EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Mauricio Andres Fernandez Yepes

Número de contrato: Nº CO1.PCCNTR. 5779214

Periodo: MAYO de 2024

Supervisor de contrato: HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes abril - mayo de 2024:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:

A. impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con apoyo de las plataformas dispuestas por la entidadsegún el procedimiento de ejecución de la formación.

IE: ROZA ZARATE DE PEÑA
FICHA:2712243
FECHA : 16 ABRIL
RAP: EJECUTAR EVENTOS
PROGRAMA: OPERACIÓN DE EVENTOS



OBJETIVO (S): ASISTENCIA FICHA 2916256

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Mayi Andrea Villada Arias	1033488777	X	—	—	Zarate	—	3001125809		Mayi Andrea Villada
	Valentina Cordoba Patiño		X	—	—	Zarate	—	310 7749412		Valentina Cordoba P.
	Santiago Cardenas		X	—	—	Zarate	—	3147775829		
	Edwar Andrés Zúñiga	1.109.196.797	X	—	—	Zarate		3102634745		Edwar
	Juan José Chacón		X	—	—	Zarate				
	Thors Stephen Muñoz	1.109.190.926	X	—	—	Zarate	thorsmunoz@gmail.com	3117902476		
	Iveth Mariana Gomez	1128294698	X	—	—	Zarate		3225900119 3222927577		Iveth Gomez
	Juan David Muñoz	1109190642	X	—	—	Zarate				
	Freddy Santiago Valdes Sanchez		X	—	—	Zarate		304 453		Santiago Valdes
	Juan Manuel Herrera	1116374609	X	—	—	Zarate		3155382088		
	Sara Yurley Acosta		X	—	—	Zarate		3149073359		Sara Acosta
	Maria Camila S.	1110046192	X	—	—	Zarate	camilasabzarcalambas08@gmail.com	3143045529		Alexandra Gomez
	Alexandra Gómez		X	—	—	Zarate				
	Camilo Sua Quintanes	1.109.191.241	X	—	—	Zarat	Grisga248@gmail.com	3128947650		Camila Sua
	Mauricio FZ	94475214	+	X		SENA	M Fernandez	3173897401		MFZ

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.

GOR-F-085 V01

IE HUMBERTO RAFFO

FECHA : 17 ABRIL

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto

FICHA:2916249



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE 04 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yuliana Bolivar G.	1140012044	X			Raffo	521104378@gmail.com	3136802511		Yuliana Bolivar G.
	Rojas M Junior	1143426616				Raffo	Juniorjrm@gmail	2247950092		Rojas M.
	Juan diego Ospina	1148277763					[illegible]@gmail	3170272464		
	Daniel Bernal	1114243502						2217391248		
	Samuel Arango	1119549994	X			Raffo	Samuelesteban2006@gmail.com	3137769219		Samuel Arango
	Valentina Bolaños	1105374032				RAFFO		3217547839		
	Erick López	1116774463				Raffo	Erick5anti2006 2008@gmail.com			
	[illegible]	1143118866				RAFFO	[illegible]	3102463938		
	Luz Angela Pancho	1109669630				Raffo	Luzangela Pancho2007 @gmail.com	3118903389		
	Santiago Quintero	1152685308				Raffo	Santiagoherrera santiago @gmail.com	3022069859		
	Thaliana Pabón	1082941251				Raffo	Pabón thaliana@ gmail.com	3044329931		Thaliana Pabón
	Alexander Jimenez	1114311715				Raffo	Yampitto1967@gmail	3113424530		
	Daniela Buenaño	1114311138				Raffo	Daniela buenaño1205 L008@gmail.com	3165536722		Daniela

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.

GOR-F-085 V01

IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR

FECHA : 18 ABRIL

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto

FICHA: 2916255



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Leidy Arboleda	1.114.243857	X			Palmar	[illegible]	3164655670	—	Leidy Arboleda
	Valentina Velasco	1114243662	X			Palmar	velascogomezvalentina0221@gmail.com	3127320836	—	Valentina Velasco
	Sharick Oñate	1.113.611.639	X			Palmar	adamesshanick@gmail.com	3106599780	—	Sharick Oñate
	Geraldine Valencia	1.113.642.782	X			Palmar		3218099282	—	Geraldine V.
	Ana Sofia Lozano Roberto	1.114.002.090	X			Palmar	Lozano.roberto.GS@gmail.com	3241877740	—	
	Melany Yiomara Usma Vales	1.114.312.040	X			Palmar	Yiomaricusmo05@gmail.com	3160299548	—	Melany X.
	Laura Tatiana Londoño Trejo	1.114.311.694	X			Palmar	trejolatiana12@gmail.com	3185185447	—	Tatiana Trejo.
	Mariana Osorio Torres	1.113.649.32	X			Palmar	marianaosorio torres@gmail.com	3157618891	—	Mariana O.
	Angelica Maria Suarez Zapata	1.114.312.193	X			Palmar	Suarezangelica1098@gmail.com	311-7456843	-	Angelica S.
	Nathaly Andrea Zambrano	1.114.311.831	X			Palmar	nathazorodezambrano@gmail.com	3165247784	—	Nathaly A
	Stefania Cano Grueso	1.114883458	X			Palmar	estefania cano grueso@gmail.com	3113284580	—	Stefania C.
	Geraldine Lopez Vargas	1.114.242.242	X			Palmar	geraldinelopezvargas2458@gmail.com	3167144086	—	Geraldine
	Helen Guerrero Melendez	1.114243.695	X			Palmar	Guerrerocmelendez melen172@gmail.com	3207347607	—	Helen Guerrero
	Samila Andrea Mengo Vasquez	1114241857	X			Palmar	manglobs@gmail.com	3135461516	—	Samila Mengo
	Maria Del Mar Ocampo Ruano	1.112.048.647	X			Palmar	mariadelmarocampo ruano@gmail.com	3165634040	—	Maria Ocampo

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.

GOR-F-085 V01

IE: LA BUITRERA

FECHA : 19 ABRIL

PRESENTACION INSTRUCTOR A APRENDICES

FICHA: 2916256

PROGRAMA: COCINA

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Karol Cané	1111680548	Y			Bultrera	s.lab.karol.cane@edu.co	3207106135	—	Karol
	Hellen R.	1107063583				Bultrera	s.lab.hellen.rodriguez@edu.co	3155069884		Hellen
	Camilo Arevalo	1107047603				Bultrera	s.lab.camilo.arevalo@edu.co	3113820010		CAMILO
	Yhon Deiby	1112051414				Bultrera	e.lab.yhon.ocampo@edu.co	3114532731		Yhon
	Sharol P	1112049276				Bultrera	e.lab.sharol.ruiz@edu.co	3234808483		Sharol
	Sandy Castillo	1110042168				Bultrera	e.lab.sandy.castillo@edu.co	3178496464		
	Samuel A. Rivera I.	1109253078				Bultrera	s.pdo1999@gmail.com	3044939833		Samuel A. Rivera I.
	Edwar Salmon Cardona	1065443264				Bultrera	e.lab.edwar.cardona@edu.co	3226354344		Edwar
	Jiraa David	1.107.067.939				Bultrera	s.ciencias.jiradavid.26@gmail.com	3-11-255712		Jiraa David
	Luis Angel	77189446				Bultrera	s.lab.luis.angel.pozo@edu.co			Luis Angel
	Ana SOFIA	1112047604				Bultrera	s.lab.anasofia.pozo@edu.co	3233619864		SOFIA
	VICTOR	1060358220				Bultrera	s.ciencias.victor.bustamante@edu.co			VICTOR
	Zaira Sandy	1122725458				Bultrera	lorenapiraza@gmail.com	3117707161		Zaira S.

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.

GOR-F-085 V01

IE HUMBERTO RAFFO

FECHA : 22 ABRIL

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto

FICHA:2916249



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE 04 DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Daniel Bernal	1114243502	X					3217891249	—	
	Samuel Arango	1114594994	X				samuelsteveranagos@gmail.com	3157767219	—	Samuel Arango
	Juan diego OSPina	114 821763					Mayospina@gmail	3170275154		
	Nayeret Garcia H.	1140017494	X				s2110437@gmail.com	3116866511	NO	Nayeret
	Rojas M Junior	114 548616				Raffo	Juniorojasm@gmail	3247500912	NO	ROJAS M
	Valentina Bolaños	1105374032	—	—	—	Raffo		3217547839	—	
	Erick López	1176314163				Raffo	erickSanti2006200808@Gmail.com	3184065528		ERICK LÓPEZ
	BRANDON MARTINEZ	1114311866				RAFFO	brandonmartinez0112@gmail.com	3102453038	NO	
	Thaliana Pabón	1082421254				Raffo	Pabonthaliana@gmail.com	3044319491		Thaliana pabón
	Santiago Pastrana H.	1150689308				Raffo	Pastranaherrera Santiago@gmail.com	3022064954	NO	
	Luz Ángela Pancho	1109669630				Raffo	luzangelapanchosena@gmail.com	3118903389		
	Alexander Jimenez	1114311715				Raffo	tampitito1967@gmail.com	3134245301	51	
	Daniela Benavides	1114311138				Raffo	danielabenavides2008@gmail.com	3163534722	NO	

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.

IE: ROZA ZARATE DE PEÑA

FICHA:2916256

FECHA : 23 ABRIL

PRESENTACION INSTRUCTOR A APRENDICES FICHA: 2916256

PROGRAMA: COCINA

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Asistencia

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria Estefania C.	1058968888	X			ZARATE	[illegible]	3122780520		Estefania Cadu.
	Alexandra Gómez	1116374528	X			ZArate	gomezmeneccsa	3143043899		AlexandraG.
	[illegible]	1116374439	X			ZARATE		3148816266		[illegible]
	Susana Ortiz		X			ZARATE	SANA.ORTIZ.00020	3160772228		Susana. Ortiz
	Jhoss Stephany M.	1.104.196.926	X			Zarate	Jhoss.Muñoz@gmail.com	3117602496	Sí	
	Sara Yurley Agudelo	1.108644703	X			Zarate	Sarayurley Agudelo	3155362098		Sara Agudelo
	Sofia Muñoz Pardo	1114.249.357	X			Zarate		3136160533		Sofia Muñoz P.
	Luisa Fernanda C.	1028050496	X			Zarate		3135284336		[illegible]
	Valeria León M.	1063911041	X			Zarate		3135884336		Valeria León
	Maria Angel Conde	1109191220	X			Zarate		3146532538		[illegible]
	Valentina Cardona	1094546556	X			Zarate				Valentina C.P
	Camila Saa	1.109.199.249	X			Zarate	Camisaa24@gmail	3128941650		Camila Saa
	Edwar Zúñiga	1.109.290.797	X			Zarate	[illegible]			Edwar
	Juan José C.	1100 44439	X			B.Z.P.		3116049538		Chacón H.
	Iveth Gomez	111 8294698				Zarate	ivethmariangg@gmail.com	3235960019		Iveth gomez

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.

GOR-F-085 V01

IE HUMBERTO RAFFO
FECHA : 24 ABRIL
RAP : Aplicar practicas higienicas y medidas de proteccion en la preparacion de alimentos
FICHA:2713165



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Diego Ortiz	1145821763	X			Raffo	[illegible]	3102421541		
	Daniel Bernal	1145243507	X			Raffo		3217391749		
	Samuel Arango	1144544941	X			Raffo	[illegible]	3137767219		Samuel Arango
	Nayara Sanay	1144002294	X			Raffo	[illegible]	[illegible]	NO	Sanay Nayara
	Rojas M junior	1145431616				Raffo	[illegible]	3247900993		
	Erick López	2776377663 4429				Raffo	[illegible]	3184065528		ERICK LOPEZ
	Andru Zuñiga	7720047885	X			Raffo	[illegible]	3766777993		
	Valentina Bolaños	1105374032	—	—	—	Raffo		3217547894		

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.

GOR-F-085 V01

IE: LA BUITRERA
FECHA : 26 ABRIL
PRESENTACION INSTRUCTOR A APRENDICES
FICHA: 2916246
PROGRAMA: COCINA
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA | DIA 1 DEL MES DE 04 DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S):

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
[illegible]	[illegible]	[illegible]				[illegible]			
[illegible]	[illegible]	[illegible]				[illegible]			
[illegible]	[illegible]	[illegible]				[illegible]			
[illegible]	[illegible]	[illegible]				[illegible]			
[illegible]	[illegible]	[illegible]				[illegible]			
[illegible]	[illegible]	[illegible]				[illegible]			
[illegible]	[illegible]	[illegible]				[illegible]			
[illegible]	[illegible]	[illegible]				[illegible]			
[illegible]	[illegible]	[illegible]				[illegible]			

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.

GOR-F-085 V01

IE HUMBERTO RAFFO

FECHA : 29 ABRIL

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto

FICHA:2916249



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE 04 DEL AÑO 2024

TIVO (S)

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]				Raffo	[illegible]	[illegible]		

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 los estatutos legalmente

GOR-F-085 V01

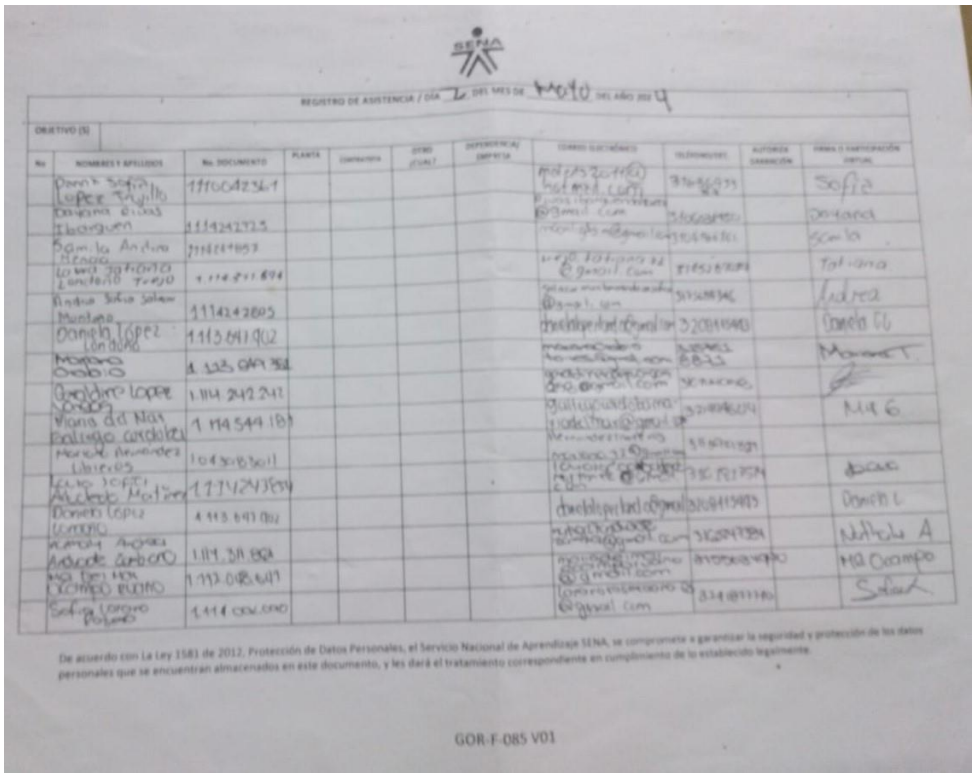
IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR

FECHA : 2 MAYO

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto

FICHA: 2916255





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO(S)	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dana Sofia Lopez Sayllo	1110042361								Sofia
	Dayana Elicias Ibargüen	1119242735								Dayana
	Sandra Andrea Mesa	1114114853								Sandra
	Laura Tatiana Londoño Tejo	1.114.811.874								Tatiana
	Andrea Silva Salazar Montes	1114142805								Andrea
	Daniela Lopez Londoño	1113.641.902								Daniela LL
	Mariana Osorio	1.128.049.352								Mariana
	Geraldine Lopez Londoño	1.114.242.242								
	Maria del Mar Bedoya Cardona	1.114.549.183								M.B.C
	Mariel Hernandez Llanos	1045.836.011								
	Angie Sofia Arboleda Molina	1.114.243.854								Angie
	Daniela Lopez Londoño	1.113.641.902								Daniela L
	Natalia Andrea Arboleda Cardona	1.114.311.852								Natalia A
	Maria del Mar Ocampo Rubio	1.112.098.697								M.Ocampo
	Sofia Lopez Polanco	1.114.[illegible]								Sofia

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.

GOR-F-085 V01

IE: LA BUITRERA
FECHA : 3 MAYO
PRESENTACION INSTRUCTOR A APRENDICES
FICHA: 2916256
PROGRAMA: COCINA
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Asistencia

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria Estefania C.	1058965888	X			ZARATE	[illegible]	3127809524		Estefania Cadavid
	Alexandra Gómez	1116374527	X			ZArate	gomezmenecosa	3143043589		AlexandraG.
	[illegible]	1116374439	X			ZARATE		3148816266		[illegible]
	Susana Ortiz		X			ZARATE	susana.ortiz.2020	3160372225		Susana. Ortiz
	Thots Stephany Hinestroza	1.104.196.926	X			Zarate	thotshinestroza@gmail.com	3174004976	Sí	
	Sara Yurley Agudelo	1.708644705	X			Zarate	saraYurleyAgudelo	3155382098		Sara Agudelo
	Soria Muñoz Ponte	1114.249.252	X			Zarate		3136160533		Soria Muñoz P.
	Lisa Fernanda C	[illegible]	X			Zarate		3135281336		Lisa Fernanda C
	Valeria León M.	1663811041	X			Zarate		3135984336		Valeria León
	Maria Angel Cardo	1109191220	X			Zarate		3146532838		[illegible]
	Valentina Cordoba	1095486556	X			Zarate				Valentina C.P
	Camila Saa	1.109.199.249	X			Zarate	Camisaa24@gmail	3128741050		Camila Saa
	Eduar Zuñiga	1.109.290.847	X			Zarate	[illegible]			Eduar
	Juan José C	1110044139	X			A.Z.P.		3116049578		Chacón H.
	Iveth Gomez	1118294698				Zarate	ivethmoreno@gmail.com	3135960017		Iveth gomez

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.

GOR-F-085 V01

IE: ROZA ZARATE DE PEÑA
FICHA:2712243
FECHA : 7 MAYO
RAP: EJECUTAR EVENTOS
PROGRAMA: OPERACIÓN DE EVENTOS



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 202

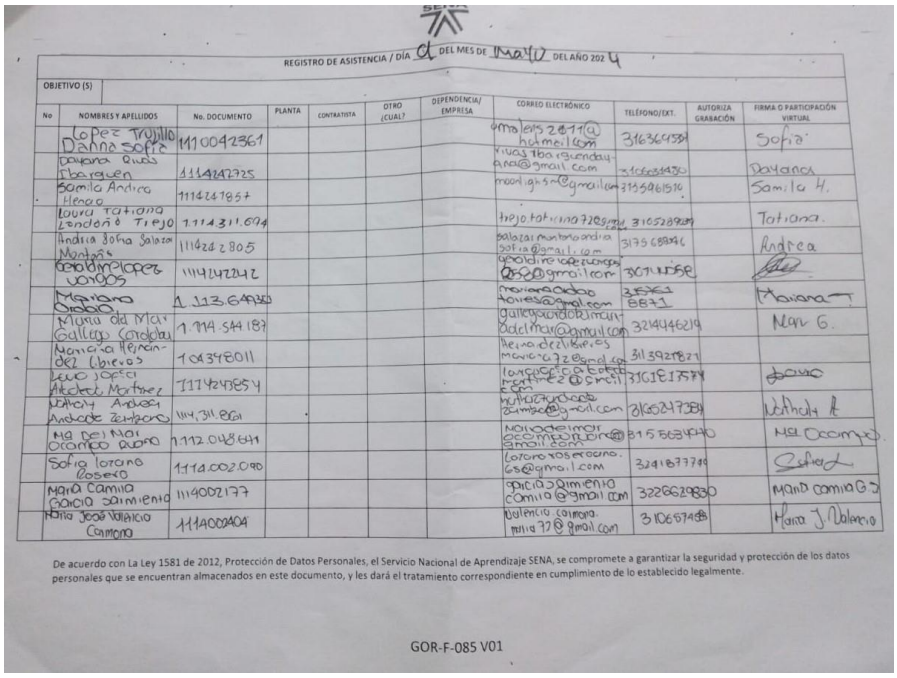
OBJETIVO (S): Asistencia

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria Estefania C.	1058965838	X			ZARATE	[illegible]	3122780514		Estefania Cadavid
	Alexandra Gómez	1116374528	X			ZArate	gomezmenecesa	3143063589		AlexandraG.
	[illegible]	1116374539	X			ZARATE		3148816266 3166072228		[illegible]
	Susana O.P.		X			ZARATE	SANA.OP.2002@			Susana. O.P.
	[illegible]	[illegible]	X			Zarate	[illegible]	3117604476	SÍ	
	Sara Yurley Agudelo	1.708644705	X			zarate	saraYurleyAgudelo	3155382088		Sara Agudelo
	Sofia [illegible]	1116249351	X			zarate		3136160533		Sofia Muñoz P.
	Lina Fernanda C	[illegible]	X			zarate		3135181335		Lina Fernanda C
	Valeria León M.	1065111041	X			Zarate		3135854335		Valeria León
	Maria Angel Cardo	1089191220	X			Zarate		3146522835		[illegible]
	Valentina Cordoba	1085482556	X			Zarate				Valentina C.P.
	Camila Saa	1.109.199.249	X			Zarate	Camisaa24@gmail	3128741055		Camila Saa
	Edwar Zuñiga	1.109.290.947	X			Zarate	[illegible]			Edwar
	Juan José C	1100444139	X			B.Z.P.		3116028578		Chacón H.
	Iveth Gomez	1118294698				Zarate	[illegible]	3138596019		Iveth Gomez

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.

IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR
FECHA : 9 MAYO
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto
FICHA: 2916255





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Lopez Trujillo Danna Sofia	1110042361					annalexs2911@hotmail.com	3163649384		Sofia
	Bohorquez Rivas Tharsy Ayden	1114247725					rivastharsyendayana@gmail.com	3156834430		Dayana
	Samila Andrea Henao	1114247857					moonlight5n@gmail.com	3135961536		Samila H.
	Laura Tatiana Londoño Trejo	1114311674					trejo.tatiana726@gmail.com	3105289209		Tatiana.
	Andrea Sofia Salazar Montoya	1116282805					salazarmontoyandrea sofia@gmail.com	3175688946		Andrea
	Geraldine Lopez Vargas	1114247242					geraldine.lopezvargas 0@gmail.com	3071.1558		
	Mariana Ocampo	1.113.64[illegible]					marianaocampo [illegible]	3[illegible] 8871		Mariana T.
	Maria del Mar Gallego Cordoba	1.114.544.187					gallegocordobamar delmar@gmail.com	3214446219		Mar G.
	Monica Hernandez Cuberos	1043480111					hernandezcuberos monica726@gmail.com	3113921871		
	Leidy Lopez Atehortua Martinez	1114247854					lopezatehortuamartinez@gmail.com	3161E13574		Leidy
	Nathaly Andrea Andrade Zambrano	1114.311.861					nathalyandrade zambrano@gmail.com	3165247384		Nathaly A.
	Ma Del Mar Ocampo Ruano	1112.048.641					Mariadelmarocampo ruano@gmail.com	315 5634440		Mar Ocampo
	Sofia Lorano Rosero	1112.002.090					Lorano rosero. 6se@gmail.com	3241877740		Sofia L
	Maria Camila Garcia Jaramillo	1114002177					garcia.jaramillo camila@gmail.com	3226629830		Maria camila G J
	Maria Jose Valencia Carmona	1114002404					valencia.carmona. maria72@gmail.com	3106574988		Maria J. Valencia

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.

GOR-F-085 V01

IE: LA BUITRERA
FECHA : 10 MAYO

PRESENTACION INSTRUCTOR A APRENDICES
FICHA: 2916246
PROGRAMA: COCINA
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE 05 DEL AÑO 202 Y

OBJETIVO (S) Asistencia

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Camilo Arrovave	1107047608	X			Buitrera	e.lab.Camilo.Arrovave@Cali.edu	3113820010		Cam.lo
	Yhon Deiby Ocoro	1112051414	X			Buitrera	e.lab.Yhon.Ocoro@cali.	3117582219		
	Sharol Pachon	1112 049276	X			Buitrera	e.lae.Sharol.Pacho.	3234808483		Sharol P.
	Zaira Sanda	1122725458	X			Buitrera	lorenaPaul743@gmail.com	3117076611		ZairaSanda.
	SOFIA PAZ	1112047604	X			Buitrera	e.bb.ana.Paz@cali.edu.co	3233679764		Anti SOFIA
	Hellen SOFIA	1112049651	X			Buitrera	e.lae.Hella Chavarriaga @cali.edu	3152085496		Hellen SOFIA
	Edwar Estiven	1065443245	X			Buitrera	e.lab.Edwar.Cano@cali.edu.co	3226354346		Edwar Estiven
	Juan david	1107 967938X				Buitrera	caicedojuandavid760@gmail.com			Juan david
	Hellen Daiana	1107863583	X			Buitrera	e.lab.Hellen.Rodriguez@Cali.edu.co			Hellen Daiana
	Karol Yineth	1111680548	X			Buitrera	e.a.l.Karol.cano@	3209766755		Yineth.

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.

IE: ROZA ZARATE DE PEÑA
FICHA:2712243
FECHA : MAYO
RAP: EJECUTAR EVENTOS
PROGRAMA: OPERACIÓN DE EVENTOS



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE 05 DEL AÑO 2024

ASISTENCIA

APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold A Trujillo	94398108	X			Zavate	•haroldatr73@yahoo.com.mx	3148859031	✓	
Mariana Trujillo	1107849348	X			Zarate	marianatt150408@gmail.com	3137316048	✓	Mariana Trujillo
Alicia Fernandez	1107325507	X			Zarate	alzfernandez@gmail.com.	31353285	✓	Alicia Fernandez
Claudia Tamadeiro	1111481459	X			Zarate	fernanda27@hotmail.com	3117718824	✓	Claudia T.
Chaux Mosse Katerine	1077226858	X			Zarate	katerm**@gmail.com	3223522220	✓	Katerine Chaux Mosse
Natalia Mosquera	1116374376	X			Zarate	mosquera2406@gmail.com	3123394878	✓	Natalia Mosquera Ojeda
Stiven Sanchez	1107848959	X			Zarate	st.**@gmail.com	3174670417	✓	Stiven
Cortes Fabian Leonardo	1059933187	X			Zarate	lpfabian78@gmail.com	3135924274	—	Fabian
Andres Felipe Quinteros	1105373230	X			zarate	quinterosandresfelipe500@gmail.com	3037199549	✓	Andrés
Julio Mosquera	1091891149	X			Zarate	mosquerajulio**@gmail.com	3142505404	✓	Julio Mosquera
Cesar Peñaloza	1066350837	X			Zarate	cepenaz17@gmail.com	3128107427	✓	Cesar
Jose Mondo	1.111.481.144	X			Zarate		3148121364	✓	

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 que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/04/2024

PROGRAMA: TÉCNICO EN COCINA		
NUMERO DE FICHA: 2713165		
INSTRUCTOR: MAURICIO ANDRES FERNANDEZ		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN:X EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	Humberto raffo	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/03/2022	30/11/2024
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
BRIGITH VIDAL RAMIREZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023

CHRISTOPHER ANDREY SOLARTE BELTRAN	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
DAVI FABIAN CONDA CARRASQUILLA	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
DIEGO FERNANDO CHACON TAMAYO	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
GABRIEL PULIDO PEREZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
HEISSY JASMIN ROMERO RIASCOS	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
IZYZHARICK ROSERO LEON	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JOHAN ESTIVEN BURBANO FERNANDEZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JOSE DANIEL BOTERO GONZALEZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
KAREN GABRIELA PEREZ GONZALEZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
KEVIN ANDRES ORDOÑEZ GARCES	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
LAURA ISABEL VALENCIA TIGREROS	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
LAURA ISABELA MARÍN REY	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
LEIDY JULIETH BUCHELI VALVERDE	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/04/2024		
PROGRAMA: TÉCNICO EN OPERACIÓN EVENTOS		
NUMERO DE FICHA: 2712243		
INSTRUCTOR: MAURICIO ANDRES FERNANDEZ		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN:X EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	IE. ROSA ZARATE DE PEÑA	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/08/2022	30/11/2024
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
ANA CATALINA VELASCO RAMÍREZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
ANGELA SURDERY OSPINA VALENCIA	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023

ANGIE MARLEN	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
CARLA ALEXANDRA BERRIO GUTIERREZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
CHRISTIAN DAVID HOYOS CHANCHI	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
DANA LUCIA CHILITO HOYOS	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
DANIELA ARTURO MINERVINE	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
DAYANA QUINTERO MORENO	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
GISEL XIOMARA VELASCO LOZADA	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JHOAN IDELVER	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JHON ANDERSON SOLANO HOLGUIN	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JUAN CAMILO ZUÑIGA PECHENE	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JUAN SEBASTIAN AGREDO ORTIZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
LAURA GISSEL ORTIZ GOMEZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
LAURA NICOLLE	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
MICHEL ANDREA URBANO GUEVARA	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023

OBLIGACION # 5. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor



OBLIGACION # 6. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

IE: ROZA ZARATE DE PEÑA
FICHA:2916255
Actividad: evento día de las madres.
Fecha: 9 mayo



L. Gestionar certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

MAURICIO ANDRES FERNANDEZ YEPES

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 94475277

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL BASICO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en GUADALAJARA DE BUGA. A los veintiuno (21) días del mes de Noviembre de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

1465189 - 21/11/2022
No Y FECHA REGISTRO

DIEGO FERNANDO BOLAÑOS BUSTOS
Subdirector (E) CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA
REGIONAL VALLE

Vigencia:
hasta el 21 de Noviembre de 2025

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número

OBLIGACION # 13. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados.

ACTA No. 001_2916249_2024		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Cierre de la Fase de Inducción de la Ficha **2916249** Programa de formación Técnico en Cocina		
CIUDAD Y FECHA: Palmira, 01 de Abril 2024	**HORA INICIO:** 3:00 pm	**HORA FIN:** 4:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE: Palmira	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Valle/Centro Agropecuario de Buga	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación del Quorum del equipo Ejecutor
2. Informe de avance del proceso formativo en el cierre de fase
3 Aportes para acciones de mejora de los instructores en el programa de formación Técnico en Técnico en Cocina Ficha **2916249**
4. Aportes para acciones de mejora por parte de los aprendices en el programa de formación Técnico en Cocina Ficha **2916249**

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Seguimiento a la ejecución de la formación
2. Evaluar el RA de la Inducción

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación del Quorum equipo ejecutor:** Se realizó la verificación del quórum del equipo ejecutor de la ficha **2916249** del programa de formación Técnico en Cocina

2. **Informe de avance del proceso formativo en la fase de Inducción**

Tabla No 1. Informe de avance del proceso formativo programa Técnico en Técnico en Cocina

Competencias desarrolladas en la Fase de Inducción	Nombre del RAP	Estado del RAP
PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LANATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.	Ejecutado
	Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con	Ejecutado

	base en la política institucional.	
	Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponible.	Ejecutado
	Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.	Ejecutado
	Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA.	Ejecutado
Total, RAPS	Número de RAPS Total de la Fase: 5	Total Rap: 5 Ejecutados: 5 Pendientes: 0
Porcentaje de Ejecución	2.5 % Avance o de cumplimiento	97,5 % Pendiente

EVALUACIÓN DEL PROCESO FORMATICO POR APRENDIZ.

Aspectos a tener en cuenta: Desempeño académico, asistencia a la formación, comportamiento disciplinario, llamados de atención, felicitaciones, otros.

Ficha 2916249

Tipo	Número	Nombres	Apellidos	Concepto	Solicitud
TI	1014668080	NICOL TATIANA	LAGUNA SANCHEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1062963377	WENDI DANIELA	MURILLO ZABALETA	Aprendiz NO alcanza los RA.	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1083884534	JOSE DANIEL	JIMENEZ NOGUERA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1104821968	JUAN DIEGO	OSPINA DIAZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1105374032	VALENTINA	BOLAÑOS CARABALI	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1109188112	JEAN PAUL	CORREA JARAMILLO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1109669630	LUZ ANGELA	PANCHA SERNA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1110043855	ANDRU DANIEL	ZUÑIGA RINCON	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1113979982	JUAN ANDRES	LONDOÑO GARCIA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114001294	HELLEN SHARAY	NARVAEZ GARCIA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114242497	LAURA VALENTINA	LOPEZ DIAZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114242726	JUAN DAVID	IMBAGO URBANO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114243100	SANTIAGO	HUERFANO LOPEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114243502	DANIEL	BERNAL CAMACHO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114243642	NIKOL ESTEFANY	PACHECO MORALES	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1114310551	DEIVY ALEJANDRO	MORALES RIOS	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114311109	JUAN JOSE	HERNANDEZ SANABRIA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114311138	SHAROL DANIELA	BENAVIDES PINTA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114311715	BRAIAN ALEXANDER	JIMENEZ MUÑOZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114311866	BRANDON	MARTINEZ ORTEGA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114543616	JUNIOR URIEL	ROJAS MUÑOZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114544944	SAMUEL STEVEN	ARANGO JURADO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1116374463	ERICK SANTIAGO	LOPEZ PEÑA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1127350035	BRIACNY LORENA	PEDROZO FORERO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1150685308	SANTIAGO	PASTRANA HERRERA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

3. Aportes para acciones de mejora en el programa de formación Técnico en Cocina los aprendices culminaron esta fase cumpliendo con las actividades solicitadas, no se presenta por el momento ningún inconveniente ni se proponen acciones de mejora.

Tabla No 2 . Oportunidades de mejora del programa de formación Técnico en Cocina

CONCEPTO	OBSERVACION
Cumplimiento	Aprendices cumplieron con las actividades solicitadas
Deserción	aprendices de aprendices desertados de la ficha.
Oportunidad de mejora en la ejecución	Ninguna

CONCLUSIONES

Los aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de Inducción y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnico en Cocina Ficha **2916249**de la IE HUMBERTO RAFFO del municipio de Palmira

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA

Registro de Juicios de Evaluación en la Plataforma SenaSofiaPlus	01/05/2024	Mauricio Andres Fernandez Yepes	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA
Mauricio Andres Fernandez Yepes	Programa de Articulación con la Educación Media	
EFREN TROCHEZ SALAZAR	Docente de la IE HUMBERTO RAFFO	
Vocero de la Ficha	Aprendiz Ficha 2916249	Samuel Arango
Julio César Llano Isaza	Lider_Profesional del Programa de AEM_CAB	

ACTA No. 001_2916255_2024		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Cierre de la Fase de Inducción de la Ficha **2916255** Programa de formación Técnico en Cocina		
CIUDAD Y FECHA: Palmira, 4 de ABRIL 2024	**HORA INICIO:** 1:00 pm	**HORA FIN:** 4:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE: Palmira	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Valle/Centro Agropecuario de Buga	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación del Quorum del equipo Ejecutor
2. Informe de avance del proceso formativo en el cierre de fase
3 Aportes para acciones de mejora de los instructores en el programa de formación Técnico en Técnico en Cocina Ficha **2916255**
4. Aportes para acciones de mejora por parte de los aprendices en el programa de formación Técnico en Cocina Ficha **2916255**

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Seguimiento a la ejecución de la formación
2. Evaluar el RA de la Inducción

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación del Quorum equipo ejecutor:** Se realizó la verificación del quórum del equipo ejecutor de la ficha **2916255** del programa de formación Técnico en Cocina

2. **Informe de avance del proceso formativo en la fase de Inducción**

Tabla No 1. Informe de avance del proceso formativo programa **Técnico en Técnico en Cocina**

Competencias desarrolladas en la Fase de Inducción	Nombre del RAP	Estado del RAP
PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LANATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.	Ejecutado
	Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del	Ejecutado

	programa formación, con base en la política institucional.	
	Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponible.	Ejecutado
	Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.	Ejecutado
	Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA.	Ejecutado
Total, RAPS	Número de RAPS Total de la Fase: 5	Total Rap: 5 Ejecutados: 5 Pendientes: 0
Porcentaje de Ejecución	2.5 % Avance o de cumplimiento	97,5 % Pendiente

EVALUACIÓN DEL PROCESO FORMATICO POR APRENDIZ.

Aspectos a tener en cuenta: Desempeño académico, asistencia a la formación, comportamiento disciplinario, llamados de atención, felicitaciones, otros.

Ficha 2916256

Tipo	Número	Nombres	Apellidos	Concepto	Solicitud
TI	1043983011	MARIANA	HERNANDEZ LIBREROS	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1057096114	DICCY ALEXANDRA	LEON TRIANA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1110042361	DANNA SOFIA	LOPEZ TRUJILLO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1112048641	MARIA DEL MAR	OCAMPO RUANO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1113639611	SHARICK	OÑATE ADAMES	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1113642702	GERALDINE	VALENCIA BOHORQUEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1113647902	DANIELA	LOPEZ LONDOÑO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1113649351	MARIANA	OROBIO TORRES	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1114002090	ANA SOFIA	LOZANO ROSERO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114002177	MARIA CAMILA	GARCIA SARMIENTO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114002404	MARIA JOSE	VALENCIA CARMONA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114241857	SAMILA ANDREA	HENAO VASQUEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114242242	GERALDINE	LOPEZ VARGAS	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114242725	DAYANA	RIVAS IBARGUEN	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114242805	ANDREA SOFIA	SALAZAR MONTAÑO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1114243596	JOSSELYN VALENTINA	MEJIA HERRERA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114243662	VALENTINA	VELASCO GOMEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114243696	MELANI	GUERRERO MELENDEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114243854	LAURA SOFIA	ARBOLEDA MARTINEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114311380	EMILY	SANCHEZ MOLINA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114311694	LAURA TATIANA	LONDOÑO TREJO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114311861	NATHALY ANDREA	ANDRADE ZAMBRANO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1114312040	MELANY XIOMARA	USMA MALES	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114312193	ANGELICA MARIA	SUAREZ IDROBO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114544187	MARIA DEL MAR	GALLEGO CORDOBA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

3. Aportes para acciones de mejora en el programa de formación Técnico en Cocina los aprendices culminaron esta fase cumpliendo con las actividades solicitadas, no se presenta por el momento ningún inconveniente ni se proponen acciones de mejora.

Tabla No 2 . Oportunidades de mejora del programa de formación Técnico en Cocina

CONCEPTO	OBSERVACION
Cumplimiento	Aprendices cumplieron con las actividades solicitadas
Deserción	aprendices de aprendices desertados de la ficha.
Oportunidad de mejora en la ejecución	Ninguna

CONCLUSIONES

Los aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de Inducción y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnico en Cocina Ficha **2916255** de la IE Nuestra señora del palmar del municipio de Palmira

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA
Mauricio Andres Fernandez Yepes	Programa de Articulación con la Educación Media	
Sol Marina Castro	Docente IE Nuestra señora del palmar	
Vocero de la Ficha	Aprendiz Ficha 2916255	
Julio César Llano Isaza	Lider_Profesional del Programa de AEM_CAB	

ACTA No. 001_2916246_2024		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Cierre de la Fase de Inducción de la Ficha **2916246** Programa de formación Técnico en Cocina		
CIUDAD Y FECHA: Cali, 9 de abril 2024	**HORA INICIO:** 1:00 pm	**HORA FIN:** 2:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE: Cali	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Valle/Centro Agropecuario de Buga	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación del Quorum del equipo Ejecutor
2. Informe de avance del proceso formativo en el cierre de fase
3 Aportes para acciones de mejora de los instructores en el programa de formación Técnico en Técnico en Cocina Ficha **2916246**
4. Aportes para acciones de mejora por parte de los aprendices en el programa de formación Técnico en Cocina Ficha **2916246**

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Seguimiento a la ejecución de la formación
2. Evaluar el RA de la Inducción

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación del Quorum equipo ejecutor:** Se realizó la verificación del quórum del equipo ejecutor de la ficha **2916246** del programa de formación Técnico en Cocina

2. **Informe de avance del proceso formativo en la fase de Inducción**

Tabla No 1. Informe de avance del proceso formativo programa Técnico en Técnico en Cocina

Competencias desarrolladas en la Fase de Inducción	Nombre del RAP	Estado del RAP
PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LANATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.	Ejecutado
	Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del	Ejecutado

	programa formación, con base en la política institucional.	
	Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponible.	Ejecutado
	Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.	Ejecutado
	Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA.	Ejecutado
Total, RAPS	Número de RAPS Total de la Fase: 5	Total Rap: 5 Ejecutados: 5 Pendientes: 0
Porcentaje de Ejecución	2.5 % Avance o de cumplimiento	97,5 % Pendiente

EVALUACIÓN DEL PROCESO FORMATICO POR APRENDIZ.

Aspectos a tener en cuenta: Desempeño académico, asistencia a la formación, comportamiento disciplinario, llamados de atención, felicitaciones, otros.

Ficha 2916246

Tipo	Número	Nombres	Apellidos	Concepto	Solicitud
TI	1060358225	VICTOR MANUEL	SANDOVAL CHARRUPI	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1065443248	EDWAR ESTIVEN	CARACAS CORTES	Aprendiz NO alcanza los RA.	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1107047608	CAMILO	ARROYAVE JACANAMEJOY	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1107063583	HELLEN DAYANA	RODRIGUEZ ANGULO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1107067938	JUAN DAVID	CAICEDO VERGARA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
CC	1108253078	SAMUEL ARLEX	RIVERA IZQUIERDO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1110042168	SARAY DAHIANA	CASTILLO IDARRAGA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1111549403	JUNIOR STIVEN	CUERO CABEZAS	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1111680548	KAROL YINETH	CONU CANDELO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1112047604	ANA SOFÍA	PAZ SERRANO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1112049276	SHAROL ESTEFANI	PACHON DAGUA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1112049651	HELLEN SOFIA	CHAVARRIAGA GONZALEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1112051414	JHON DEIBI	OCORO NAZARIT	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1115731242	LUIS DAVID	CASTAÑEDA GOMEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1122725458	ZAIRA LORENA	SANDA PAZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

					SofiaPlus

3. Aportes para acciones de mejora en el programa de formación Técnico en Cocina los aprendices culminaron esta fase cumpliendo con las actividades solicitadas, no se presenta p el momento ningún inconveniente ni se proponen acciones de mejora.

Tabla No 2 . Oportunidades de mejora del programa de formación Técnico en Cocina

CONCEPTO	OBSERVACION
Cumplimiento	Aprendices cumplieron con las actividades solicitadas
Deserción	aprendices de aprendices desertados de la ficha.
Oportunidad de mejora en la ejecución	Ninguna

CONCLUSIONES

Los aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fas Inducción y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnic Cocina Ficha **2916246** de la IE buitrera del municipio de cali

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Registro de Juicios de Evaluación en la Plataforma SenaSofiaPlus	09/05/2024	Mauricio Andres Fernandez Yepes	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA
Mauricio Andres Fernandez Yepes	**Programa de Articulación con la Educación Media**	
Argemiro Avendaño	**Docente IE Buitrera**	
Vocero de la Ficha	**Aprendiz Ficha 2916246**	

Julio César Llano Isaza	Lider_Profesional del Programa de AEM_CAB	

ACTA No. 001_2916256_2024		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Cierre de la Fase de Inducción de la Ficha **2916256** Programa de formación Técnico en Cocina		
CIUDAD Y FECHA: Cali, 2 de ABRIL 2024	**HORA INICIO:** 1:00 pm	**HORA FIN:** 4:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE: YUMBO	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Valle/Centro Agropecuario de Buga	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación del Quorum del equipo Ejecutor
2. Informe de avance del proceso formativo en el cierre de fase
3 Aportes para acciones de mejora de los instructores en el programa de formación Técnico en Técnico en Cocina Ficha **2916256**
4. Aportes para acciones de mejora por parte de los aprendices en el programa de formación Técnico en Cocina Ficha **2916256**

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Seguimiento a la ejecución de la formación
2. Evaluar el RA de la Inducción

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación del Quorum equipo ejecutor:** Se realizó la verificación del quórum del equipo ejecutor de la ficha **2916256** del programa de formación Técnico en Cocina

2. **Informe de avance del proceso formativo en la fase de Inducción**

Tabla No 1. Informe de avance del proceso formativo programa Técnico en Técnico en Cocina

Competencias desarrolladas en la Fase de Inducción	Nombre del RAP	Estado del RAP
PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LANATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.	Ejecutado
	Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del	Ejecutado

	programa formación, con base en la política institucional.	
	Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponible.	Ejecutado
	Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.	Ejecutado
	Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA.	Ejecutado
Total, RAPS	Número de RAPS Total de la Fase: 5	Total Rap: 5 Ejecutados: 5 Pendientes: 0
Porcentaje de Ejecución	2.5 % Avance o de cumplimiento	97,5 % Pendiente

EVALUACIÓN DEL PROCESO FORMATICO POR APRENDIZ.

Aspectos a tener en cuenta: Desempeño académico, asistencia a la formación, comportamiento disciplinario, llamados de atención, felicitaciones, otros.

Ficha 2916256

Tipo	Número	Nombres	Apellidos	Concepto	Solicitud
TI	1033488777	MAYI ANDREA	VILLADA ARIAS	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1058968888	MARIS ESTEFANIA	CATUCHE MACIAS	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1061733614	FREDY SANTIAGO	VALDES SANCHEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1063811047	VALERIA	LEON MACIAS	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1088650490	LUISA FERNANDA	CUATIN GURRUTE	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1105375059	CAMILO	GARCIA DURAN	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1107854676	SUSANA	ORTIZ OROZCO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1107855154	SARAH VALENTINA	SARASTY DELGADO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1108644499	JULIANA	CHILITO SOLARTE	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1108644703	SARA YURLEY	AGUDELO DELGADO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1109190542	JUAN DAVID	MUÑOZ DIAZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1109190797	EDWAR ANDRES	ZUÑIGA YAQUENO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1109190926	JHOYS STEPHANY	MUÑOZ RIVERA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1109191220	MARIA ANGEL	CAVICHE MERA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1109191249	CAMILA	SAA QUIÑONES	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1110044439	JUAN JOSE	CHACON HERNANDEZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1110046192	MARIA CAMILA	SALAZAR CALAMBAS	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114244357	SOFIA	MUÑOZ PANCHE	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114481628	HECTOR STEVAN	GOMEZ PECHENE	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1114487012	JUAN JOSE	MANRIQUE PABON	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1116374459	SAMUEL JULIAN	BENAVIDES MUÑOZ	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1116374527	ALEXANDRA	GOMEZ MENESES	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

TI	1116374573	KEVIN STITH	URIBE BURBANO	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1116374605	JUAN MANUEL	HERNANDEZ ALZATE	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus
TI	1118294698	IVETH MARIANA	GOMEZ GAVIRIA	Aprendiz alcanza los RA	Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus

3. Aportes para acciones de mejora en el programa de formación Técnico en Cocina los aprendices culminaron esta fase cumpliendo con las actividades solicitadas, no se presenta por el momento ningún inconveniente ni se proponen acciones de mejora.

Tabla No 2 . Oportunidades de mejora del programa de formación Técnico en Cocina

CONCEPTO	OBSERVACION
Cumplimiento	Aprendices cumplieron con las actividades solicitadas
Deserción	aprendices de aprendices desertados de la ficha.
Oportunidad de mejora en la ejecución	Ninguna

CONCLUSIONES

Los aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de Inducción y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnico en Cocina Ficha **2916249**de la IE HUMBERTO RAFFO del municipio de Palmira

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA
Mauricio Andres Fernandez Yepes	Programa de Articulación con la Educación Media	
Harold Trujillo	Docente IE ROSA ZARATE	
Vocero de la Ficha	Aprendiz Ficha 2916256	
Julio César Llano Isaza	Lider_Profesional del Programa de AEM_CAB	

OBLIGACION # 14. N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

Se realiza curso integridad, transparencia lucha contra la corrupcion

INTEGRIDAD PÚBLICA

Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

Mauricio Andres Fernandez Yepes

C.C 94.475.277

Participó y completó el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 15 de mayo 2024

Aura Isabel Mora

Directora de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 761021589000

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MAURICIO ANDRES FERNANDEZ YEPES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/05/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916255 - COCINA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU 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: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916256 - COCINA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU 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:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713165 - COCINA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU 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: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916249 - COCINA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU 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: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916246 - COCINA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU 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:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2712243 - OPERACIÓN DE EVENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ATENDER USUARIOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ATENDER Y REGISTRAR LAS SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES REFERIDAS CON LA ATENCIÓN DE USUARIOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

FACILITAR INFORMACIÓN TURÍSTICA Y LOCAL DE ACUERDO A LOS NECESIDADES DEL USUARIO

MANEJAR LOS FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS DIFERENTES REPORTES, DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE LA

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y AL ESTUDIO DE MERCADO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROCESAR LA INFORMACIÓN RECOLECTADA DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE MANEJOS DE INFORMACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EMPLEAR EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE MANEJO DE INFORMACIÓN.

• 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: REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: MAURICIO ANDRES FERNANDEZ YEPES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA