**EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

**PROGRAMA ARTICULACIÓN LA EDUCACIÓN MEDIA**

**ANEXO 1 – EVIDENCIAS**

**Contratista:** Mauricio Andrés Fernández Yepes
**Número de contrato: N.º** CO1.PCCNTR. 5779214
**Periodo:** 16 de julio al 15 de agosto de 2024
**Supervisor de contrato:** Olga Beatriz Ladino

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el periodo en Mención del 2024

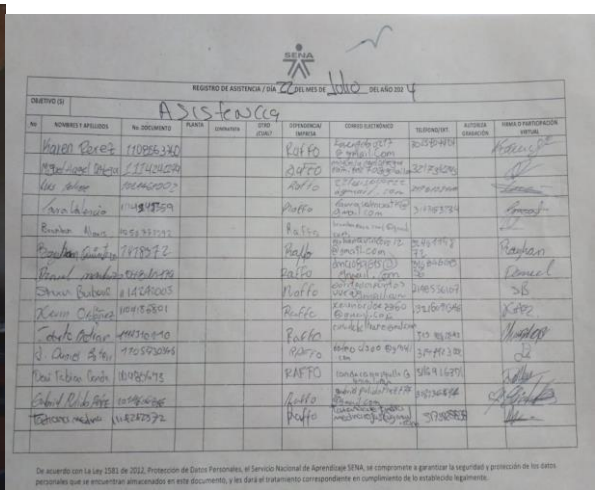
**OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:**

**OBLIGACION # 1** impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

**Actividad 1:** se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas como Sofia Plus y Zajuna,

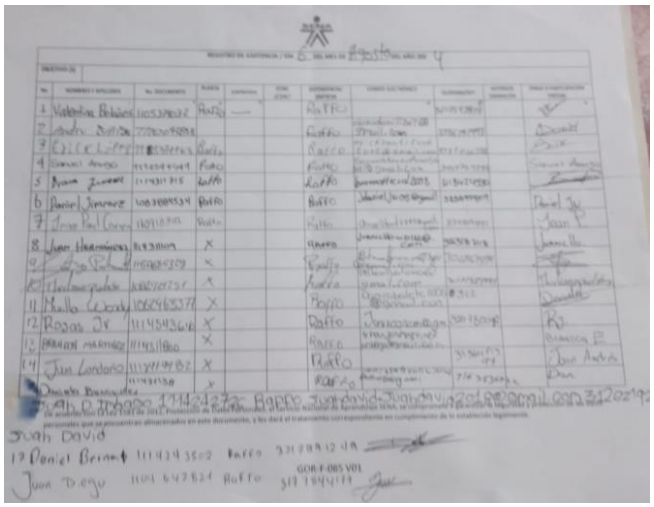
**Programa: TÉCNICO EN COCINA**
**Ficha**: 2713165
**Institución Educativa:** IE HUMBERTO RAFFO
**Competencia:** Ejecutar en el mundo productivo los conocimientos y destrezas adquiridos en el procesode formación de acuerdo con los estándares de la empresa.
**Resultado de aprendizaje:** Ejecutar proyecto demostrando conocimientos y destrezas en cocina.
**Fase:** Ejecución
**Fechas:** 22 julio





**Programa: TÉCNICO EN COCINA**
**Ficha:** 2713165
**Institución Educativa:** IE HUMBERTO RAFFO
**Competencia:** Ejecutar en el mundo productivo los conocimientos y destrezas adquiridos en el proceso de formación de acuerdo con los estándares de la empresa.
**Resultado de aprendizaje:** Ejecutar proyecto demostrando conocimientos y destrezas en cocina
**Fase:** Ejecución
**Fechas:** 29 julio





**Programa: TECNICO EN COCINA**
**Ficha:** 2713165
**Institución Educativa: I**E HUMBERTO RAFFO
**Competencia**: Ejecutar en el mundo productivo los conocimientos y destrezas adquiridos en el procesode formación de acuerdo con los estándares de la empresa.
**Resultado de aprendizaje**: Ejecutar proyecto demostrando conocimientos y destrezas en cocina
**Fase**: Ejecución
**Fechas:** 6 agosto

.





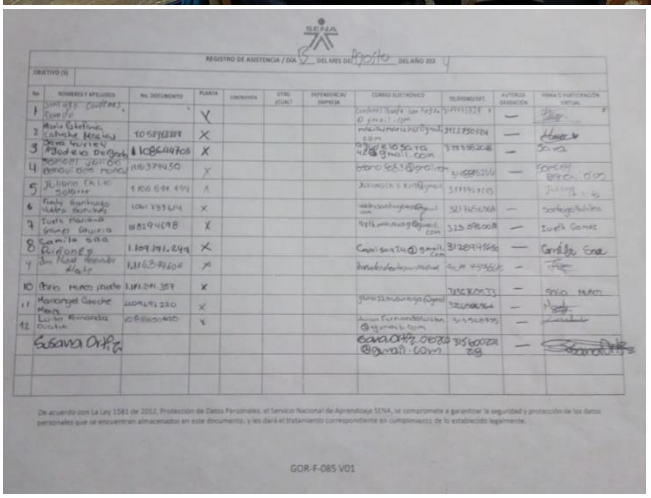

**Programa: TECNICO EN COCINA**
**Ficha:** 2713165
**Institución Educativa:** IE HUMBERTO RAFFO
**Competencia:** Ejecutar en el mundo productivo los conocimientos y destrezas adquiridos en el procesode formación de acuerdo con los estándares de la empresa.
**Resultado de aprendizaje:** Ejecutar proyecto demostrando conocimientos y destrezas en cocina
**Fase:** Ejecución
**Fechas:** 12 Agosto





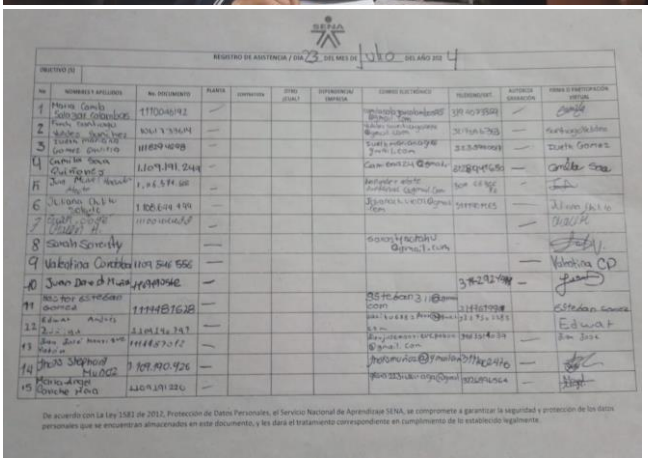
**Programa: TECNICO EN COCINA**
**Ficha:** 2916256
**Institución Educativa:** ROSA ZARATE
**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente
**Resultado de aprendizaje:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos
**Fase:** PLANEACION
**Fechas:** 13 agosto



**Programa: OPERACIÓN DE EVENTOS**
**Ficha: 2712243**
**Institución Educativa:** ROSA ZARATE
**Competencia:** Ejecutar en el mundo productivo los conocimientos y destrezas adquiridos en el procesode formación de acuerdo con los estándares de la empresa.
**Resultado de aprendizaje:** Ejecutar proyecto demostrando conocimientos y destrezas en eventos
**Fase:** Ejecución
**Fechas:** 23 julio





REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 23 DEL MES DE julio DEL AÑO 2024

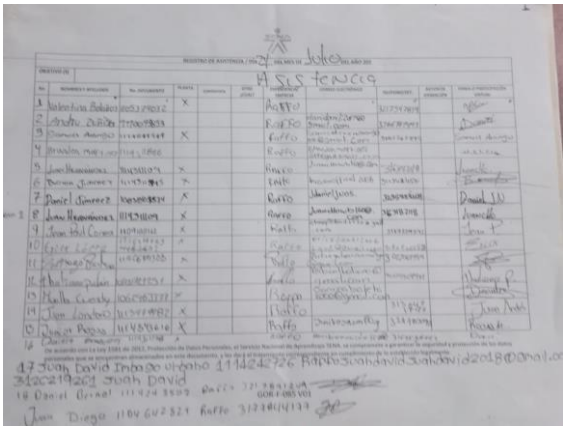
| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO (CUAL) | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRONICO | TELEFONO/CEL | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria Camila Salazar Colombos | 1110048192 | — | | | | | 320 4078521 | — | |
| 2 | Paula Santiago | 1061773614 | — | | | | | 3216467303 | — | |
| 3 | Juana Marcela Gomez Quintero | 1118294098 | — | | | | | 3133990008 | — | Juana Gomez |
| 4 | Camila Sena Quintero | 1109.191.244 | — | | | | Camsen224@gmail. | 3128941655 | — | |
| 5 | Juan Alejandro Arbelaez Alzate | 1.036.671.668 | — | | | | Arbelaez.alzate Juanalejandro@gmail.com | 3104 68 905 | — | |
| 6 | Juliana Ortiz Salazar | 1.036.624.499 | — | | | | Jsanchez1601@gmail.com | 3111781165 | — | |
| 7 | Angie Lorena Ortiz H. | 1100104648 | — | | | | | | — | |
| 8 | Sarah Sorority | | — | | | | Sarahfactahu @gmail.com | | — | |
| 9 | Valentina Cordoba | 1109 541 556 | — | | | | | | — | Valentina CP |
| 10 | Juan David Muñoz | 1109191348 | — | | | | | 3142924984 | — | |
| 11 | Hector Estefan Gomez | 1114817628 | — | | | | 85fe.gom311@gmail.com | 3114617098 | | Estefan Gomez |
| 12 | Edwar Andres Diaz Ruiz | 1104124747 | — | | | | | 3015154034 | — | Edwar Diaz |
| 13 | Juan David Ramirez Rodriguez | 1114857012 | — | | | | Juanramirezrodriguez@gmail.com | 3015154034 | — | |
| 14 | Jhon Stephen Muñoz | 1.109.910.926 | — | | | | Jhonmunoz@gmail.com | 3126896476 | — | |
| 15 | Maria Angel Sanchez Yepes | 1109191326 | — | | | | | 3054896564 | — | |

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.

**Programa: TECNICO EN COCINA**
**Ficha:** 2916249
**Institución Educativa:** IE HUMBERTO RAFFO

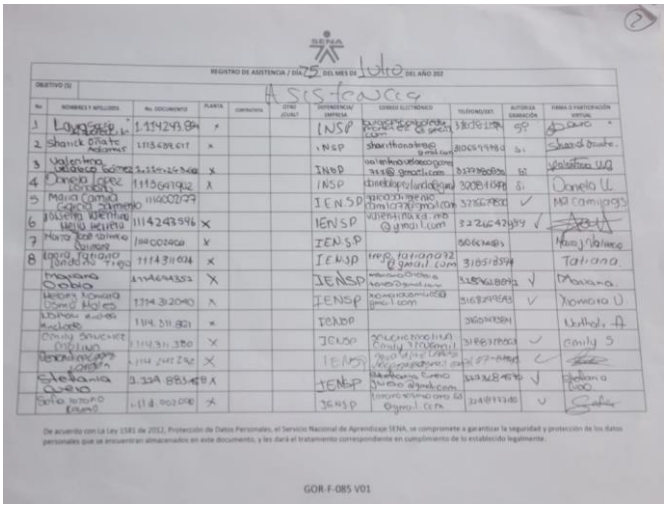
**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente
**Resultado de aprendizaje:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos
**Fase:** PLANEACION
**Fechas:** 24 julio





**Programa: TECNICO EN COCINA**
**Ficha:** 2916255
**Institución Educativa**: NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR
**Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente
**Resultado** de aprendizaje: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producciónde alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos
**Fase**: PLANEACION
**Fechas**: 25 julio



**Institución Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR**

**Ficha:** 2916255

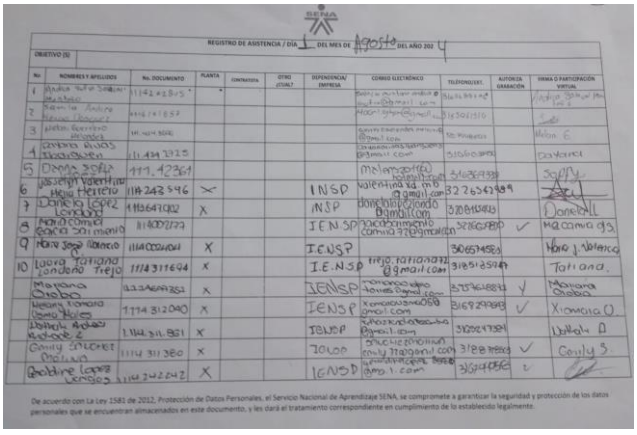
**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente

**Resultado de aprendizaje:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos

**Fase:** PLANEACION

**Fechas:** 8 agosto.





REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 1 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRONICO | TELEFONO/CEL | AUTORIZA GRABACION | FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria Fe Sotelo Medina | 1142425... | | | | | | | | |
| 2 | Sandra Andrea [illegible] | [illegible] | | | | | | | | |
| 3 | Yeimi Serrano Acosta | 1[illegible] | | | | | | | | |
| 4 | Sandra Arias Bedoya | 1[illegible] | | | | | | | | |
| 5 | Diana Soto | 111.42361 | | | | | | | | |
| 6 | Yuseph Valentina Hoyos Herrera | 1142435... | X | | | INSP | valentina...@gmail.com | 3226547... | | |
| 7 | Daniela Lopez Londoño | 1193647... | X | | | INSP | [illegible] | 3208... | | |
| 8 | Maria Camila Garcia Solarte | 1180027... | | | | IENSP | [illegible] | 3216... | ✓ | |
| 9 | Maria Jose Blanco | 1114... | X | | | IENSP | | 3065... | | |
| 10 | Laura Tatiana Londoño Trejo | 1114311694 | X | | | IENSP | trejo.tatiana...@gmail.com | 3185... | | |
| | Mariana Osorio | 1... | X | | | IENSP | [illegible] | 3... | ✓ | |
| | Yeimy Tamara Usma Nuñez | 1114312040 | X | | | IENSP | [illegible] | 3169... | ✓ | |
| | Daniela Arango Montoya | 1114311881 | X | | | IENSP | [illegible] | 3105... | | |
| | Emily Sanchez Molina | 1114 311 380 | X | | | IENSP | [illegible] | 3128... | ✓ | |
| | Geidine Lopez Cossio | 1114242243 | X | | | IENSP | [illegible] | 3157... | | |

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.

**Institución Educativa: NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR**

**Ficha:** 2916255

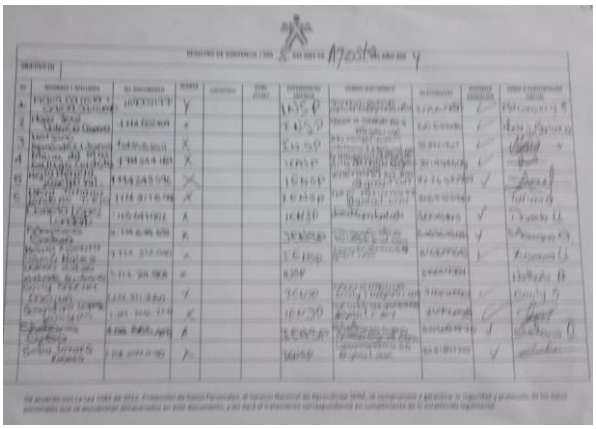
**Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente

**Resultado de aprendizaje:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos

**Fase:** PLANEACION

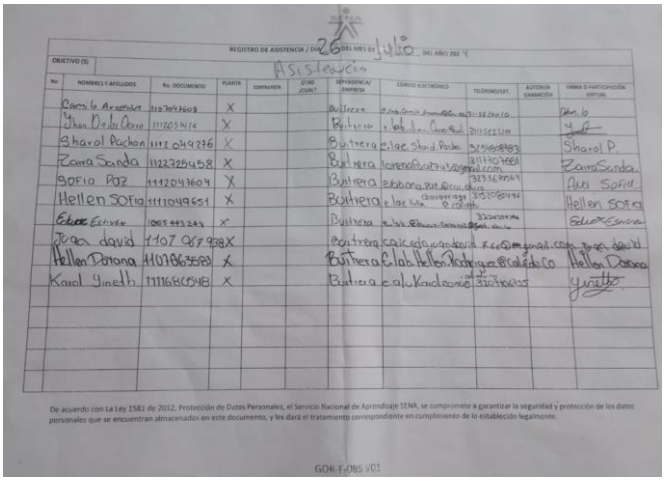
**Fechas:** 8 agosto.





**Institución Educativa: LA BUITRERA**
**Ficha:** 2916246
**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente
**Resultado de aprendizaje:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos
**Fase:** PLANEACION
**Fechas:** 26 julio





REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 26 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 202 4

OBJETIVO (S): ASISTENCIA

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRONICO | TELEFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ramiro Arevalo | 1107047603 | X | | | Buitrera | | | | Ramiro |
| | Yhon Dela Cruz | 1122054414 | X | | | Buitrera | | | | |
| | Sharol Pachon | 1122049736 | X | | | Buitrera | | | | Sharol P. |
| | Zaira Sanda | 1122725458 | X | | | Buitrera | | | | Zaira Sanda. |
| | SOFIA PAZ | 1112047604 | X | | | Buitrera | | | | Ana Sofia |
| | Hellen Sofia | 1111049651 | X | | | Buitrera | | | | Hellen Sofia |
| | Edwar Estiven | 1065443243 | X | | | Buitrera | | | | Edwar Estiven |
| | Jorge david | 1107 987 908X | | | | Buitrera | | | | Jorge david |
| | Hellen Daiana | 1107863583 | X | | | Buitrera | | | | Hellen Daiana |
| | Karol Yineth | 1116805485 | X | | | Buitrera | | | | 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.

GOR-F-085 V01

**Institución Educativa: LA BUITRERA**

**Ficha:** 2916246

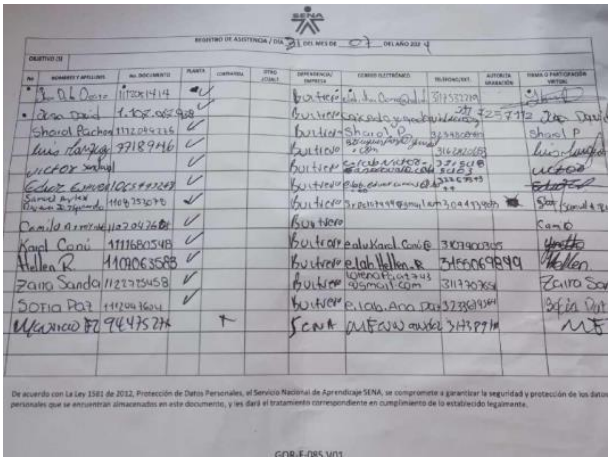
**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente

**Resultado de aprendizaje:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos

**Fase:** PLANEACION

**Fechas:** 31 julio





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.

**Institución Educativa: LA BUITRERA**

**Ficha:** 2916246

**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente

**Resultado de aprendizaje:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos

**Fase:** PLANEACION

**Fechas:** 5 Agosto



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA, DÍA 05 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CC BASED ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Karol Cané | 1111680548 | X | X | X | X | e.alu.Karol.Cané@co | 3207706735 | | |
| | Camilo Arboleda | 1107042603 | X | X | X | | e.lab.camilo.arboleda@cali.edu.co | 3138200 10 | | |
| | Hellen Ramos | 1107069583 | X | X | X | X | e.lab.hellen.r.@cali.edu.co | 3155069809 | | Hellen |
| | Jhon Ocoro | 1112051414 | X | X | X | X | e.lab.jhon.ocoro@cali. | 3117532219 | | |
| | Edwar Estrada | 1065693247 | X | X | X | X | e.lab.edwar.estrada@cali.edu.co | 3226354744 | | |
| | Luis Munguia | 77189496 | X | X | X | X | | 3168926653 | | Luis Munguia |
| | Victor Manuel | 1060358228 | X | X | X | X | e.lab.victor.cruz.sandoval@cali.edu.co | 3215485403 | | victor |
| | Juan David | 1107 062 988 | X | X | X | X | acuerdo y cordial 366 e.lab.and.pot@cal.edu.co | 3117257112 | | Juan |
| | Ana SOFIA Rojas | 1112047604 | X | X | X | X | | 3233619564 | | SOFIA |
| | Sharol Pachón | 1112049176 | X | | | | e.lab.sharol.pachon@cali.edu.co | 3234808485 | | sharol P |
| | Zaira Sandoval | 1112715458 | X | | | | lotenia.ana7243@gmail.com | 3119701651 | | 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

**Programa: TECNICO EN COCINA**

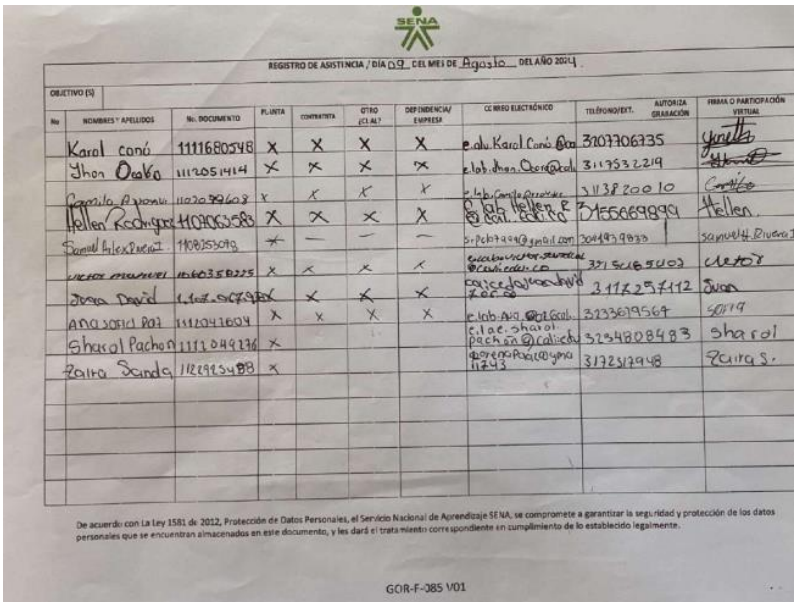
**Ficha:** 2916246

**Institución Educativa: LA BUITRERA**

**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente

**Resultado de aprendizaje:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos
**Fase:** PLANEACION
**Fechas:** 9 Agosto





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE Agosto 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Karol Cano | 1111680548 | X | X | X | X | e.alu.Karol.Cano@ca | 3107706735 | | Yuri |
| | Jhon Ocoba | 1112051414 | X | X | X | X | e.lab.Jhon.Ocoa@cal | 3117532219 | | |
| | Camilo Arango | 1020899608 | X | X | X | X | e.lab.Camilo.Arango | 3113820010 | | Camilo |
| | Hellen Rodriguez | 1104853585 | X | X | X | X | e.lab.Hellen.R@cal | 3155659899 | | Hellen. |
| | Samuel Alex Perez | 1108353019 | X | — | — | — | s.Perez799@gmail.com | 3044979933 | | Samuel A. Rivera |
| | [illegible] | [illegible] | X | X | X | X | [illegible] | 3215169403 | | [illegible] |
| | Juan David | [illegible] | X | X | X | X | calicedjuan[illegible] | 3117257112 | | Juan |
| | Ana Sofia Paz | 1112041604 | X | X | X | X | e.lab.Ana.Paz@cal | 3233679569 | | Sofia |
| | Sharol Pachon | 1112049736 | X | | | | e.lab.sharol.pachon@cali | 3234820849 3 | | sharol |
| | Zaira Sanda | 1122925488 | X | | | | Zaira.Sanda@ymca 1143 | 3132137948 | | 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

## ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

**Programa: TECNICO EN COCINA**
**Ficha:** 2916255
**Institución Educativa:** NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR
**Fase:** PLANEACION
**Fechas:** 8 Agosto



**OBLIGACION #2:** Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para laplaneación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

ACTIVIDAD INSTITUCIONAL DEPORTIVA AEM

**Fecha:** 19 de Julio



**OBLIGACION #4.** 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: 30/07/2024** | | |
| **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 AVANCESY EXPOSICION | Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023 |

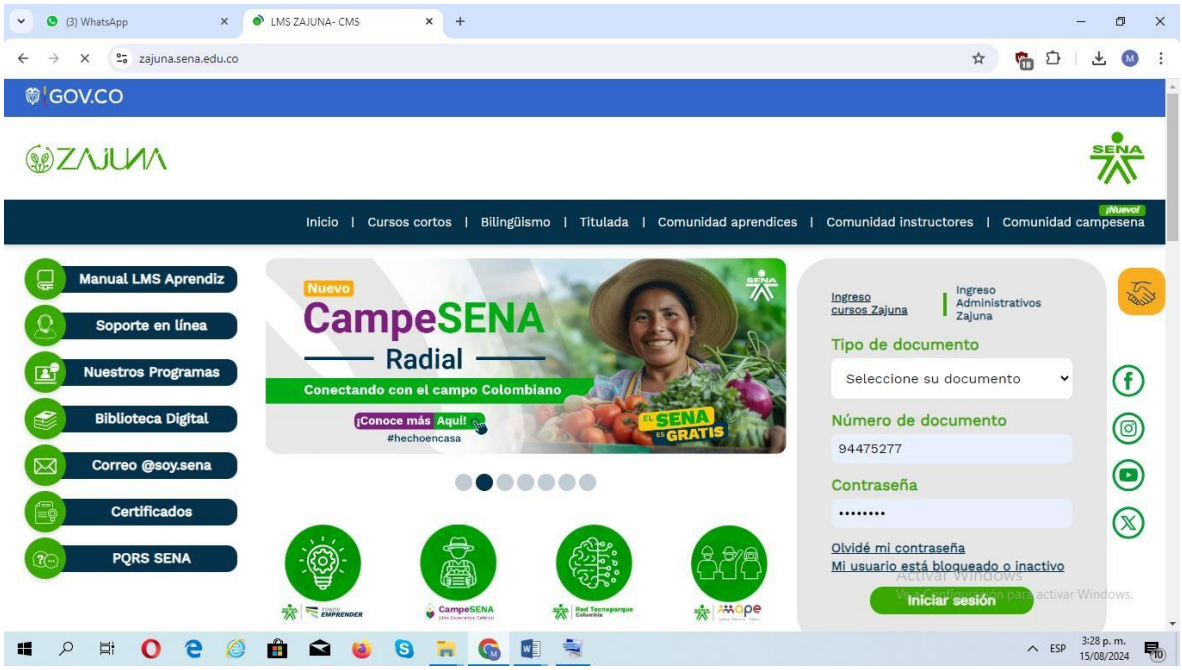
| | | |
|---|---|---|
| CHRISTOPHER ANDREY SOLARTE BELTRAN | PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION | Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023 |
| DAVI FABIAN CONDA CARRASQUILLA | PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION | Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023 |
| DIEGO FERNANDO CHACON TAMAYO | PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION | Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023 |
| GABRIEL PULIDO PEREZ | PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION | Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023 |
| HEISSY JASMIN ROMERO RIASCOS | PRESENTACION AVANCESY 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 AVANCESY EXPOSICION | Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023 |
| JOSE DANIEL BOTERO GONZALEZ | PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION | Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023 |
| KAREN GABRIELA PEREZ GONZALEZ | PRESENTACION AVANCESY 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 AVANCESY EXPOSICION | Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023 |
| LAURA ISABELA MARÍN REY | PRESENTACION AVANCESY 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: 30/07/2024** | | |
| **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 |

| | | |
|---|---|---|
| ANGIEMARLEN | 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 laentidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor

**Actividad:** Durante este periodo no se desarrollaron actividades debido a la migración de laplataforma Territorio a Zajuna, se anexa pantallazo del ingreso a la plataforma



**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: ROSA ZARATE**
**FECHA:** 6 agosto
**FICHA:** 2916256
**PROGRAMA:** TENICO EN COCINA
**Actividad: Actividad de habilidades blandas**



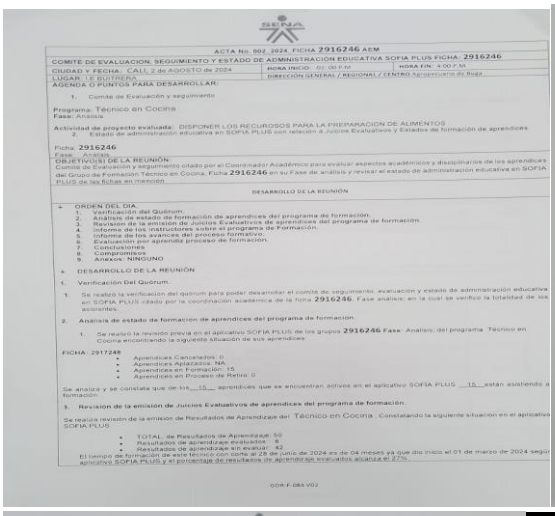
**OBLIGACION # 11.** Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

**Actividad:** Se publica flas informativo en el CAB.
**Fecha:** agosto 12 de 2024



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

**Ficha: 2916246**
**Programa: TECNICO EN COCINA**
**IE: Buitrera**



ACTA No. 002_2024_FICHA 2916246 AEM

COMITE DE EVALUACION, SEGUIMIENTO Y ESTADO DE ADMINISTRACION EDUCATIVA SOFIA PLUS FICHA: 2916246

CIUDAD Y FECHA: CALI, 2 de AGOSTO de 2024 | HORA INICIO: 01: 00 P.M. | HORA FIN: 4:00 P.M.

LUGAR: I.E BUITRERA | DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO Agropecuario de Buga

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Comité de Evaluación y seguimiento

Programa: Técnico en Cocina
Fase: Análisis

Actividad de proyecto evaluada: DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS
2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.

Ficha: 2916246
Fase: Análisis
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Comité de Evaluación y seguimiento citado por el Coordinador Académico para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico en Cocina, Ficha 2916246 en su Fase de análisis y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- ORDEN DEL DIA
  1. Verificación del Quórum.
  2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.
  3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.
  4. Informe de los instructores Sobre Programa De Formación.
  5. Avance de los resultados del proceso formativo.
  6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.
  7. Conclusiones
  8. Compromisos
  9. Anexos: NINGUNO

- DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.

1. Se realizó la verificación del quorum para poder desarrollar el comité de seguimiento, evaluación y estado de administración educativa en SOFIA PLUS citado por la coordinación académica de la ficha 2916246. Fase analisis: en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

2. Analisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.

1. Se realizó la revisión previa en el aplicativo SOFIA PLUS de los grupos 2916246 Fase: Analisis: del programa Técnico en Cocina encontrando la siguiente situación de sus aprendices:

FICHA: 2917248
- Aprendices Cancelados: 0
- Aprendices Aplazados: NA
- Aprendices en Formación: 15
- Aprendices en Proceso de Retiro: 0

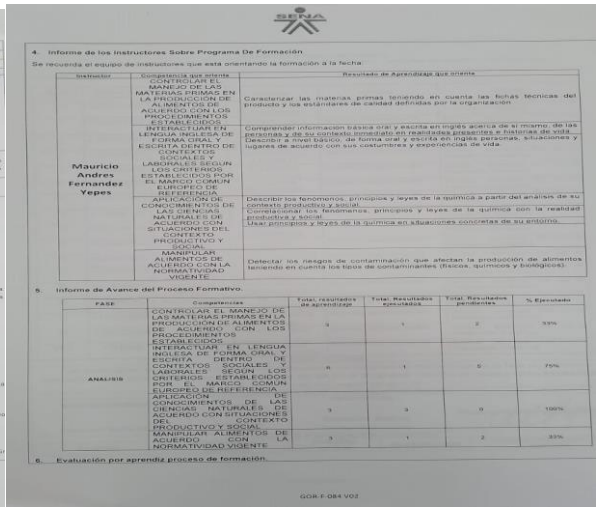
Se analiza y se constata que de los 15 aprendices que se encuentran activos en el aplicativo SOFIA PLUS 15 están asistiendo a formación.

3. Revision de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.

Se realiza revisión de la emisión de Resultados de Aprendizaje del Técnico en Cocina. Constatando la siguiente situación en el aplicativo SOFIA PLUS:
- TOTAL de Resultados de Aprendizaje: 50
- Resultados de aprendizaje evaluados: 8
- Resultados de aprendizaje sin evaluar: 42

El tiempo de formación de este técnico con corte al 28 de junio de 2024 es de 04 meses ya que dio inicio el 01 de marzo de 2024 segun aplicativo SOFIA PLUS y el porcentaje de resultados de aprendizaje evaluados alcanza el 27%

GOR-F-084 V02



4. Informe de los Instructores Sobre Programa De Formación.

Se recuerda el equipo de instructores que está orientando la formación a la fecha:

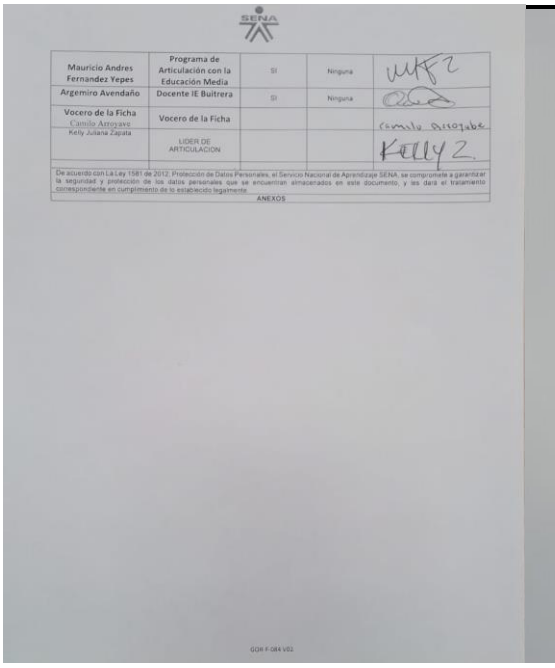
| Instructor | Competencia que orienta | Resultado de Aprendizaje que orienta |
|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS | Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización |
| | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN DE REFERENCIA | Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de si mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades pasadas e historias de vida<br>Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida |
| | APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL | Describir los fenomenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.<br>Correlacionar los fenomenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.<br>Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno. |
| | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE | Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). |

5. Informe de Avance del Proceso Formativo.

| FASE | Competencias | Total resultados de aprendizaje | Total Resultados ejecutados | Total Resultados pendientes | % Ejecutado |
|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS | 3 | 1 | 2 | 33% |
| | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN DE REFERENCIA | 4 | 1 | 0 | 75% |
| | APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL | 3 | 3 | 0 | 100% |
| | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE | 3 | 1 | 2 | 33% |

6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.

GOR-F-084 V02



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | Programa de Articulación con la Educación Media | SI | Ninguna | |
| Argemiro Avendaño | Docente IE Buitrera | SI | Ninguna | |
| Vocero de la Ficha<br>Camilo Arroyave<br>Kelly Juliana Zapata | Vocero de la Ficha | | | |
| | LIDER DE ARTICULACION | | | |

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.

ANEXOS

GOR-F-084 V02



ASPECTOS A TENER EN CUENTA:
- Desempeño académico – asistencia - aspectos disciplinarios - llamados de atención - Felicitaciones.

FICHA 2916246

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | 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 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 |
| TI | 1113642702 | GERALDINE | VALENCIA BONORQUEZ | 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 DARRAGA | 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 SOFIA | 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 |
| PPT | 7718946 | LUIS ANGEL | MARQUEZ MAGALLANES | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |

CONCLUSIONES

Las aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de Analisis y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnico en Cocina Ficha 2916246 de la IE I.E BUITRERA del municipio de Cali

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

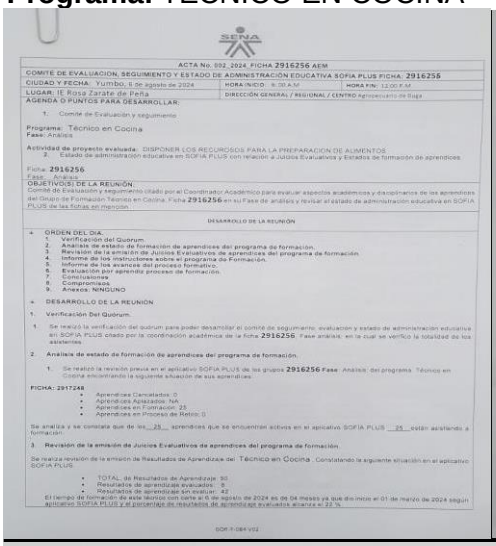
| ACTIVIDAD/DECISIÓN | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|
| EVALUAR RAPS 28 JN | 8 AGOSTO | Mauricio Andres Fernandez Yepes | |

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|

GOR-F-084 V02

**Ficha:** 29162456
**IE:** ROSA ZARATE
**Programa:** TECNICO EN COCINA



ACTA No. 002_2024_FICHA 2916256 AEM

COMITE DE EVALUACION, SEGUIMIENTO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS FICHA: 2916256

CIUDAD Y FECHA: Yumbo, 6 de agosto de 2024 | HORA INICIO: 8:30 A.M | HORA FIN: 12:00 P.M

LUGAR: IE Rosa Zarate de Peña | DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO Agroecuario de Buga

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Comité de Evaluación y seguimiento

Programa: Técnico en Cocina
Fase: Análisis

Actividad de proyecto evaluada: DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS
2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.

Ficha: 2916256
Fase: Análisis

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Comité de Evaluación y seguimiento citado por el Coordinador Académico para evaluar aspectos académicos y disciplinares de los aprendices del Grupo de Formación Técnico en Cocina, Ficha 2916256 en su Fase de análisis y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- ORDEN DEL DIA:
  1. Verificación del Quórum.
  2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.
  3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.
  4. Informe de los instructores sobre el progreso de la Formación.
  5. Informe de los avances del proceso formativo.
  6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.
  7. Conclusiones.
  8. Compromisos.
  9. Anexos: NINGUNO

- DESARROLLO DE LA REUNION

1. Verificación Del Quórum.

1. Se realizó la verificación del quórum para poder desarrollar el comité de seguimiento, evaluación y estado de administración educativa en SOFIA PLUS citado por la coordinación académica de la ficha 2916256. Fase análisis, en la cual se verificó la totalidad de los asistentes.

2. Analisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.

1. Se realizó la revisión previa en el aplicativo SOFIA PLUS de los grupos 2916256 Fase: Analisis del programa Técnico en Cocina encontrando la siguiente situación de sus aprendices:

FICHA: 2917248
- Aprendices Cancelados: 0
- Aprendices Aplazados: NA
- Aprendices en Formación: 25
- Aprendices en Proceso de Retiro: 0

Se analiza y se constata que de los 25 aprendices que se encuentran activos en el aplicativo SOFIA PLUS 25 están asistiendo a formación.

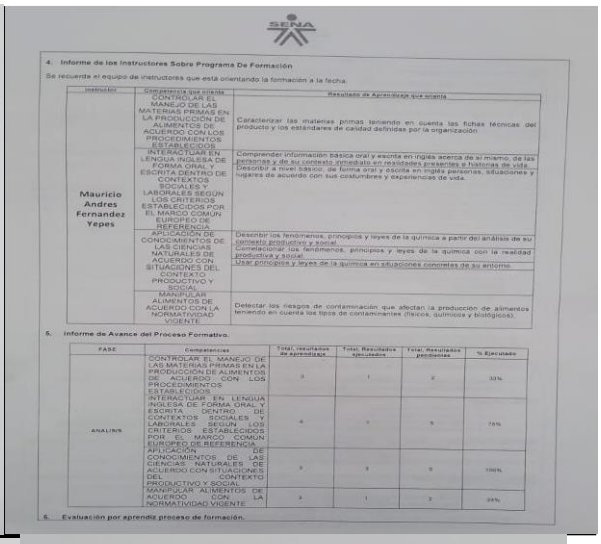
3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.

Se realiza revisión de la emisión de Resultados de Aprendizaje del Técnico en Cocina Constatando la siguiente situación en el aplicativo SOFIA PLUS:

- TOTAL de Resultados de Aprendizaje: 30
- Resultados de aprendizaje evaluados: 9
- Resultados de aprendizaje sin evaluar: 42

El tiempo de formación de este técnico con corte al 6 de agosto de 2024 es de 04 meses ya que dio inicio el 01 de marzo de 2024 según aplicativo SOFIA PLUS y el porcentaje de resultados de aprendizaje evaluados alcanza el 22 %

GOR-F-084-V02



4. Informe de los Instructores Sobre Programa De Formación.

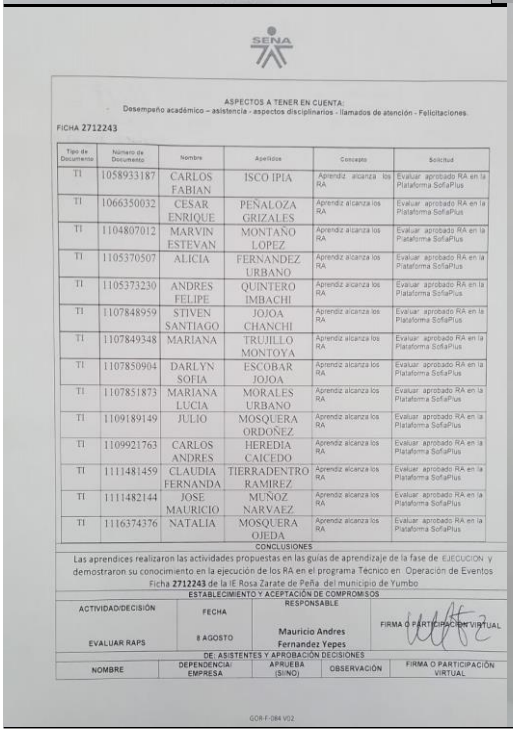
Se recuerda el equipo de instructores que está orientando la formación a la fecha:

| Instructor | Competencia que orienta | Resultado de Aprendizaje que orienta |
|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS | Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización |
| | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMUN EUROPEO DE REFERENCIA | Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e históricas de vida.<br>Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida. |
| | APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL | Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.<br>Contextualizar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.<br>Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno. |
| | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE | Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). |

5. Informe de Avance del Proceso Formativo.

| FASE | Competencias | Total, resultados de aprendizaje | Total, Resultados ejecutados | Total, Resultados pendientes | % Ejecutado |
|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS | 3 | 1 | 2 | 33% |
| | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMUN EUROPEO DE REFERENCIA | 4 | 1 | 3 | 75% |
| | APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL | 3 | 3 | 0 | 100% |
| | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE | 3 | 1 | 2 | 33% |

6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.



ASPECTOS A TENER EN CUENTA:
Desempeño académico – asistencia - aspectos disciplinarios - llamados de atención - Felicitaciones.

FICHA 2712243

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Concepto | Solicitud |
|---|---|---|---|---|---|
| TI | 1058933187 | CARLOS FABIAN | ISCO IPIA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1066350032 | CESAR ENRIQUE | PEÑALOZA GRIZALES | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1104807012 | MARVIN ESTEVAN | MONTAÑO LOPEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1105370507 | ALICIA | FERNANDEZ URBANO | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1105373230 | ANDRES FELIPE | QUINTERO IMBACHI | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1107848959 | STIVEN SANTIAGO | JOJOA CHANCHI | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1107849348 | MARIANA | TRUJILLO MONTOYA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1107850904 | DARLYN SOFIA | ESCOBAR JOJOA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1107851873 | MARIANA LUCIA | MORALES URBANO | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1109189149 | JULIO | MOSQUERA ORDOÑEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1109921763 | CARLOS ANDRES | HEREDIA CAICEDO | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1111481459 | CLAUDIA FERNANDA | TIERRADENTRO RAMIREZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1111482144 | JOSE MAURICIO | MUÑOZ NARVAEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1116374376 | NATALIA | MOSQUERA OJEDA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |

CONCLUSIONES

Las aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de EJECUCION y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnico en Operación de Eventos Ficha 2712243 de la IE Rosa Zarate de Peña del municipio de Yumbo

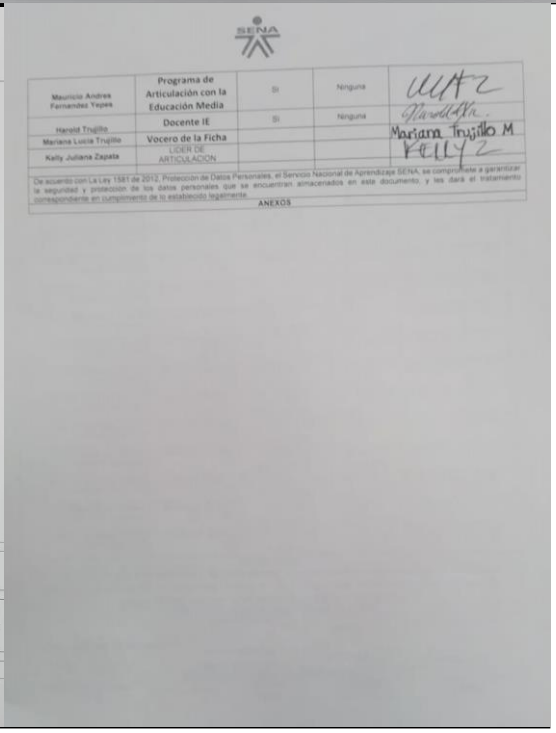
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

| ACTIVIDAD/DECISIÓN | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|
| EVALUAR RAPS | 8 AGOSTO | Mauricio Andres Fernandez Yepes | |

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

| NOMBRE | DEPENDENCIA: EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|

GOR-F-084-V02

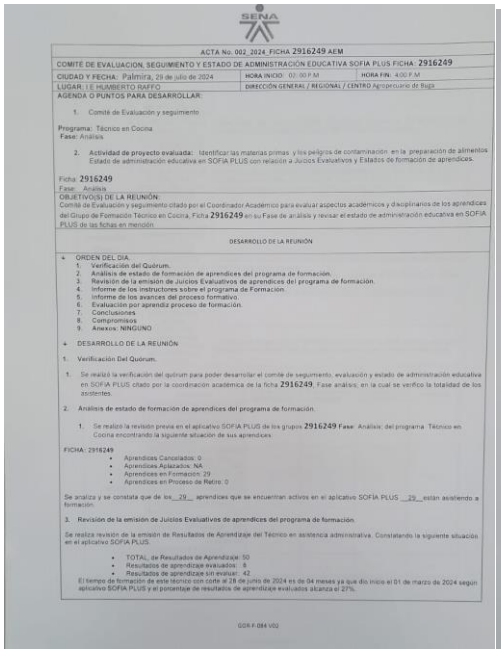


| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | Programa de Articulación con la Educación Media | SI | Ninguna | |
| Harold Trujillo | Docente IE | SI | Ninguna | |
| Mariana Lucia Trujillo | Vocero de la Ficha | | | |
| Kelly Juliana Zapata | LIDER DE ARTICULACION | | | |

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente

ANEXOS

**IE: HUMBERTO RAFFO**



ACTA No. 002_2024 - FICHA 2916249 AEM

COMITÉ DE EVALUACION, SEGUIMIENTO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS FICHA: 2916249

CIUDAD Y FECHA: Palmira, 29 de julio de 2024 | HORA INICIO: 02:00 P.M | HORA FIN: 4:00 P.M

LUGAR: I.E HUMBERTO RAFFO | DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO Agropecuario de Buga

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Comité de Evaluación y seguimiento

Programa: Técnico en Cocina
Fase: Análisis

2. Actividad de proyecto evaluada: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.

Ficha: 2916249
Fase: Análisis
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Comité de Evaluación y seguimiento citado por el Coordinador Académico para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico en Cocina, Ficha 2916249 en su Fase de análisis y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- ORDEN DEL DIA:
  1. Verificación del Quórum.
  2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.
  3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.
  4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.
  5. Informe de los avances del proceso formativo.
  6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.
  7. Conclusiones
  8. Compromisos
  9. Anexos: NINGUNO

- DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.

1. Se realizó la verificación del quórum para poder desarrollar el comité de seguimiento, evaluación y estado de administración educativa en SOFIA PLUS citado por la coordinación académica de la ficha 2916249, Fase análisis; en la cual se verificó la totalidad de los asistentes.

2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.

1. Se realizó la revisión previa en el aplicativo SOFIA PLUS de los grupos 2916249 Fase: Análisis del programa Técnico en Cocina encontrando la siguiente situación de sus aprendices:

FICHA: 2916249
- Aprendices Cancelados: 0
- Aprendices Aplazados: NA
- Aprendices en Formación: 29
- Aprendices en Proceso de Retiro: 0

Se analiza y se constata que de los 29 aprendices que se encuentran activos en el aplicativo SOFIA PLUS 29 están asistiendo a formación.

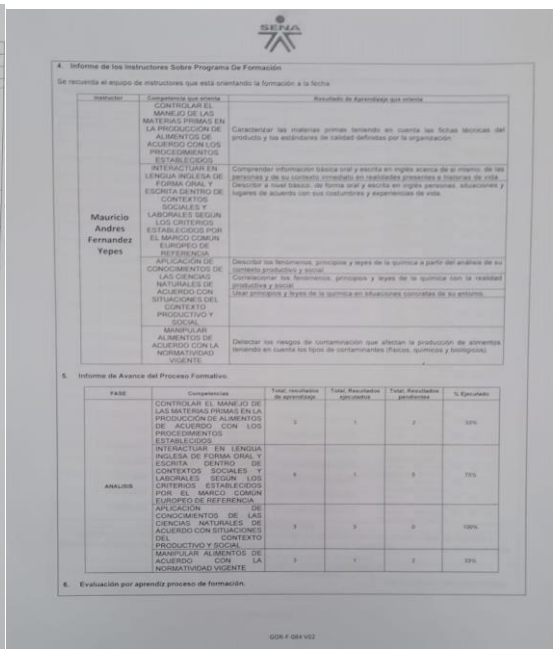
3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.

Se realiza revisión de la emisión de Resultados de Aprendizaje del Técnico en asistencia administrativa. Constatando la siguiente situación en el aplicativo SOFIA PLUS.

- TOTAL de Resultados de Aprendizaje: 50
- Resultados de aprendizaje evaluados: 8
- Resultados de aprendizaje sin evaluar: 42.

El tiempo de formación de este técnico con corte al 28 de julio de 2024 es de 04 meses ya que dio inicio el 01 de marzo de 2024 según aplicativo SOFIA PLUS y el porcentaje de resultados de aprendizaje evaluados alcanza el 27%.

GDR-F-084 V02



4. Informe de los Instructores Sobre Programa De Formación

Se recuerda el equipo de instructores que está orientando la formación a la fecha:

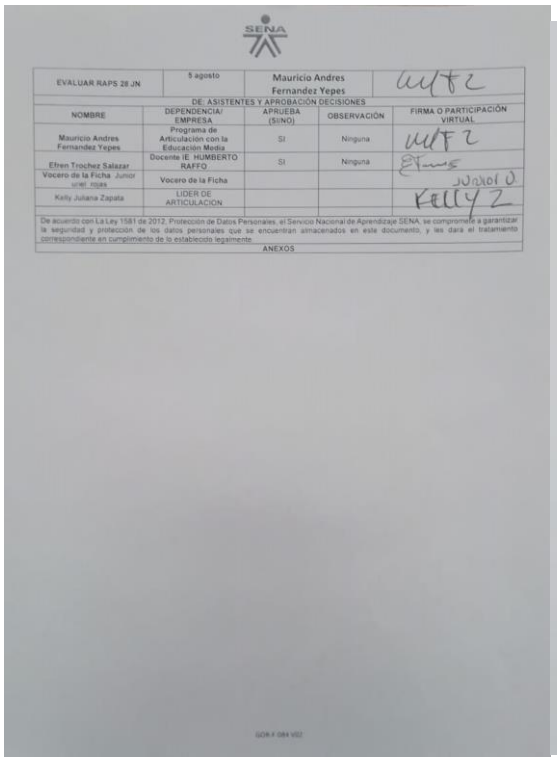
| Instructor | Competencia que orienta | Resultado de Aprendizaje que orienta |
|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS | Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y las estándares de calidad definidas por la organización |
| | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMUN EUROPEO DE REFERENCIA | Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de si mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes o historias de vida. Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida. |
| | APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL | Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social. Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social. Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno. |
| | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE | Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). |

5. Informe de Avance del Proceso Formativo.

| FASE | Competencias | Total, resultados de aprendizaje | Total, Resultados ejecutados | Total, Resultados pendientes | % Ejecutado |
|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS | 3 | 1 | 2 | 33% |
| | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMUN EUROPEO DE REFERENCIA | 4 | 1 | 3 | 75% |
| | APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL | 3 | 3 | 0 | 100% |
| | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE | 3 | 1 | 2 | 33% |

6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.

GDR-F-084 V02



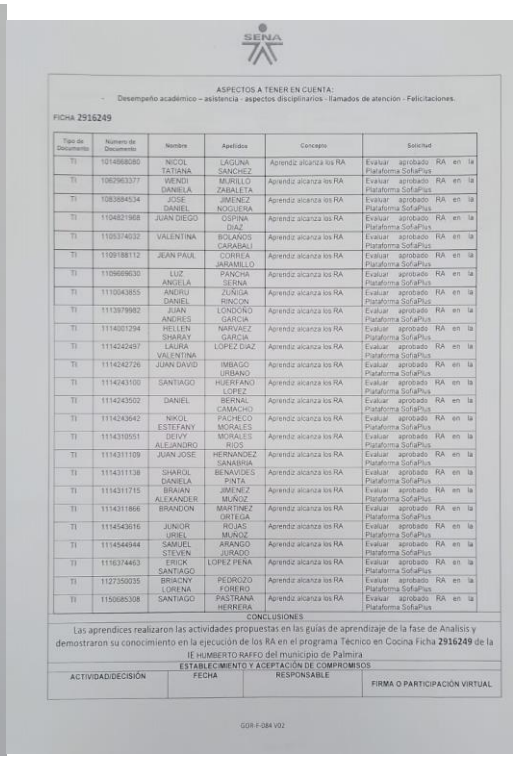
| EVALUAR RAPS 28 JN | 5 agosto | Mauricio Andres Fernandez Yepes | |
|---|---|---|---|

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | Programa de Articulación con la Educación Media | SI | Ninguna | |
| Efren Trochez Salazar | Docente IE HUMBERTO RAFFO | SI | Ninguna | |
| Vocero de la Ficha Junior uriel rojas | Vocero de la Ficha | | | |
| Kelly Juliana Zapata | LIDER DE ARTICULACION | | | |

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.

ANEXOS



ASPECTOS A TENER EN CUENTA:
- Desempeño académico – asistencia - aspectos disciplinarios - llamados de atención - Felicitaciones.

FICHA 2916249

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Concepto | Solicitud |
|---|---|---|---|---|---|
| TI | 1014868080 | NICOL TATIANA | LAGUNA SANCHEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1062963377 | WENDI DANIELA | MURILLO ZABALETA | Aprendiz 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 | 1109689630 | 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 | 1127550035 | 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 |

CONCLUSIONES

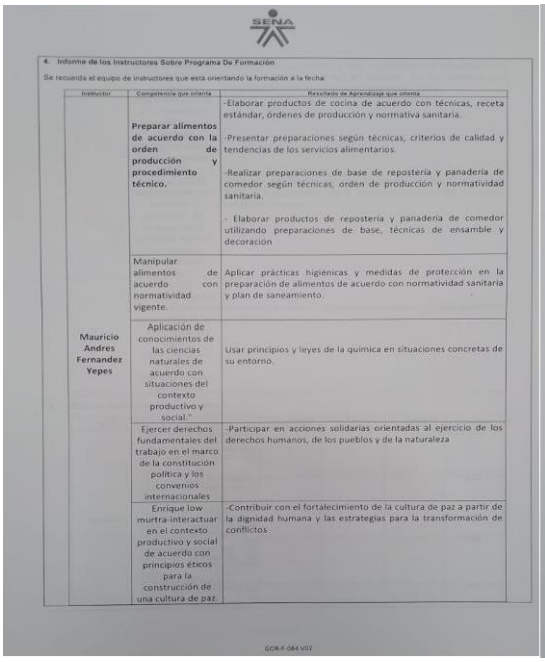
Las aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de Analisis y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnico en Cocina Ficha 2916249 de la IE HUMBERTO RAFFO del municipio de Palmira

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

| ACTIVIDAD/DECISIÓN | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|

GDR-F-084 V02

## IE: Nuestra Señora del Palmar

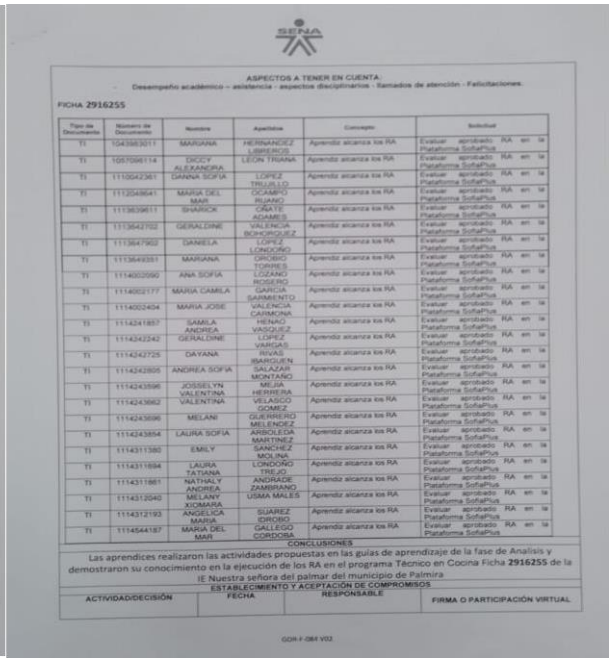


4. Informe de los Instructores Sobre Programa De Formación

Se recuerda el equipo de instructores que está orientando la formación a la ficha:

| Instructor | Competencia que orienta | Resultado de Aprendizaje que orienta |
|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. | -Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.<br>-Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.<br>-Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.<br>- Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración |
| | Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. | Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. |
| | Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. | Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno. |
| | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales | -Participar en acciones solidarias orientadas al ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza |
| | Enrique low murtra-interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. | -Contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos |

GOR-F-084 V02



ASPECTOS A TENER EN CUENTA:
Desempeño académico – asistencia - aspectos disciplinarios - llamados de atención - Felicitaciones.

FICHA 2916255

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Concepto | Solicitud |
|---|---|---|---|---|---|
| TI | 1043863011 | 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 | CRATE 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 | OROZCO 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 | 1114311580 | EMILY | SANCHEZ MOLINA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114311694 | LAURA TATIANA | LONDOÑO TRUJO | 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 | LOSMA 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 |

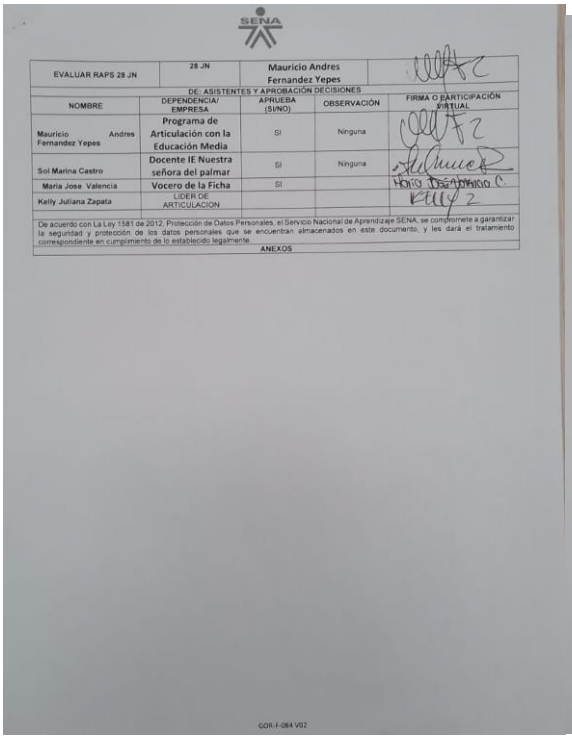
CONCLUSIONES

Las aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de Analisis 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 O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|

GOR-F-084 V02



| EVALUAR RAPS 28 JN | 28 JN | Mauricio Andres Fernandez Yepes | |
|---|---|---|---|

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | Programa de Articulación con la Educación Media | SI | Ninguna | |
| Sol Marina Castro | Docente IE Nuestra señora del palmar | SI | Ninguna | |
| Maria Jose Valencia | Vocero de la Ficha | SI | | |
| Kelly Juliana Zapata | LIDER DE ARTICULACION | | | |

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.

ANEXOS

GOR-F-084 V02



ACTA No. 002_2024_FICHA 2916255 AEM

COMITÉ DE EVALUACION, SEGUIMIENTO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS FICHA: 2916255

CIUDAD Y FECHA: Palmira, 28 de junio de 2024 | HORA INICIO: 02: 00 P.M | HORA FIN: 4:00 P.M

LUGAR: I.E NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR | DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO Agropecuario de Buga

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Comité de Evaluación y seguimiento

**Programa:** Técnico en asistencia administrativa
**Fase:** Análisis

**Actividad de proyecto evaluada:** DISPONER LOS RECUROSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS
2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.

Ficha: **2916255**
Fase: Análisis

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Comité de Evaluación y seguimiento citado por el Coordinador Académico para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico en Cocina, Ficha **2916255** en su Fase de análisis y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- ORDEN DEL DIA.
  1. **Verificación del Quórum.**
  2. **Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.**
  3. **Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.**
  4. **Informe de los instructores sobre el programa de Formación.**
  5. **Informe de los avances del proceso formativo.**
  6. **Evaluación por aprendiz proceso de formación.**
  7. **Conclusiones**
  8. **Compromisos**
  9. **Anexos: NINGUNO**

- **DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

1. **Verificación Del Quórum.**

1. Se realizó la verificación del quórum para poder desarrollar el comité de seguimiento, evaluación y estado de administración educativa en SOFIA PLUS citado por la coordinación académica de la ficha **2916255**, Fase análisis; en la cual se verificó la totalidad de los asistentes.

2. **Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.**

1. Se realizó la revisión previa en el aplicativo SOFIA PLUS de los grupos **2916255 Fase**: Análisis; del programa Técnico en Cocina encontrando la siguiente situación de sus aprendices:

**FICHA: 2917248**

- Aprendices Cancelados: 0
- Aprendices Aplazados: NA
- Aprendices en Formación: 25
- Aprendices en Proceso de Retiro: 0

Se analiza y se constata que de los 25 aprendices que se encuentran activos en el aplicativo SOFIA PLUS 25 están asistiendo a formación.

3. **Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.**

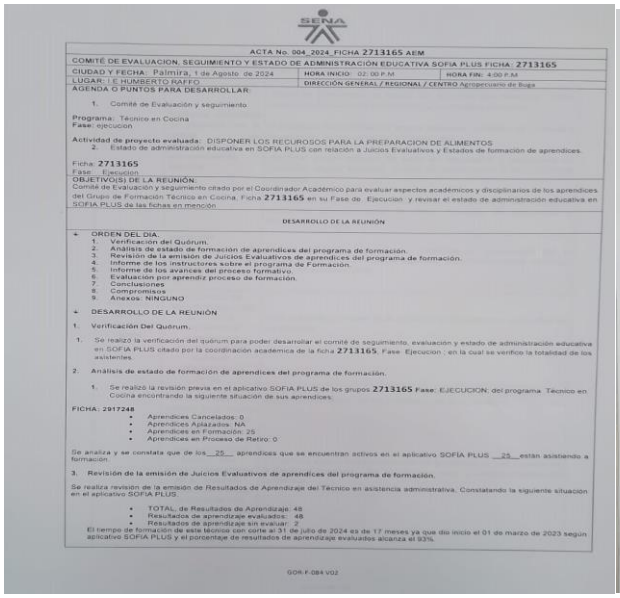
Se realiza revisión de la emisión de Resultados de Aprendizaje del Técnico en asistencia administrativa, Constatando la siguiente situación en el aplicativo SOFIA PLUS:

- TOTAL de Resultados de Aprendizaje: 50
- Resultados de aprendizaje evaluados: 8
- Resultados de aprendizaje sin evaluar: 42

El tiempo de formación de este técnico con corte al 28 de junio de 2024 es de 04 meses ya que dio inicio el 01 de marzo de 2024 según aplicativo SOFIA PLUS y el porcentaje de resultados de aprendizaje evaluados alcanza el 27%.

GOR-F-084 V02

**IE: HUMBERTO RAFFO**



ACTA No. 004_2024_FICHA 2713165 AEM

COMITÉ DE EVALUACION, SEGUIMIENTO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS FICHA: 2713165

CIUDAD Y FECHA: Palmira, 1 de Agosto de 2024 | HORA INICIO: 02:00 P.M | HORA FIN: 4:00 P.M

LUGAR: I.E HUMBERTO RAFFO | DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO Agropecuario de Buga

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Comité de Evaluación y seguimiento

Programa: Técnico en Cocina
Fase: ejecución

Actividad de proyecto evaluada: DISPONER LOS RECUROSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS

2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.

Ficha: 2713165
Fase: Ejecución

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Comité de Evaluación y seguimiento citado por el Coordinador Académico para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico en Cocina, Ficha 2713165 en su Fase de : Ejecución : y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- ORDEN DEL DIA:
  1. Verificación del Quórum.
  2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.
  3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.
  4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.
  5. Informe de los avances del proceso formativo.
  6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.
  7. Conclusiones
  8. Compromisos
  9. Anexos: NINGUNO

- DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.

1. Se realizó la verificación del quórum para poder desarrollar el comité de seguimiento, evaluación y estado de administración educativa en SOFIA PLUS citado por la coordinación academica de la ficha 2713165, Fase: Ejecucion : en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.

1. Se realizó la revisión previa en el aplicativo SOFIA PLUS de los grupos 2713165 Fase: EJECUCION: del programa Técnico en Cocina encontrando la siguiente situación de sus aprendices:

FICHA: 2917248

- Aprendices Cancelados: 0
- Aprendices Aplazados: NA
- Aprendices en Formación: 25
- Aprendices en Proceso de Retiro: 0

Se analiza y se constata que de los 25 aprendices que se encuentran activos en el aplicativo SOFIA PLUS 25 estan asistiendo a formación.

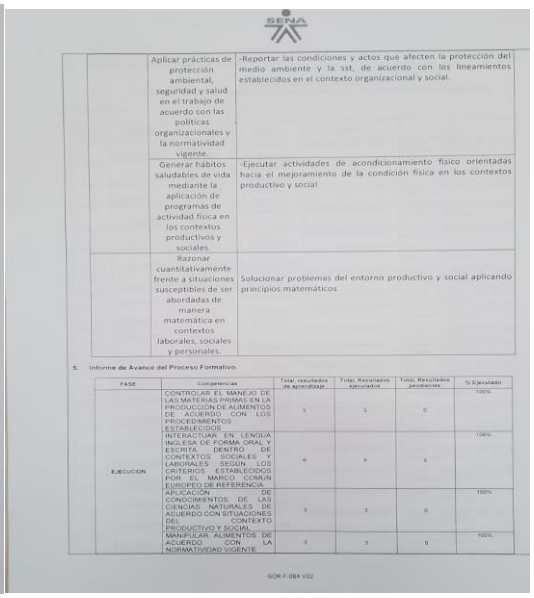
3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.

Se realiza revisión de la emisión de Resultados de Aprendizaje del Técnico en asistencia administrativa. Constatando la siguiente situacion en el aplicativo SOFIA PLUS

- TOTAL de Resultados de Aprendizaje: 48
- Resultados de aprendizaje evaluados: 48
- Resultados de aprendizaje sin evaluar: 0

El tiempo de formación de este técnico con corte al 31 de julio de 2024 es de 17 meses ya que dio inicio el 01 de marzo de 2023 según aplicativo SOFIA PLUS y el porcentaje de resultados de aprendizaje evaluados alcanza el 93%.

GOR-F-084 V02

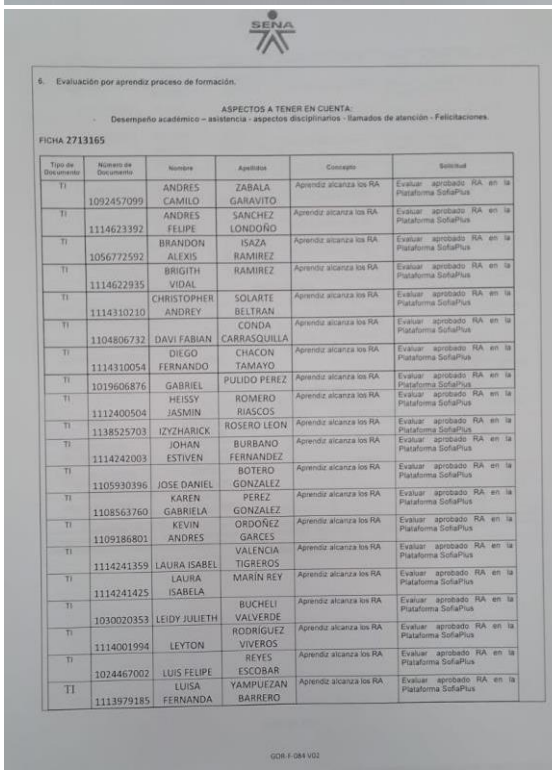


| | | | |
|---|---|---|---|
| | Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. | -Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la sst, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social. |
| | Generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. | -Ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social |
| | Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matematica en contextos laborales, sociales y personales. | Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos |

5. Informe de Avance del Proceso Formativo.

| FASE | Competencias | Total resultados de aprendizaje | Total Resultados ejecutados | Total Resultados pendientes | % Ejecutado |
|---|---|---|---|---|---|
| EJECUCION | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS | 3 | 3 | 0 | 100% |
| | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA | 6 | 6 | 0 | 100% |
| | APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL | 3 | 3 | 0 | 100% |
| | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE | 3 | 3 | 0 | 100% |

GOR-F-084 V02



6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.

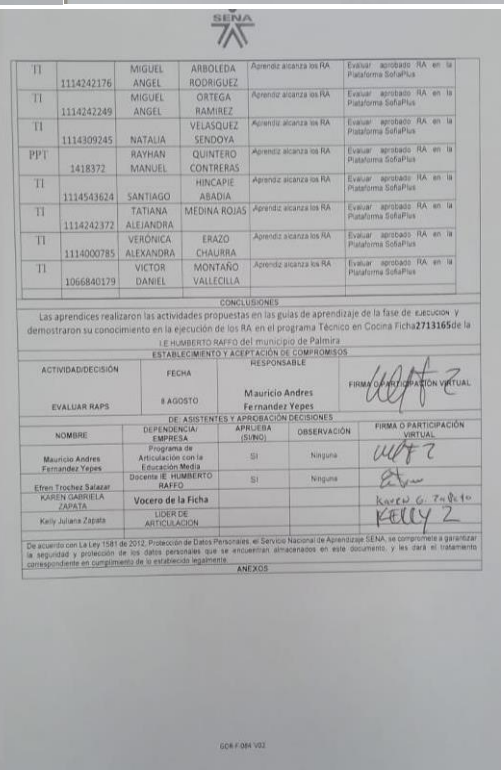
ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

- Desempeño académico – asistencia - aspectos disciplinarios - llamados de atención - Felicitaciones.

FICHA 2713165

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Concepto | Solicitud |
|---|---|---|---|---|---|
| TI | 1092457099 | ANDRES CAMILO | ZABALA GARAVITO | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114623392 | ANDRES FELIPE | SANCHEZ LONDOÑO | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1056772592 | BRANDON ALEXIS | ISAZA RAMIREZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114622935 | BRIGITH VIDAL | RAMIREZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114310210 | CHRISTOPHER ANDREY | SOLARTE BELTRAN | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1104806732 | DAVI FABIAN | CONDA CARRASQUILLA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114310054 | DIEGO FERNANDO | CHACON TAMAYO | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1019606876 | GABRIEL | PULIDO PEREZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1112400504 | HEISSY JASMIN | ROMERO RIASCOS | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1138525703 | IZYZHARICK | ROSERO LEON | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114242003 | JOHAN ESTIVEN | BURBANO FERNANDEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1105930396 | JOSE DANIEL | BOTERO GONZALEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1108563760 | KAREN GABRIELA | PEREZ GONZALEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1109186801 | KEVIN ANDRES | ORDOÑEZ GARCES | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114241359 | LAURA ISABEL | VALENCIA TIGREROS | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114241425 | LAURA ISABELA | MARÍN REY | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1030020353 | LEIDY JULIETH | BUCHELI VALVERDE | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114001994 | LEYTON | RODRÍGUEZ VIVEROS | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1024467002 | LUIS FELIPE | REYES ESCOBAR | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1113979185 | LUISA FERNANDA | YAMPUEZAN BARRERO | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |

GOR-F-084 V02



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| TI | 1114242176 | MIGUEL ANGEL | ARBOLEDA RODRIGUEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114242249 | MIGUEL ANGEL | ORTEGA RAMIREZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114309245 | NATALIA | VELASQUEZ SENDOYA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| PPT | 1418372 | RAYHAN MANUEL | QUINTERO CONTRERAS | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114543624 | SANTIAGO | HINCAPIE ABADIA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114242372 | TATIANA ALEJANDRA | MEDINA ROJAS | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1114000785 | VERÓNICA ALEXANDRA | ERAZO CHAURRA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1066840179 | VICTOR DANIEL | MONTAÑO VALLECILLA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |

CONCLUSIONES

Las aprendices realizaron las actividades propuestas en las guias de aprendizaje de la fase de EJECUCION y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnico en Cocina Ficha2713165de la I.E HUMBERTO RAFFO del municipio de Palmira

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

| ACTIVIDAD/DECISIÓN | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|
| EVALUAR RAPS | 8 AGOSTO | Mauricio Andres Fernandez Yepes | |

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

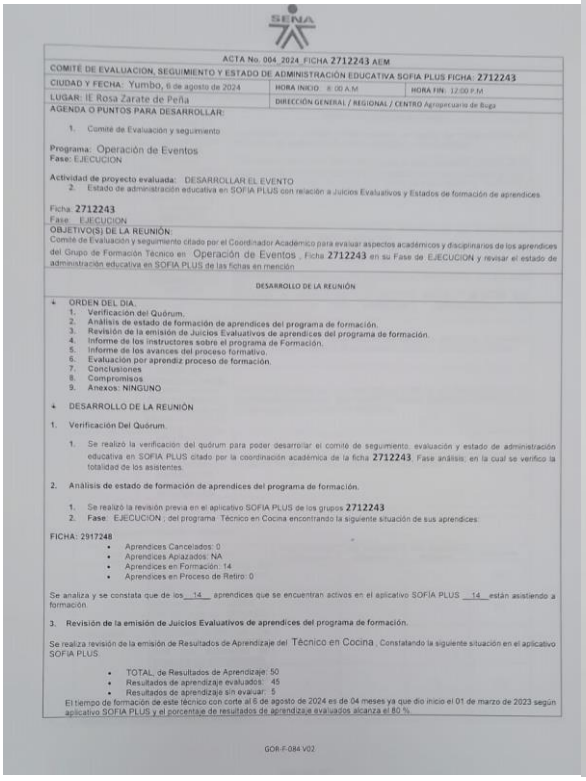
| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | Programa de Articulación con la Educación Media | SI | Ninguna | |
| Efren Trochez Salazar | Docente IE HUMBERTO RAFFO | SI | Ninguna | |
| KAREN GABRIELA ZAPATA | Vocero de la Ficha | | | KAREN G. ZAPATA |
| Kelly Juliana Zapata | LIDER DE ARTICULACIÓN | | | KELLY Z |

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.

ANEXOS

GOR-F-084 V02

**Ficha: 2712243**
**Programa: Operación de Eventos**
**IE:ROSA ZARATE**



ACTA No. 004_2024_FICHA 2712243 AEM

COMITÉ DE EVALUACION, SEGUIMIENTO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS FICHA: 2712243

CIUDAD Y FECHA: Yumbo, 6 de agosto de 2024 | HORA INICIO: 8:00 A.M | HORA FIN: 12:00 P.M

LUGAR: IE Rosa Zarate de Peña | DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO Agropecuario de Buga

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Comité de Evaluación y seguimiento

Programa: Operación de Eventos
Fase: EJECUCION

Actividad de proyecto evaluada: DESARROLLAR EL EVENTO
2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices

Ficha: 2712243
Fase: EJECUCION
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Comité de Evaluación y seguimiento citado por el Coordinador Académico para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico en Operación de Eventos , Ficha 2712243 en su Fase de EJECUCION y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- ORDEN DEL DIA.
1. Verificación del Quórum.
2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.
3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.
4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.
5. Informe de los avances del proceso formativo.
6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.
7. Conclusiones
8. Compromisos
9. Anexos: NINGUNO

- DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.

1. Se realizó la verificación del quórum para poder desarrollar el comité de seguimiento, evaluación y estado de administración educativa en SOFIA PLUS citado por la coordinación académica de la ficha 2712243, Fase análisis; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.

1. Se realizó la revisión previa en el aplicativo SOFIA PLUS de los grupos 2712243
2. Fase: EJECUCION ; del programa Técnico en Cocina encontrando la siguiente situación de sus aprendices:

FICHA: 2917248

- Aprendices Cancelados: 0
- Aprendices Aplazados: NA
- Aprendices en Formación: 14
- Aprendices en Proceso de Retiro: 0

Se analiza y se constata que de los 14 aprendices que se encuentran activos en el aplicativo SOFIA PLUS 14 están asistiendo a formación.

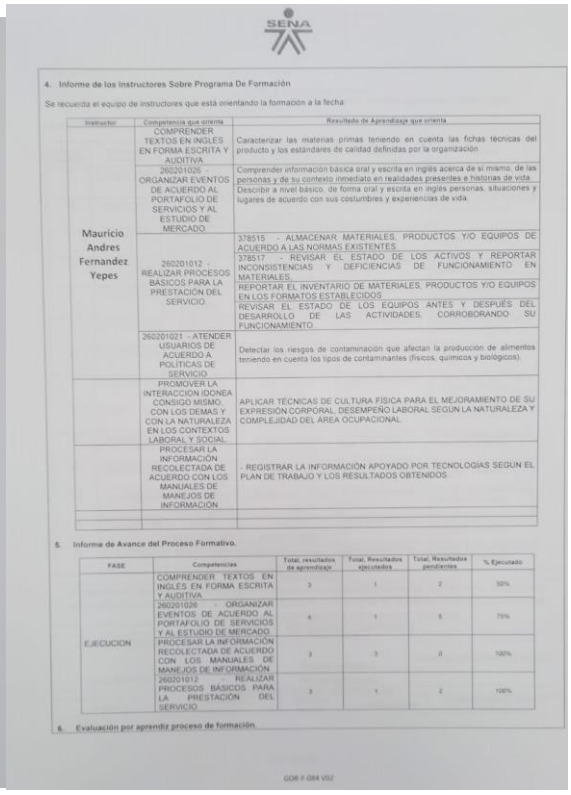
3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.

Se realiza revisión de la emisión de Resultados de Aprendizaje del Técnico en Cocina , Constatando la siguiente situación en el aplicativo SOFIA PLUS:

- TOTAL de Resultados de Aprendizaje: 50
- Resultados de aprendizaje evaluados: 45
- Resultados de aprendizaje sin evaluar: 5

El tiempo de formación de este técnico con corte al 6 de agosto de 2024 es de 04 meses ya que dio inicio el 01 de marzo de 2023 según aplicativo SOFIA PLUS y el porcentaje de resultados de aprendizaje evaluados alcanza el 80 %.

GOR-F-084 V02



4. Informe de los Instructores Sobre Programa De Formación

Se recuerda el equipo de instructores que está orientando la formación a la fecha:

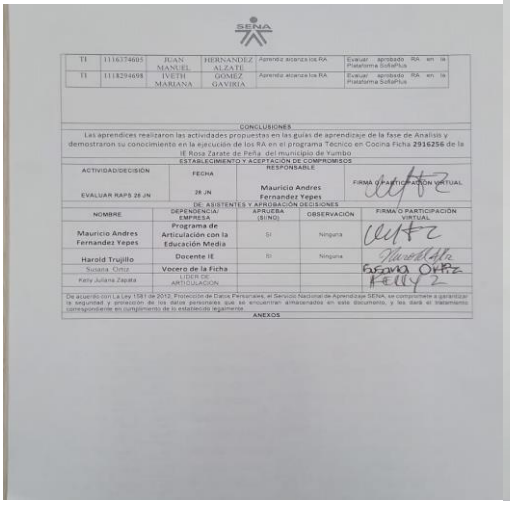
| Instructor | Competencia que orienta | Resultado de Aprendizaje que orienta |
|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | COMPRENDER TEXTOS EN INGLES EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA | Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización |
| | 260201026 - ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y AL ESTUDIO DE MERCADO | 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. Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida. |
| | 260201012 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO | 378515 - ALMACENAR MATERIALES, PRODUCTOS Y/O EQUIPOS DE ACUERDO A LAS NORMAS EXISTENTES.<br>378517 - REVISAR EL ESTADO DE LOS ACTIVOS Y REPORTAR INCONSISTENCIAS Y DEFICIENCIAS DE FUNCIONAMIENTO EN MATERIALES.<br>REPORTAR EL INVENTARIO DE MATERIALES, PRODUCTOS Y/O EQUIPOS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS<br>REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS ANTES Y DESPUÉS DEL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES, CORROBORANDO SU FUNCIONAMIENTO |
| | 260201021 - ATENDER USUARIOS DE ACUERDO A POLITICAS DE SERVICIO | Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). |
| | PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL AREA OCUPACIONAL. |
| | PROCESAR LA INFORMACION RECOLECTADA DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE MANEJOS DE INFORMACIÓN | - REGISTRAR LA INFORMACIÓN APOYADO POR TECNOLOGIAS SEGÚN EL PLAN DE TRABAJO Y LOS RESULTADOS OBTENIDOS |

5. Informe de Avance del Proceso Formativo.

| FASE | Competencias | Total, resultados de aprendizaje | Total, Resultados ejecutados | Total, Resultados pendientes | % Ejecutado |
|---|---|---|---|---|---|
| EJECUCION | COMPRENDER TEXTOS EN INGLES EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA | 3 | 1 | 2 | 33% |
| | 260201026 - ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y AL ESTUDIO DE MERCADO | 6 | 1 | 5 | 75% |
| | PROCESAR LA INFORMACION RECOLECTADA DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE MANEJOS DE INFORMACIÓN | 3 | 3 | 0 | 100% |
| | 260201012 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO | 3 | 1 | 2 | 100% |

6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.

GOR-F-084 V02



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 |

CONCLUSIONES

Las aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de Analisis y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnico en Cocina Ficha 2916256 de la IE Rosa Zarate de Peña del municipio de Yumbo

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

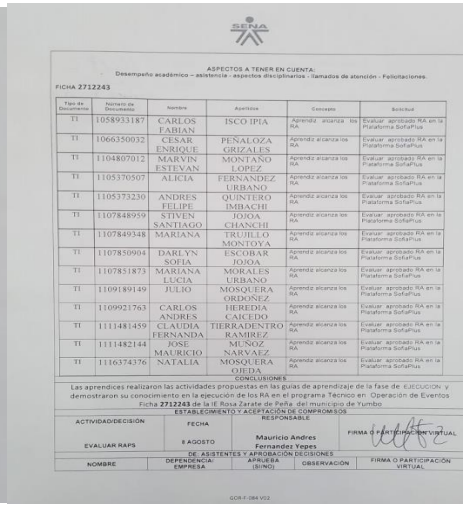
| ACTIVIDAD/DECISIÓN | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|
| EVALUAR RAPS 26 JN | 26 JN | Mauricio Andres Fernandez Yepes | |

DE ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

| NOMBRE | DEPENDENCIA: EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|
| Mauricio Andres Fernandez Yepes | Programa de Articulación con la Educación Media | SI | Ninguna | |
| Harold Trujillo | Docente IE | SI | Ninguna | |
| Susana Ortiz | Vocero de la Ficha | | | |
| Kely Juliana Zapata | LIDER DE ARTICULACION | | | |

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 privacidad de los datos personales que se encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS



ASPECTOS A TENER EN CUENTA:
Desempeño académico - asistencia - aspectos disciplinarios - llamados de atención - Felicitaciones.

FICHA 2712243

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Concepto | Solicitud |
|---|---|---|---|---|---|
| TI | 1058933187 | CARLOS FABIAN | ISCO IPIA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1066350032 | CESAR ENRIQUE | PEÑALOZA GRIZALES | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1104807012 | MARVIN ESTEVAN | MONTAÑO LOPEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1105370507 | ALICIA | FERNANDEZ URBANO | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1105373230 | ANDRES FELIPE | QUINTERO IMBACHI | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1107848959 | STIVEN SANTIAGO | JOJOA CHANCHI | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1107849348 | MARIANA | TRUJILLO MONTOYA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1107850904 | DARLYN SOFIA | ESCOBAR JOJOA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1107851873 | MARIANA LUCIA | MORALES URBANO | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1109189149 | JULIO | MOSQUERA ORDOÑEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1109921763 | CARLOS ANDRES | HEREDIA CAICEDO | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1111481459 | CLAUDIA FERNANDA | TIERRADENTRO RAMIREZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1111482144 | JOSE MAURICIO | MUÑOZ NARVAEZ | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |
| TI | 1116374376 | NATALIA | MOSQUERA OJEDA | Aprendiz alcanza los RA | Evaluar aprobado RA en la Plataforma SofiaPlus |

CONCLUSIONES

Las aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de EJECUCION y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnico en Operación de Eventos Ficha 2712243 de la IE Rosa Zarate de Peña del municipio de Yumbo

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

| ACTIVIDAD/DECISIÓN | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|
| EVALUAR RAPS | 8 AGOSTO | Mauricio Andres Fernandez Yepes | |

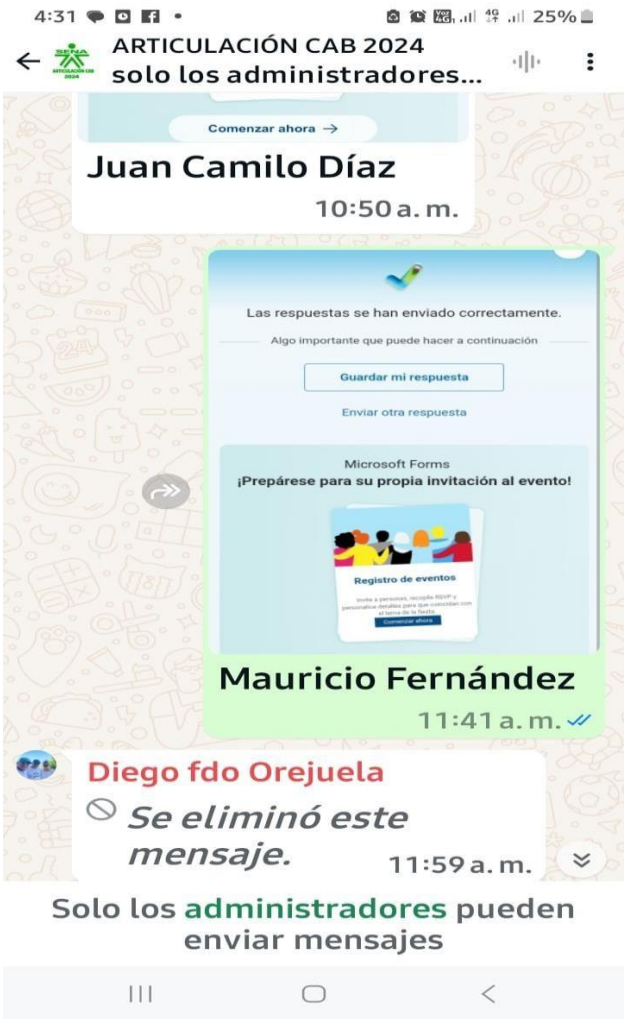
DE ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

| NOMBRE | DEPENDENCIA: EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACION | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|

GOR-F-084 V02

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

Para el presente mes se adelantó las siguientes actividades:



# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** MAURICIO ANDRES FERNANDEZ YEPES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

**FECHA INICIAL:** 01/08/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/08/2024 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**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
2. CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.
3. USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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.

• 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE

• 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

4. VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico |
| • 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 :** 20,00

**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

2. CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3. USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

- 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.

- 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.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE

- 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

4.VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

• 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 :** 40,00

**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
2. CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.
3. USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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.

| | |
|---|---|
| • 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. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE

| | |
|---|---|
| • 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. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

4. VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

• 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:** 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) |
| • 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

CLASIFICAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA DE ACUERDO CON LAS VARIABLES Y PARÁMETROS REQUERIDOS EN EL EVENTO

PROCESAR LA INFORMACIÓN RELACIONADA CON LOS DATOS Y LA INFORMACIÓN DE PARTICIPANTES, ASISTENTES Y APOYOS ADICIONALES EN EL EVENTO.

| | |
|---|---|
| • 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 :** 20,00

**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

2. CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3. USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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.

• 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE

• 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

4.VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

• 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 :** 24,00

**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
2. CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.
3. USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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.

• 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE

• 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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

4.VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR 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.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

- 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 :** 40,00

| 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