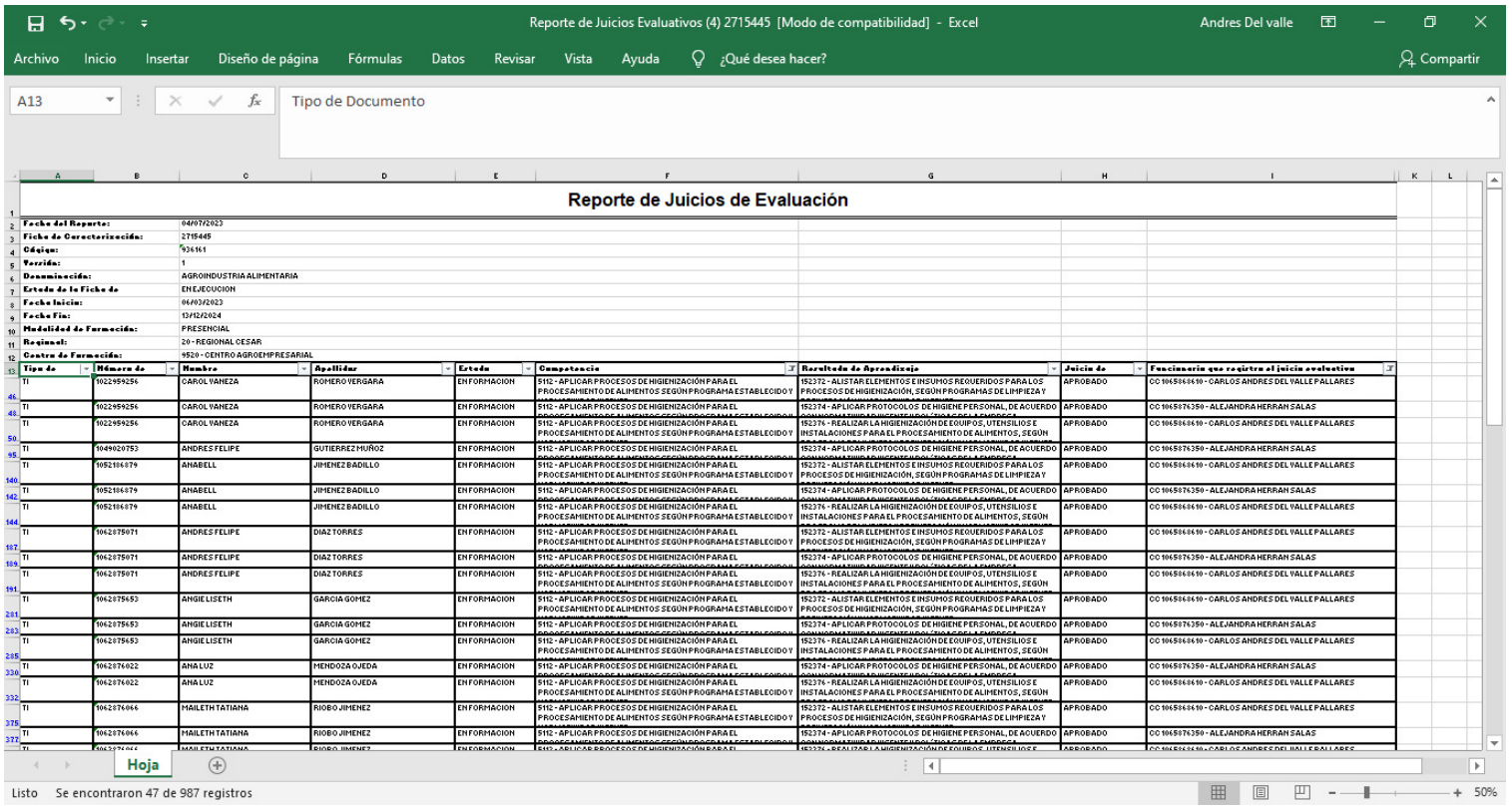
Fecha del Reporte:	04/07/2023
Ficha de Caracterización:	2715264
Código:	936161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/03/2023
Fecha Fin:	13/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1025523275	CRISTIAN DANIEL	PABON CARDENAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062905927	VICTOR ANDRES	BELTRAN VALENCIA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062906210	NESLY YILIBETH	SANCHEZ JACOME	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062906532	SHIRLY CAROLINA	RODRIGUEZ GALVIS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907206	ZARICK	GUERRERO CACERES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907209	GISLEINE DARIANA	JACOME VELASQUEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907303	JORGE CHRISTIAN	RODELO CAMELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907391	DAILA CAMILA	ASCANIO CACERES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907396	KEINER ALFONSO	LEAL QUINTERO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907441	DEINYS JIMENA	AGUIRRE TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062908126	YINETH	SULMAY SANTODOMINGO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

Hoja

Listo Se encontraron 19 de 1034 registros

50%



Reporte de Juicios Evaluativos (4) 2715445 [Modo de compatibilidad] - Excel

Andres Del valle

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

A13 Tipo de Documento

Reporte de Juicios de Evaluación

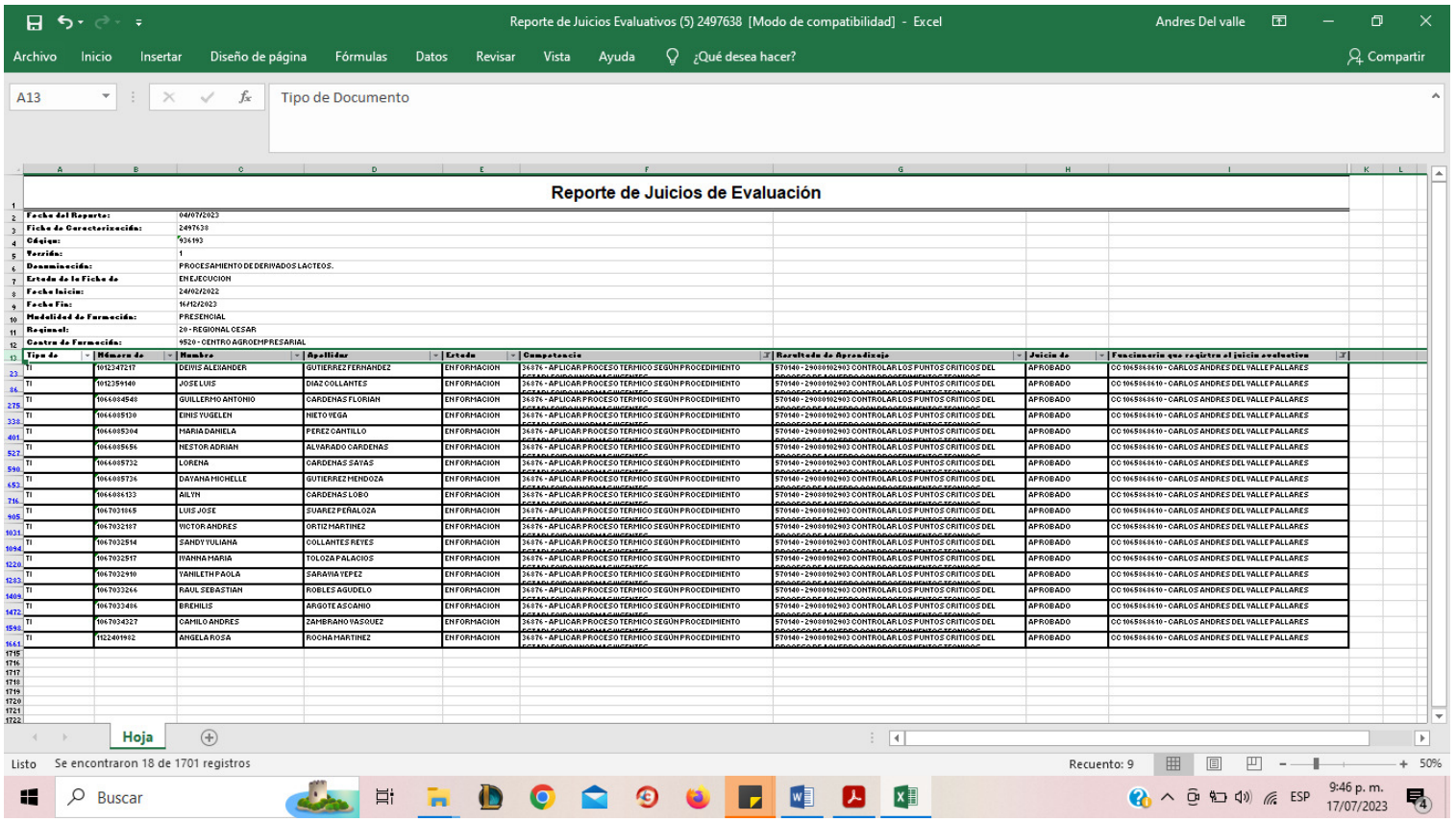
Fecha del Reporte:	04/07/2023
Ficha de Caracterización:	2715445
Código:	936161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/03/2023
Fecha Fin:	13/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1022959256	CAROL VANEZA	ROMERO VERGARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1022959256	CAROL VANEZA	ROMERO VERGARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1022959256	CAROL VANEZA	ROMERO VERGARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1049020753	ANDRES FELIPE	GUTIERREZ MUÑOZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1052186879	ANABELL	JIMENEZ BADILLO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1052186879	ANABELL	JIMENEZ BADILLO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1052186879	ANABELL	JIMENEZ BADILLO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062875071	ANDRES FELIPE	DIAZ TORRES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062875071	ANDRES FELIPE	DIAZ TORRES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1062875071	ANDRES FELIPE	DIAZ TORRES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062875453	ANGIE LISETH	GARCIA GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062875453	ANGIE LISETH	GARCIA GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1062875453	ANGIE LISETH	GARCIA GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062876022	ANA LUZ	MENDOZA OJEDA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1062876022	ANA LUZ	MENDOZA OJEDA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062876066	MAILETH TATIANA	RIOBO JIMENEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062876066	MAILETH TATIANA	RIOBO JIMENEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS

Hoja

Listo Se encontraron 47 de 987 registros

50%



Reporte de Juicios Evaluativos (5) 2497638 [Modo de compatibilidad] - Excel

Andres Del valle

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

A13 Tipo de Documento

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	04/07/2023
Ficha de Caracterización:	2497638
Código:	936193
Versión:	1
Denominación:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	24/02/2022
Fecha Fin:	16/12/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1012347217	DEIVIS ALEXANDER	GUTIERREZ FERNANDEZ	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1012359140	JOSE LUIS	DIAZ COLLANTES	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066084549	GUILLERMO ANTONIO	CARDENAS FLORIAN	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066085130	EINIS YUGELEN	NIETO VEGA	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066085304	MARIA DANIELA	PEREZ CANTILLO	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066085656	NESTOR ADRIAN	ALVARADO CARDENAS	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066085732	LORENA	CARDENAS SAYAS	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066085736	DAYANA MICHELLE	GUTIERREZ MENDOZA	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066086133	AILYN	CARDENAS LOBO	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067031065	LUIS JOSE	SUAREZ PEÑALOZA	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067032187	VICTOR ANDRES	ORTIZ MARTINEZ	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067032514	SANDY YULIANA	COLLANTES REYES	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067032517	IVANNA MARIA	TOLOZA PALACIOS	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067032910	YANILETH PAOLA	SARAVIA YEPEZ	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067033266	RAUL SEBASTIAN	ROBLES AGUDELO	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067033406	BREHILIS	ARGOTE ASCANIO	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067034327	CAMILO ANDRES	ZAMBRANO VASQUEZ	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1122401982	ANGELA ROSA	ROCHA MARTINEZ	EN FORMACION	36876 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290801102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

Hoja

Listo Se encontraron 18 de 1701 registros

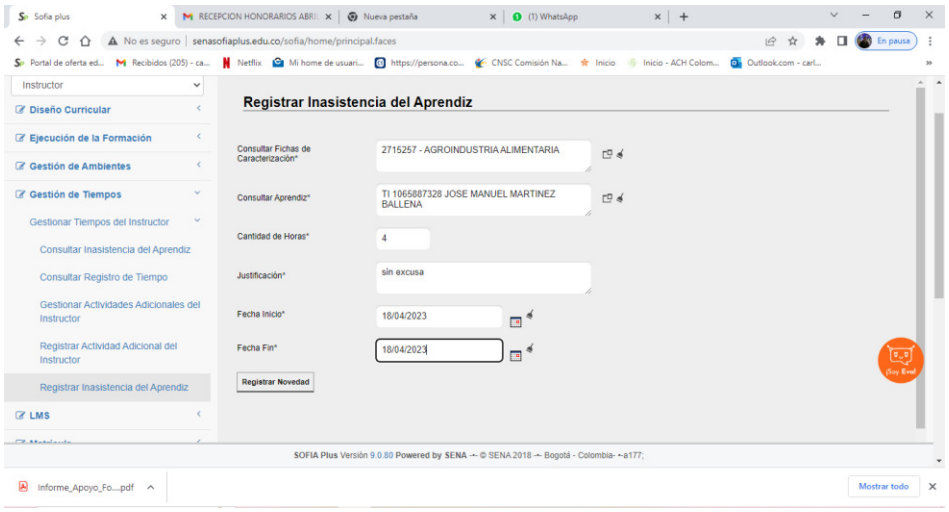
Recuento: 9

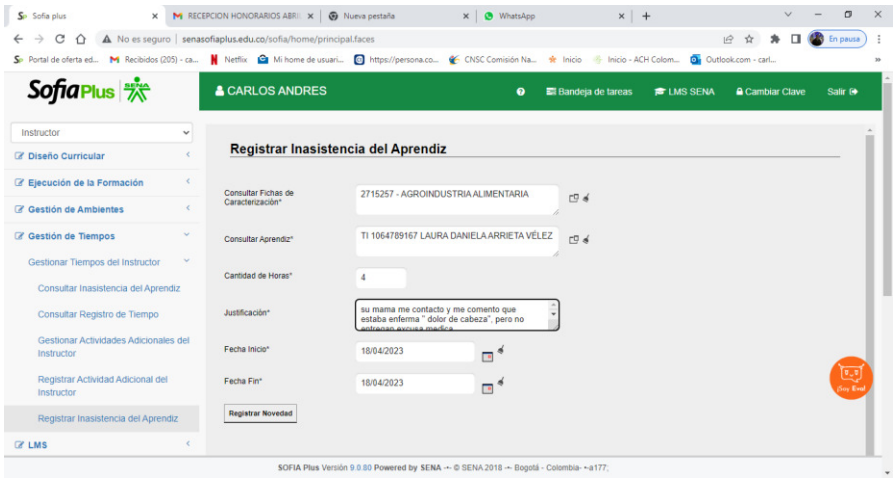
50%

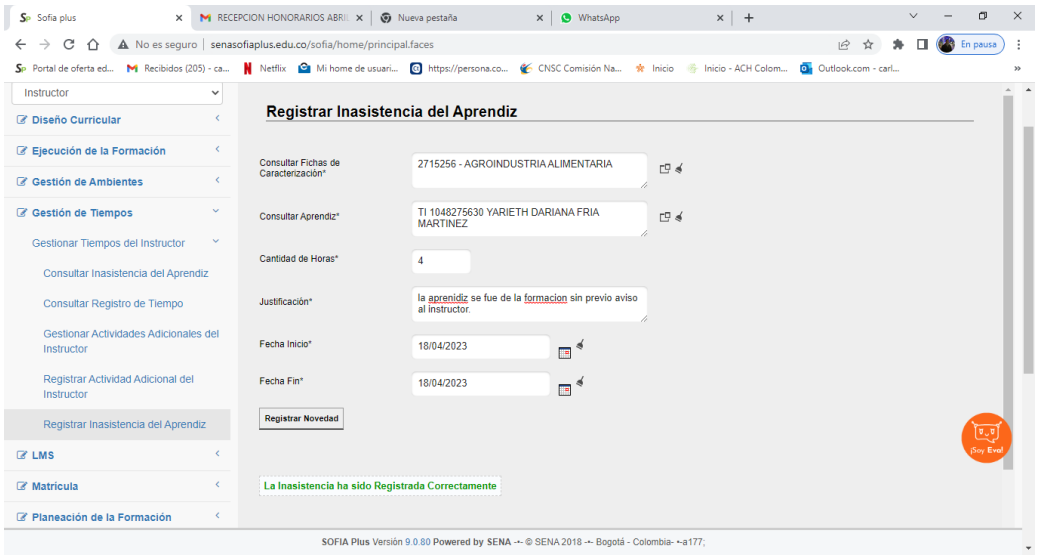
Buscar

ESP 9:46 p. m. 17/07/2023

Obligacion 13.





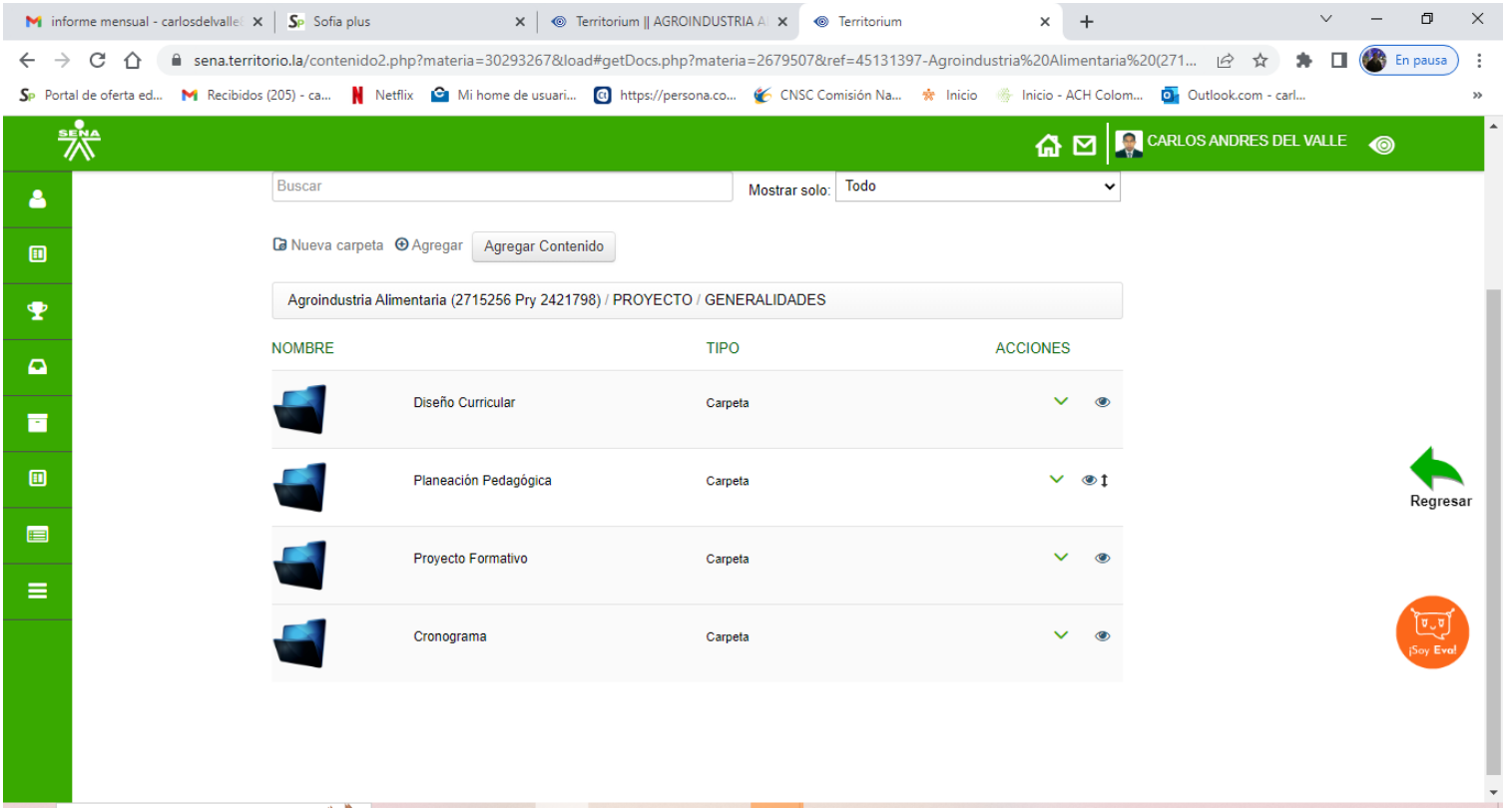


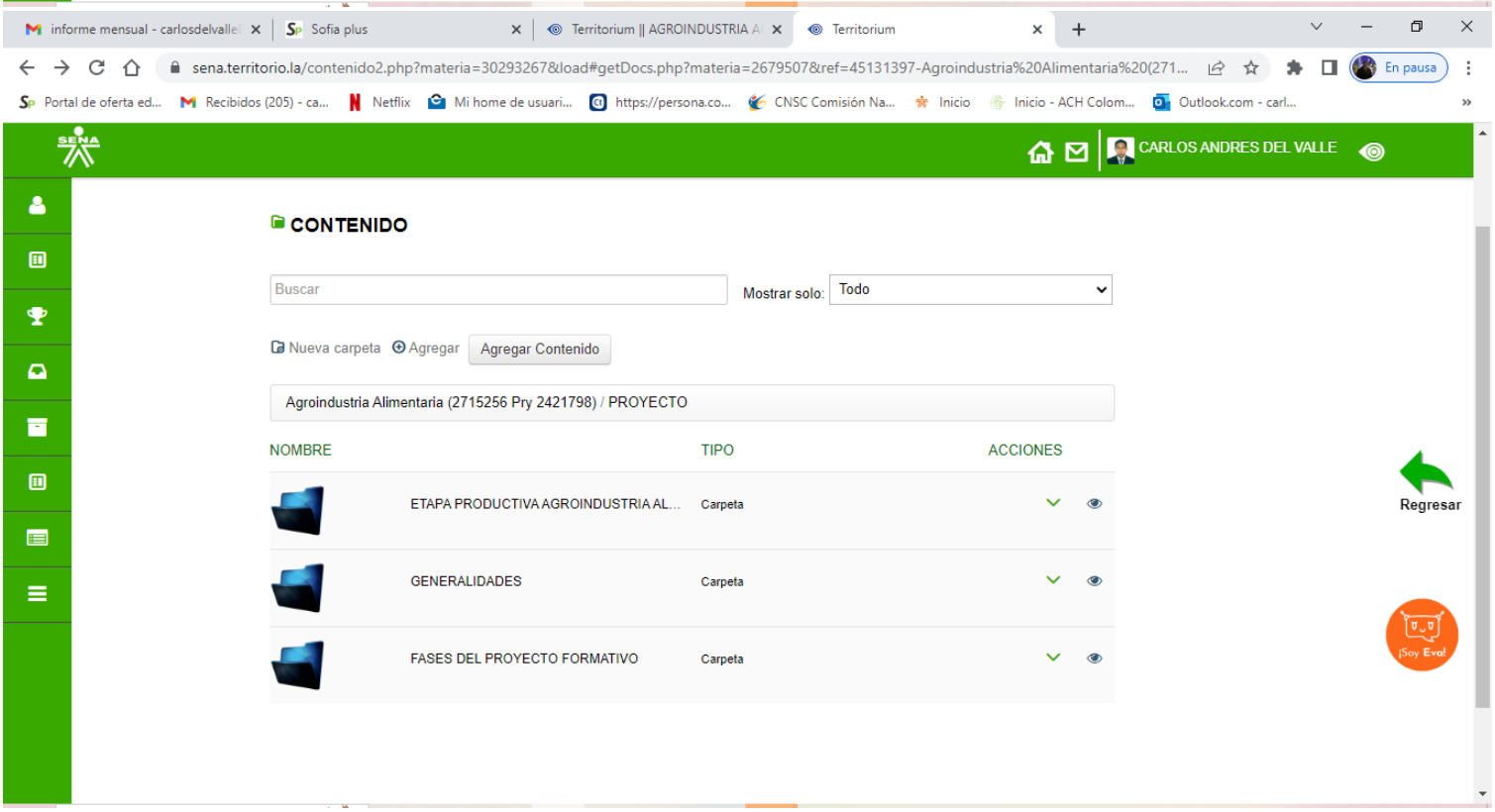
OBLIGACION 15





Obligación 18





Obligación 19

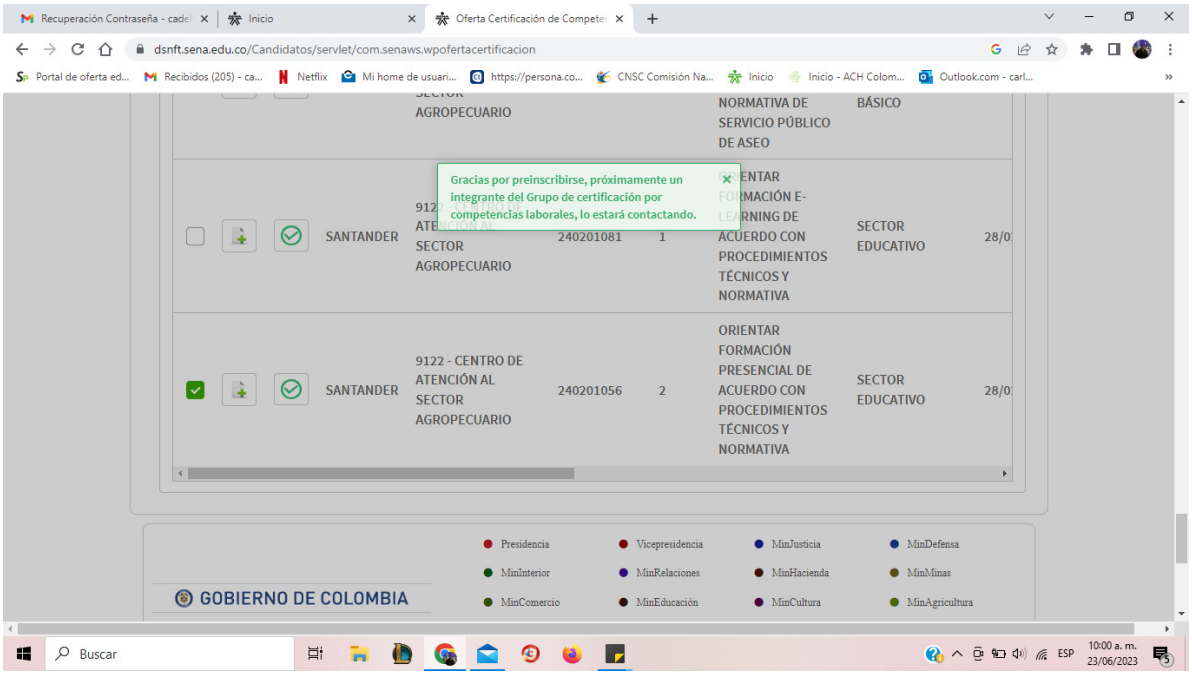


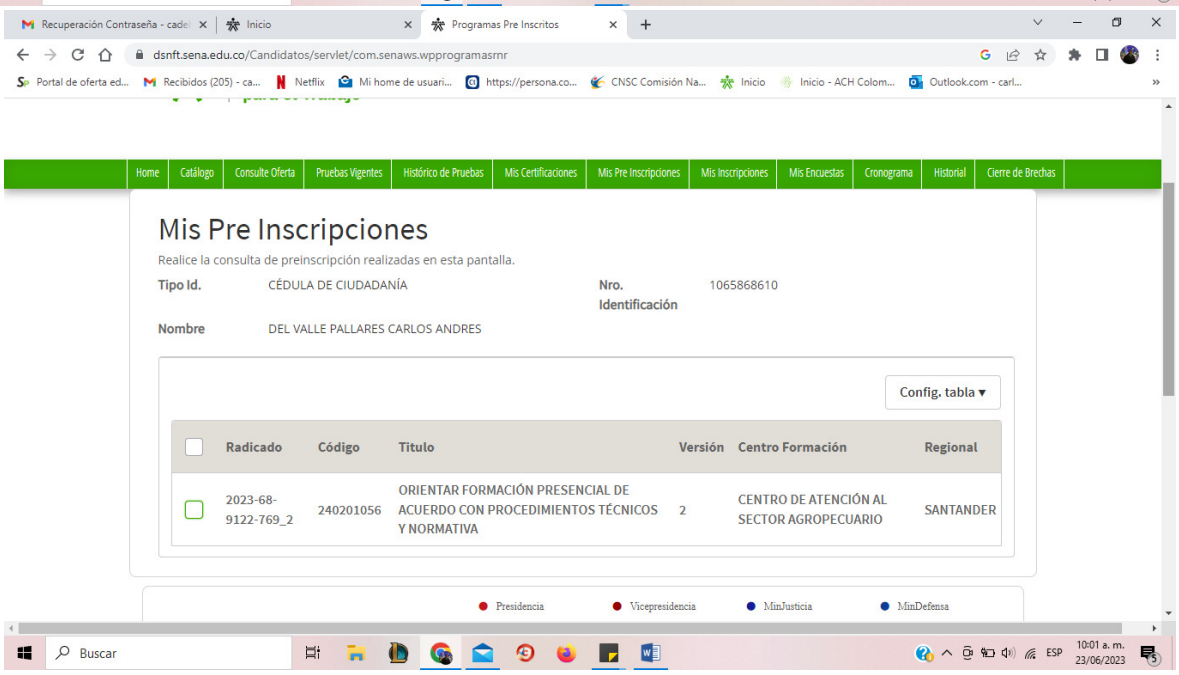


Obligación 27



Obligación 30.





REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 20										
OBJETIVO (S)										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

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

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: verificación de ambiente en la Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán, municipio de Aguachica, Cesar.		
CIUDAD Y FECHA: Aguachica, Cesar, 17 de octubre del 2023	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 11:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE: Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán, municipio de Aguachica, Cesar.	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Agroempresarial – Regional Cesar	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Bienvenida.
2. Revisar cada una de las instalaciones o ambientes de formación de la Institución educativa.
3. Compromisos por parte del rector de la Institución educativa, con el fin de impartirse la formación adecuada y satisfactoria a los aprendices del programa técnico.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Verificar ambientes de aprendizaje de la Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán, municipio de Aguachica, Cesar, con el fin de impartirse la formación adecuada y satisfactoria a los aprendices del programa técnico en Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizó la verificación de los ambientes de formación de la Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán, municipio de Aguachica, Cesar, por parte de las instructoras del programa de articulación con la media–Sena Men, Carlos Andres Del valle Pallares y Rector Oscar Hernán Pallares Ropero; donde se verifico y se constató que cada una de las instalaciones estuvieran en excelentes condiciones y aptas para la formación de los aprendices del programa técnico SenaMen. Se verifico lo siguiente:

1. Las aulas se encuentran en óptimas condiciones para el desempeño de la formación de los aprendices. Cuentan con una estructura en cemento tanto en sus paredes comoen los pisos, techo en eternit, baterías sanitarias y lavamanos aseadas.
2. Respecto al ambiente para el desarrollo de las practicas (cocina) que requiere el programa se encuentra en las condiciones adecuadas, cuenta con estructura en cemento, paredes y pisos en baldosa, mesas en acero inoxidable y estufa industrial entre otros equipos y utensilios.

En lo que tiene que ver con equipos, máquinas y mobiliario, la institución educativa cumple con las diferentes herramientas tecnológicas para el desempeño de la formación, en lo que tiene que ver con lo mobiliario, cuenta con pupitres individuales y escritorios en madera en excelente estado, y tableros acrílicos.
Siendo las 11:00 Am, se dio por terminada la reunión, anexándose evidencia fotográfica de los de los ambientes de formación.

CONCLUSIONES		
Se concluye que la verificación de los ambientes de formación de la Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán, municipio de Aguachica, Cesar, por parte del instructor del programa de articulación con la media–SenaMen, y el Rector de la institución educativa en mención, se ha realizado satisfactoriamente.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Continuar con el cumplimiento de todo lo expuesto en el desarrollo de la reunión, para elprogreso de la formación técnica en la institución educativa.	Rector y/o líder o enlace de articulación I.E.	
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		

REGISTRO FOTOGRAFICO









FASE DEL PROCEDIMIENTO: DIAGNOSTICO
ACTIVIDAD: VERIFICAR AUTODIAGNOSTICO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA A ARTICULAR

I. INFORMACION GENERAL

NOMBRE COMPLETO DE LA INSTITUCION: (No sigla) INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN

DIRECCION: Calle 7 # 12 - 70 TELEFONO: 5651008 CODIGO DANE: 1200011001331 NIT: 800153854-1 **MUNICIPIO: AGUACHICA**

NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR: OSCAR HERNAN PALLARES ROPERO.

MODALIDAD O CARÁCTER: TECNICA: ____ ACADEMICA: X NO. Resolución o Licencia de Funcionamiento donde indica la *MODALIDAD*: Resolución No. 8435 del 28 de noviembre de 2018

TIPO: PUBLICA X PRIVADA _____

CORREO ELECTRONICO: col.jegaitan.agk@gmail.com CENTRO DE FORMACION QUE ATIENDE LA IE: CENTRO EMPRESARIAL SENA AGUACHICA

II. INFORMACION RELACIONADA CON EL CURRICULO DE LA EDUCACION MEDIA:

AREA DE PROFUNDIZACION DEL CURRICULO: (Ejemplo: Electricidad y Electrónica, Sistemas, Dibujo Técnico, Ciencias Naturales) CIENCIAS

III. INFORMACION RELACIONADA CON EL TALENTO HUMANO PARA DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ARTICULACION: JORNADA TARDE

NOMBRES Y APELLIDOS DE LOS DOCENTES:	PROFESION:	AREA O ESPECIALIDAD QUE ATIENDE:
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	DOCENTE	CIENCIAS NATURALES Y EDUCACION AMBIENTAL
LICETH CARDENAS OSORIO	DOCENTE	MATEMATICAS
WILDIS RUIZ MIRANDA	DOCENTE	EDUCACION FISICA RECREACION Y DEPORTES
RUTH GOMEZ	DOCENTE	ETICA, RELIGION Y PROYECTO
ELSA GUERRERO	DOCENTE	FISICA Y QUIMICA
HENRY GALAN	DOCENTE	LENGUA CASTELLANA, INGLES
JOSE BENHUR AMAYA	DOCENTE	CIENCIAS SOCIALES, FILOSOFIA Y CIENCIAS POLITICAS

JORNADA MAÑANA:

SANDRA MARIA PAEZ MANOSALVA	DOCENTE	CIENCIAS NATURALES Y EDUCACION AMBIENTAL
CARLOS DANIEL GALLARDO	DOCENTE	MATEMATICAS Y FISICA
SULLY MARYURY RINCON	DOCENTE	EDUCACION FISICA RECREACION Y DEPORTES

SANDRA MARIA PAEZ MANOSALVA	**DOCENTE**	**ETICA, RELIGION Y PROYECTO**
JUAN AMAYA	**DOCENTE**	**QUIMICA**
MARITZA OSORIO	**DOCENTE**	**LENGUA CASTELLANA**
GEOVANNY COLLANTES	**DOCENTE**	**INGLES**
NEMER RINCON	**DOCENTE**	**CIENCIAS SOCIALES, FILOSOFIA Y CIENCIAS POLITICAS**

IV. INFORMACION RELACIONADA CON INFRAESTRUCTURA (Ambientes de Aprendizaje)

TALLERES Y EQUIPOS

Indique el nombre de la especialidad de los talleres o ambientes de aprendizaje que tiene la IE para ejecutar el programa de Articulación del Sena con la Educación Media. (Ejemplo: Ciencias Naturales, Electricidad, Dibujo Técnico, Sistemas, etc).

ESPECIALIDAD 1: AREA DE AGROINDUSTRIA

Indique el nombre de cada uno de los equipos por especialidad:	**Indique el Número de cada uno de los equipos**	**Califique el estado de cada uno de los equipos así: 5 bueno - 3 regular - 1 malo - 0 carece totalmente**

COCINA	**1**	**5**
ESTUFA	**3**	**5**
LICUADORA	**1**	**5**
OLLAS	**5**	**4**
REFRIGERADOR	**2**	**5**
MESONES DE GRANITO	**4**	**5**

ESPECIALIDAD 2: _____

Indique el nombre de cada uno de los equipos por especialidad:	**Indique el Número de cada uno de los equipos**	**Califique el estado de cada uno de los equipos así: 5 bueno - 3 regular - 1 malo - 0 carece totalmente**
_____	_____	_____
_____	_____ _	_____
_____	_____ _	_____
_____	_____ _	_____

*** Amplié el formato si tiene más Especialidades**

V. ASPECTOS GENERALES

Observaciones

Los ambientes de aprendizaje obedecen al área de profundización de la IE. **Si___X__** **No _____** _____

El área física de los ambientes es adecuada:	**Si___X__**	**No _____**	**_____**
La iluminación de los ambientes es adecuada:	**Si_X_**	**No _____**	**_____**
Las condiciones de ventilación de los ambientes son adecuadas:	**Si_ X_**	**No _____**	**_____**
Los ambientes tienen los elementos mínimos de seguridad para los estudiantes	**Si_x__**	**No _____**	**_____**
Existe programación de mantenimientos para los equipos	**Si___**	**No __x ___**	**_____**
El número de equipos de los ambientes para el desarrollo de competencias			
Específicas es suficiente con respecto al número de estudiantes a atender por grupos	**Si___**	**No __x___**	**_____**
El número de computadores es suficiente con respecto al número de estudiantes a atender por grupo	**Si_x___**	**No _____**	**_____**
Existe conexión a internet	**Si_____**	**No _X_**	**_____**

CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES **INSTRUCTOR SENA**
DILIGENCIADO POR **CARGO**

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Socialización estrategia de articulación		
CIUDAD Y FECHA: **Aguachica, 14 de septiembre de 2023**	**HORA INICIO:** **12:30 pm**	**HORA FIN:** **1:00 pm**
LUGAR Y/O ENLACE: **COLEGIO JORGE ELIECER GAITAN**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Centro Agroempresarial/Regional Cesar**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Dar a conocer el SENA
2. Dar a conocer la estrategia de Articulación con la educación media
3. Dar a conocer oferta de formación 2024

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Socializar la estrategia de articulación con la media a la comunidad educativa en grado 9 de la IE Jorge Eliecer Gaitán.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Inició la reunión el rector Oscar Hernán Pallares de la IE Jorge Eliecer Gaitán dando la bienvenida a todos los estudiantes y padres de familia, les habló sobre la importancia de la reunión para el proceso de articulación 2024, presentó a los instructores Carlos Andres Del Valle y Rosa Rentería y les cedió la palabra para que continúen con el desarrollo de la reunión.

El instructor Carlos Andres del valle saluda e inicia diciendo que para hablar de la estrategia de articulación se debe conocer primero que es el SENA y los servicios que ofrece, continúa preguntando sobre ¿Qué es el SENA? algunos padres de familia responden que el SENA es la Institución de los Colombianos. El instructor les dijo que observen el video llamado Sena es Colombia que muestra los servicios que ofrece el SENA y que confirma las respuestas que han dado. El instructor concluyó diciendo que: “el Sena es una Entidad que presta servicio de educación para el trabajo y su misión es cumplir la función que le corresponde al estado de formar a las personas para vincularse o insertarse en el mundo laboral”.

Luego pasó a exponer lo que es la estrategia de articulación que hay entre el Sena y el Ministerio de Educación Nacional por medio de diapositivas, dando a conocer la definición de la Articulación del Sena con la Educación media, el objetivo general de la articulación, beneficios para los aprendices, el impacto, actores involucrados en el proceso, responsabilidades de los actores resaltando el acompañamiento del padre de familia en el proceso de formación de sus hijos, en cuanto a la ejecución de la formación les dio a conocer las etapas del proceso (lectiva y productiva), periodos académicos, el tiempo disponible para la formación adicional a la formación académica y técnica de la IE, inicio de etapa productiva y sus diferentes alternativas recomendando la de proyecto productivo.

Les dio a conocer los requisitos y documentos para matricula, la plataforma Sofia plus, explicó por medio de video como hacer el registro en el aplicativo, les mostró y enseñó como diligenciar los formatos compromiso del aprendiz y tratamiento de datos de menores de edad que fueron entregados a la I.E. para que sean diligenciados por los estudiantes aspirantes y firmados por estudiante y padre de familia acudiente.

Seguidamente el instructor Carlos Andres Del valle y Rosa Rentería presentaron el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria y Residuos Sólidos y dio a conocer la importancia del programa, las competencias y saberes a alcanzar, el perfil del egresado y las oportunidades laborales como independiente o empleado.

El instructor Carlos Del valle preguntó que, si la información fue clara, si tienen alguna inquietud y que, si están de acuerdo con que los estudiantes hagan parte del proceso de articulación en el año 2024, para lo cual manifiestan que todo quedó claro y que si les interesa que sus hijos hagan parte del proceso.

Por último, agradecieron la asistencia a la reunión y se da por terminada la misma.

CONCLUSIONES

Se hizo socialización a la comunidad educativa los servicios ofrecidos por el SENA, la estrategia de articulación, proceso y documentos de matrícula SENA y programas de formación técnico en Agroindustria Alimentaria y Residuos Solidos.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Registrarse en sofiaplus, entregar documentos para matricula.	Estudiantes aspirantes	1 de noviembre 2023 a enero 2024

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

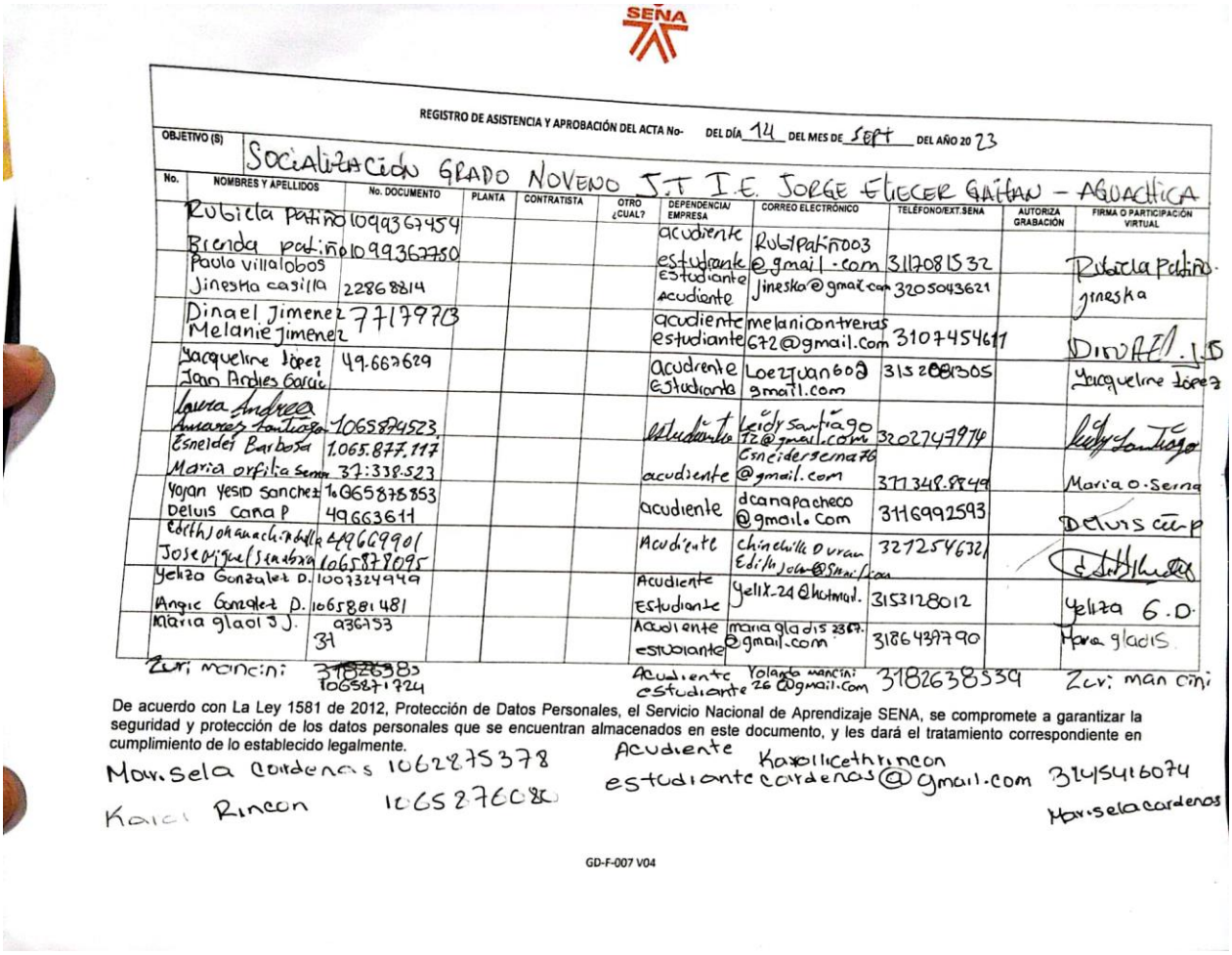
Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.


19 - 22


19 - 22
19 - 32
19 - 13
19 - 14







REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 14 DEL MES DE SEPT DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): SOCIALIZACIÓN GRADO NOVENO J.T I.E. JORGE ELIECER GAITAN - AGUACHICA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Rubicela Patiño	1094967454				acudiente	RubiPatiño03			
	Brenda Patiño	1094967750				estudiante	@gmail.com	3117081532		Rubicela Patiño
	Paula villalobos					estudiante				
	Jinesha casilla	22868814				acudiente	jinesha@gmail.com	3205043621		jinesha
	Dinael Jimenez	7179773				acudiente	melaniconteras			
	Melanie jimenez					estudiante	672@gmail.com	3107454611		DINAEL J.J
	Yacqueline López	49.662629				acudiente	Loezjuan60@			
	Juan Andres García					estudiante	gmail.com	3132881305		Yacqueline López
	Laura Andrea						Leidysantiago			
	Amarez Santiago	1065874523				estudiante	72@gmail.com	3202747974		leidy Santiago
	Esneider Barbosa	1.065.877.117					Esneidersena76			
	Maria orfilia senna	37:338.523				acudiente	@gmail.com	371348.8849		Maria O. Senna
	Yojan yesid sanchez	1065878853					dcanapacheco			
	Deluis cana P	49663611				acudiente	@gmail.com	3116992593		Deluis cana P
	Edith Johana Chinchilla	49669901				Acudiente	chinchilla Ovran			
	Jose Miguel Sanabria	1065878095					Edith Johana@Sena.com	3272546321		
	Yeliza Gonzalez D.	1007324949				Acudiente				
	Angie Gonzalez D.	1065881481				Estudiante	yelix-24@hotmail.	3153128012		Yeliza G.D.
	Maria gladis J.	936753				Acudiente	maria gladis 2367.			
		37				estudiante	@gmail.com	3186439790		Maria gladis
	Zuri mancini	3182638334				Acudiente	Yolanda mancini			
		1065871724				estudiante	26@gmail.com	3182638334		Zuri mancini

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

Marisela Cardenas 1062875378 Acudiente estudiante Kaxllicethrincon cardenas@gmail.com 3145416074

Karol Rincon 1065876085 Marisela cardenas

GD-F-007 V04

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 14 DEL MES DE SEPT DEL AÑO 2023.

OBJETIVO (S): SOCIALIZACIÓN GRADO NOVENO J.T I.E. JORGE ELIECER GAITAN

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sebastián Angarita vega	1063887575				Estudiante	mosdavega9812	3163888350		Magda J vega?
	Magda J vega	1007245163				Acudiente	@gmail.com	3223886199		
	Lorena Galvis	7005088946				Estudiante	yord.toroxos@	3128387190		Lorena Galvis
	Yordan Toxos	1065888652				Acudiente	gmail.com	3132479595		
	Ingris Rebolledo	49.690.612				Acudiente	Ingris0580@hotmail.com	3218832332		Ingrisuro
	Andres Jose Gomez	1065880542				Estudiante	andres2007mo08@gm	3206893233		
	JAIRO. ARIAS	Sarah-maria					JairoArias17@a	3116620912		
	Heidy Gómez	49667277				Acudiente	Majola1801@gmail	3217851872		Heidy Gómez
	Liliana N.	1065875101				Acudiente	LILIANANACIA2011	3186877908		
	Jesus Manuel Perez	0165 881 342				estudiante	jesusmanuelperez99	312 516 0740		
	Manuel Guillermo Perez	88287607				ACUDIENTE	perezsanchezmanuelguillermo	[illegible]		
	Claudia Sabogal	49670.254				Acudiente	Sabogalclaudia23	3207436945		
	Jerson Diaz	1.065.880.401				estudiante	@gmail.com			
	Alan valbuena					estudiante	yulipsieto@	3185031556		Yulieth prieto
	Yulreth prieto	52892911				Acudiente	gmail.com			
	willian peñaloza	77032511				Acudiente	penaloza9948	3226545877		
	Andres peñaloza					estudiante	@gmail.com			

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

GD-F-007 V04

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Socialización estrategia de articulación		
CIUDAD Y FECHA: **Zapatosa, 4 de septiembre de 2023**	**HORA INICIO:** **2:30 pm**	**HORA FIN:** **3:30 pm**
LUGAR Y/O ENLACE: **ANIBAL MARTINEZ ZULETA**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Centro Agroempresarial/Regional Cesar**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Dar a conocer el SENA
2. Dar a conocer la estrategia de Articulación con la educación media
3. Dar a conocer oferta de formación 2024

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Socializar la estrategia de articulación con la media a la comunidad educativa en grado 9 de la IE Aníbal Martínez Zuleta.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Inició la reunión el rector José de la Rosa de la IE Aníbal Martínez Zuleta dando la bienvenida a todos los estudiantes y padres de familia, les habló sobre la importancia de la reunión para el proceso de articulación 2024, presentó a los instructores Carlos Andres Del Valle, Álvaro Jaraba y Ever Caicedo y les cedió la palabra para que continúen con el desarrollo de la reunión.

El instructor Carlos Andres del valle saluda e inicia diciendo que para hablar de la estrategia de articulación se debe conocer primero que es el SENA y los servicios que ofrece, continúa preguntando sobre ¿Qué es el SENA? algunos padres de familia responden que el SENA es la Institución de los Colombianos. El instructor les dijo que observen el video llamado Sena es Colombia que muestra los servicios que ofrece el SENA y que confirma las respuestas que han dado. El instructor concluyó diciendo que: “el Sena es una Entidad que presta servicio de educación para el trabajo y su misión es cumplir la función que le corresponde al estado de formar a las personas para vincularse o insertarse en el mundo laboral”.

Luego pasó a exponer lo que es la estrategia de articulación que hay entre el Sena y el Ministerio de Educación Nacional por medio de diapositivas, dando a conocer la definición de la Articulación del Sena con la Educación media, el objetivo general de la articulación, beneficios para los aprendices, el impacto, actores involucrados en el proceso, responsabilidades de los actores resaltando el acompañamiento del padre de familia en el proceso de formación de sus hijos, en cuanto a la ejecución de la formación les dio a conocer las etapas del proceso (lectiva y productiva), periodos académicos, el tiempo disponible para la formación adicional a la formación académica y técnica de la IE, inicio de etapa productiva y sus diferentes alternativas recomendando la de proyecto productivo.

Les dio a conocer los requisitos y documentos para matricula, la plataforma Sofia plus, explicó por medio de video como hacer el registro en el aplicativo, les mostró y enseñó como diligenciar los formatos compromiso del aprendiz y tratamiento de datos de menores de edad que fueron entregados a la I.E. para que sean diligenciados por los estudiantes aspirantes y firmados por estudiante y padre de familia acudiente.

Seguidamente el instructor Carlos Andres Del valle, Álvaro Jaraba y Ever Caicedo presentaron el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, Técnico en Agropecuaria y técnico en Palma de Aceite y dio a conocer la importancia del programa, las competencias y saberes a alcanzar, el perfil del egresado y las oportunidades laborales como independiente o empleado.

El instructor Carlos Del valle preguntó que, si la información fue clara, si tienen alguna inquietud y que, si están de acuerdo con que los estudiantes hagan parte del proceso de articulación en el año 2024, para lo cual manifiestan que todo quedó claro y que si les interesa que sus hijos hagan parte del proceso.

Por último, agradecieron la asistencia a la reunión y se da por terminada la misma.

CONCLUSIONES

Se hizo socialización a la comunidad educativa los servicios ofrecidos por el SENA, la estrategia de articulación, proceso y documentos de matrícula SENA y programas de formación técnico en Agroindustria Alimentaria y Residuos Solidos.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Registrarse en sofiaplus, entregar documentos para matricula.	Estudiantes aspirantes	1 de noviembre 2023 a enero 2024

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.







SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 00 DEL DÍA 04 DEL MES DE SEPT DEL AÑO 23

OBJETIVO (S): REUNIÓN GENERAL PADRES DE FAMILIA - ZAPATOSA.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Piedad s			madre				317 335693		Piedad
	Rosalba Rocha	26718829			Madre		rarocha29@hotmail.com	3133548188		Rosalba
	Karina Moñar	36496250			made		3234586280			Karina
	Lida cortes	36695468						3197172627		CHD
	Yarine Yepez	1067032904		Madre				3223771380		Yarine
	Rosmira mota	1066085759		Madre.				3146350917		Rosmira
	Rita Donado	1067032180		Madre				3219312579		Rita donado
	Janis Nieto.	1065594803		madre				3168792002		Janis Nieto
	Jasira Florez	1066084523					jasiracarolinaflorezrondon@gmail.com	3164370888		Jasira

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

GD-F-007 V04

SENA

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 00 DEL DÍA 04 DEL MES DE SEPT DEL AÑO 23

OBJETIVO (S) REUNIÓN PADRES DE FAMILIA - ZAPATOSA.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ricardo Peña	1917300			Padre		[illegible]	3213830600		
	Luis Alvarado	12476751			Padre		luisalvarado@[illegible]	3205620490		
	Atanael Gil	85542450			Padre			3167293460		
	Claudia Alvarado	52'372907			Padre.		Clau-0995@Hotmail.com	316771 3124		
	Omaira R	37170606			madre			3176255590		Omaira
	Martha Pz	26918450			madre		Loreyalejo11@hotmail.com	3158179088		
	Yorlanis C.	36496374			Madre			3205834303		
	Ana portillo				Tía			3205174071		Ana portillo
	Euclides Collantes	53002482			Madre		Pacho collantes 2019@hotmail.com	3177198344		
	Yarleidis enriquez	26919044			madre			3234738074		Yarleidis enriquez

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

GD-F-007 V04

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 00 DEL DÍA 04 DEL MES DE SEPT DEL AÑO 23

OBJETIVO (S): REUNIÓN PADRES DE FAMILIA - ZAPATOSA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dayciva Yepez	1.023.334.816					yepezdayciva@gmail	3117367008		Dayciva Yepez
	Mildred Dorado	39070705						3107737312		
	ZENIT K P	26.818313			madre			3136692025		Zenit K.P.
	Argelia M. P.	1065239807			madre			3137933991		Argelia
	Rosa E. Martinez	1090371954			madre		rosaelenamartinez.s@	3216633816		Rosa E. Martinez
	Doenis Martinez	36496942			madre			3119830684		Doenis Martinez
	Geidmaria	37578106			madre			B13G089826		Gei Gutierrez
	Yuledi	1099610057			acudiente			312G151166		YuledivaYepez
	Griseldis P.	36496329			madre			3136587346		
	Denis Collante	1067035			Madre			3107115837		Denis Collante A

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

GD-F-007 V04

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 00 DEL DÍA 04 DEL MES DE Jul DEL AÑO 23

OBJETIVO (S) REUNIÓN PADRES DE FAMILIA - ZAPOTOSA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	yorlenis Pedrozo	1012330186			Madre		yarleinispedrozo.@gmail.com	3208110297		
	Yelsy Pedroza	1083335641			madre		yelsypedroza@gmail.com	3234445332		
	Ester Arias Dias	26918838			Madre			3175542224		Ester Arias Dias
	Nayibe Cardenas	36.588.204			Madre		nayibecardenaspor@hotmail.com.	320 2317207		
	Felicia Contreras	36588843			Abuela		Kaner Alvarado@gmail.com	3207422422		
	Maritza Cardenas	63'501-630			Madre		Cardenasmaritza6699@gmail.com	322 2392584		
	Iris P Rodriguez	1.067032181			madre			3206360399		
	Ivón Molina	36'572.458			Madre			316 7069405		
	Silaxy vaga R	1067033228			Madre			3153785872		
	Orides.vasquez	52307628			Madre			3783745081		

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

GD-F-007 V04