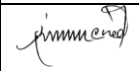
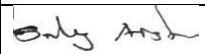
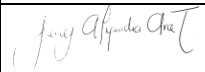
REGISTRO DE ASISTENCIA 28 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)	Realizar avances del proceso formativo de los estudiantes-aprendices de grado 10º y culminación de grado 11º del programa de Articulación con la Educación Media del SENA con el Centro Comercio y Servicios y la Institución Educativa FABIO VASQUEZ BOTERO - POI2

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JULIO ANDRES HURTADO	10013439	X		RECTOR	I.E Fabio Vásquez Botero	I.e.fabiovasquezbotero@dosquebradas.gov.co	3148944719	N-A	
2	SIRLENY ARISTIZABAL		X		COORDINADOR	I.E Fabio Vásquez Botero	I.e.fabiovasquezbotero@dosquebradas.gov.co	3163776808	N-A	
3	JENNY ALEJANDRA ARCE	1.088.281.481		X	INSTRUCTORA	SENA-Centro de comercio y servicios.	jaarcet@sena.edu.co	3135178636	N-A	

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

ACTA No. 549			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Seguimiento Desarrollo Curricular Comité Plan Operativo Interinstitucional POI # 2 IE Fabio Vasquez Botero Programa de Articulación con la Educación Media.			
CIUDAD Y FECHA:	Pereira, 28 de agosto del 2024	**HORA INICIO:** 8:00 a.m.	**HORA FIN:** 10:00 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Fabio Vasquez Botero	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Comercio y Servicios	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

Constitución del comité POI 2 dentro del proceso de Articulación de la Educación con la Media con el SENA en el Centro de Comercio y Servicios con la Institución Educativa para presentar los avances en el proceso formativo de los aprendices de grado once de las fichas 2715062-2704990 y décimo de la ficha 2909594

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Presentar los avances del proceso formativo (Competencias transversales y especificas) de los aprendices de grado once y décimo del programa Técnico en Servicios de barismo
2. Presentar las novedades de la formación (Académicas y/o administrativas).

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

La presente acta evidencia la primera sesión del Comité Plan Operativo Interinstitucional bajo los siguientes Parámetros:

1. Para dar cumplimiento y dinamizar el Programa de Articulación con la Educación Media, definido en el Acta de Compromiso, suscrito entre el Centro de Comercio y Servicios del Sena y la Institución Educativa se constituye el Comité Plan Operativo Interinstitucional (POI) encargado de Planear, Orientar, Coordinar y Evaluar las acciones dentro del plan operativo anual de cada centro educativo.
2. Se expone la importancia de la creación del Comité Plan Operativo Interinstitucional que aporta al funcionamiento del programa de articulación con la media y el cual debe ser conformado por los centros de formación y las instituciones educativas.
3. Se informa a los asistentes sobre los fines del comité, que aportan al desarrollo del proceso e impacta la ejecución de los procesos formativos. Estos fines son:

- Acompañamiento a los aprendices que se encuentran articulados con los programas del Centro de formación

- Conocer los logros alcanzados en la formación profesional. En este aspecto se tendrán en cuenta los criterios de asistencia, rendimiento académico, actitudes y dificultades personales, todo con el fin de realizar seguimiento a los aprendices del desarrollo del proceso formativo.
- Tomar decisiones respecto de los casos de aprendices con dificultades.
- Definir el apoyo que el estudiante-aprendiz necesita para su mejoramiento.
- Plantear las acciones y planes de mejoramiento. Al mismo tiempo esto permitirá tener el debido proceso, que, en caso, que el comité Operativo decida que un aprendiz debe salir del Programa por su bajo rendimiento académico, está la argumentación del seguimiento a su formación.
- Se realizará seguimiento a los planes de centro en torno a la atención de la institución en el programa, es decir a las diferentes actividades que están estipuladas y que tienen que ver con el buen funcionamiento del programa, como registro de aprendices en Sofía, matriculas, novedades y demás que se consideren pertinentes.
- El comité también realizará seguimiento en temas de ambientes de aprendizaje, horas de formación, formación directa y demás temas que contribuyan para fortalecer el proceso.
- El comité evaluará el compromiso de los actores vinculados según las actas de inicio y se remitirán informes cuando sean necesarios los cuales serán revisados por los supervisores del convenio para dar trámite correspondiente ante el comité coordinador (Dirección Regional y Secretaría de Educación).
- El POI se encuentra conformado por:
  - El Rector de la Institución Educativa: Julio Andres Hurtado
  - Coordinador académico: Sirleny
  - Líder de Articulación con la Media SENA: Diana Marcela Cacante Ramírez
  - Instructor del Técnico en servicios de barismo: Jenny Alejandra Arce

1. NOVEDADES EN LA FORMACIÓN:

Las siguientes son consideraciones para llevarse a cabo en la presente reunión de evaluación y seguimiento:

- Se expone por parte del SENA el estado de las fichas de formación de acuerdo con la especialidad articulada y los grados impactados.

PROGRAMA	INSTRUCTOR	FICHA	GRADO	APRENDICES ACTIVOS
Técnico en Servicios de barismo	Alejandra Arce Trejos	2704990 2715062 2909594	11 11 10	17 12 22

El avance de la formación de los aprendices de grado 10 y grado 11 con relación al cumplimiento de los resultados de aprendizaje (ra) aprobados y por competencias son:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LAS COMPETENCIAS QUE YA SE HAN ORIENTADO PARA LA PRESENTE FECHA DEL ACTA Y POR ENDE EVALUADO EN SOFIA PLUS.

FICHA 2704990 – 27115062 GRADO 11	
COMPETENCIA YA ORIENTADA	**RESULTADO DE APRENDIZAJE EVALUADOS**
preparar bebidas basadas en café espresso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos.	- elaborar bebidas con base en café espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café. - proponer bebidas o procedimientos de acuerdo con tendencias de consumo, normatividad y políticas comerciales del establecimiento. - obtener café filtrado según método preparación, técnicas de extracción, normatividad y solicitud del cliente. - manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria. - disponer equipos para la preparación de bebidas de café según requerimientos técnicos, higiénicos y de seguridad establecidos.
Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	- verificar las condiciones de calidad sensorial del café teniendo en cuenta parámetros técnicos, normatividad y requerimientos del cliente. - manejar el café en grano y/o molido según procedimientos de tostión, empaque, usos potenciales del producto, requerimientos del cliente y normatividad. - caracterizar el café de acuerdo con factores de calidad física, criterios de uso y necesidades comerciales.
Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio	- proporcionar el servicio de acuerdo con los requerimientos del cliente, protocolos, técnicas y políticas del establecimiento. - brindar información acerca de productos y servicios en lengua inglesa de acuerdo con los requerimientos del servicio - promover el portafolio de productos y servicios de acuerdo con técnicas de venta, perfil de cliente, políticas y metas del establecimiento.
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 - promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente - establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social. - promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz

FICHA grado 10	
COMPETENCIA YA ORIENTADA	**RESULTADO DE APRENDIZAJE EVALUADOS**
Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	- verificar las condiciones de calidad sensorial del café teniendo en cuenta parámetros técnicos, normatividad y requerimientos del cliente. - manejar el café en grano y/o molido según procedimientos de tostión, empaque, usos potenciales del producto, requerimientos del cliente y normatividad. - caracterizar el café de acuerdo con factores de calidad física, criterios de uso y necesidades comerciales.
Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	- promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz
Generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales.	- desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social.
Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	-valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.
Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	-integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social
resultado de aprendizaje de la inducción.	- 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

2. NOVEDADES ACADÉMICAS Y/O ADMINISTRATIVAS:

Se da a conocer a los presentes la importancia de los voceros repliquen a sus compañeros de lo que se va a tener en cuenta durante su proceso formativo y se llevará a cabo las novedades en el próximo comité POI aspectos como:

Emisión de Juicio:	Se realizó la emisión de los juicios de evaluación del resultado de aprendizaje Reconocimiento de Activos y de las competencias Transversales a los alumnos que hayan cumplido satisfactoriamente con los requisitos. Se encuentra en proceso de emisión en el mes de agosto los juicios de evaluación del resultado de aprendizaje Reconocimiento de Pasivos.
Asistencia:	La asistencia se encuentra aproximadamente en un 95%, es decir, pocos estudiantes no se presentan a las sesiones de clase programadas durante la semana.
Deserción:	No se presentaron retiros voluntarios en el periodo del presente informe de los alumnos matriculados en la ficha de caracterización
Traslados	No se presentaron traslados en el periodo del presente informe de los alumnos matriculados en la ficha de caracterización
Planes de mejoramiento:	No se realizaron planes de mejoramiento en el periodo del presente informe a los alumnos matriculados en la ficha de caracterización

Se da por finalizada la reunión siendo 28 de agosto del 2024 a las 10:00 HS.

CONCLUSIONES

Se cumplió con el objetivo de la reunión y con la agenda del Comité Plan Operativo Interinstitucional POI # 2, considerando que fue presentado tanto el avance del proceso formativo como las novedades de formación de los aprendices de grado decimo y once de la IE del programa Técnico en Servicios de barismo.
Se establecieron compromisos para el avance del proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de la presente reunión	Agosto 2024	– Instructora	Ver registro de asistencia.

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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


SENA