PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca, 31 de Otubre del 2024

Señor (a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1. PCCNTR 5868942
Profesional Grado G02
Centro Agroempresarial y Acuícola
Fonseca – La Guajira

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de octubre del año 2024

Referencia: No. CO1_PCCNTR_ 5868942 del año 2024

WILMER II DANIEL IBAÑEZ BARROS, identificado con la cédula de ciudadanía No. **84.090.480** de **Riohacha la Guajira**, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agroempersarial y Acuícola, Regional Guajira, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: (CUARENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y DOS MIL TRRECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL PESOS (S43.762.335) *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 11 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 11 días del mes de febrero de 2024 por valor de: Un millón seiscientos treinta y siete mil trecientos sesenta y site* ***$ (1.637.367)*** *Mda/Cte; nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a octubre de 2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos* ***($4.465.545)*** *Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 13 días del mes de diciembre de 2024, por un valor de: un millón novecientos treinta y cinco mil cero sesenta y tres* ***$ (1.935.063)*** *Mda/Cte*

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre del 2024.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
(Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación

con la media Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.)

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 para la elaboración de las guías de aprendizaje. 7 GTH-F-075 V.06	Elaboración de la planeación Pedagógica, guías de aprendizaje, Plan concertado. instrumento de evaluación	Guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan concertado, instrumento de evaluación adjunto a este informa
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como a al Establecimiento Educativo.	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o	Elaboración de guías de aprendizaje con sus respectivos instrumentos de evaluación: Conocimiento, Desempeño y productos y cargarlas en la plataforma	Guías de aprendizaje adjunta en el presente informe

	tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	LMS y/o tenerlas a disposición en físico.	
4	Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones en la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las	Redactar de manera clara las actividades en las guías de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje, Apropiación del Conocimiento y transferencia del conocimiento, donde se reflejen los momentos del aprendizaje e incluir en la bibliografía de las mismas el catálogo vigente del https://biblioteca.sena.edu.co	Guías de aprendizaje adjunta en el presente informe

	actividades de las guías en 90 GFPI-M-004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral. e. Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.		
5	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	Elaborar los instrumentos de Evaluación: Conocimiento Desempeño y Producto y colgarlos en la plataforma LMS o Físicos	Se adjunta instrumentos de evaluación elaborados.
6	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas	Se realizó transferencia técnico-pedagógica con los rectores y coordinadores de las instituciones educativas.	Se anexa acta de transferencia y seguimiento de la formación.

	para los comités de evaluación y seguimiento (técnico –pedagógico) con el par académico del Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.		
7	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación
8	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	Reunión en el C.A.A. donde se entregaron los informes trimestrales de seguimiento de la formación.	Informe trimestral de seguimiento de la formación
9	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación

	actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.		
10	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico.	Se evaluaron las competencias y resultados de aprendizajes de las fichas de grado 11 No 2727618, 2727621, 2727623	Instrumentos de evaluación, se anexa reporte de los juicios evaluativos generados desde la plataforma Sofia plus
11	manera continua deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de 8 GTH-F-075 V.06 asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos. Aplicar al proceso de certificación de	En proceso de certificación de la norma de competencia orientar procesos formativos con base en los planes de formación concertados	En proceso de certificación

	la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato.		
12	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas mensuales.	Desarrollo de la formación en las diferentes fichas asignadas del programa técnico agroindustria alimentaria Generar y presentar el informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofia plus	Gestión de tiempo adjunto a este informe
13	Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para la ejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web	Se desarrollaron de manera exitosa acciones tales como: Manejo de Secop II, Correos Electrónicos, Sitios Web Oficiales, respuestas oportunas a requerimientos dispuestos en el Contrato conforme al SIGA, todos los	No aplica

	oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamente los correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.	documentos y formatos fueron descargados de la Plataforma CompromISO.	
14	Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Las que sean necesarias para alcanzar el cumplimiento total de esta contratación.	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	104324	RIOHACHA-URIBIA-NAZARETH	21/04/2024	25/04/2024
2.	XX	XX	XX	XX

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9474899447** de la planilla, de Aportes en línea correspondiente al mes de septiembre del año 2024.

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Firma
WILMER II DANIEL IBAÑEZ BARROS
CONTRATISTA
C.C. No. 84.090.480

Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1. PCCNTR 5868942
Profesional Grado G02

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER II DANIEL IBAÑEZ BARROS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727621 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

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

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 55,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727618 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

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

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727623 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

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

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	62,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	173,00

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: WILMER II DANIEL IBAÑEZ BARROS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

EVIDENCIAS DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

Evidencias 1



Evidencia 2



Evidencias 3





















LINEA DE PRODUCCION DE CEREALES PASTELERIA TORTAS CASERAS FICHA 2727623

El concepto agroindustrial La misión de una pastelería es su razón de ser, lo que la impulsa a abrir sus puertas cada día. Puede ser algo tan simple como proporcionar a la comunidad productos horneados frescos y de alta calidad, o algo más ambicioso como crear experiencias gastronómicas memorables que deleiten los sentidos de sus clientes.

***Fuente instuctor**: WILMER IBAÑEZ BARROS*
***Lugar**: Internado indigena de nazareth*

Evidencias 5



Evidencias 6



Evidencias 7



























LINEA DE PRODUCCION DE CEREALES PASTELERIA TORTAS CASERAS FICHA 2727621

El concepto agroindustrial La misión de una pastelería es su razón de ser, lo que la impulsa a abrir sus puertas cada día. Puede ser algo tan simple como proporcionar a la comunidad productos horneados frescos y de alta calidad, o algo más ambicioso como crear experiencias gastronómicas memorables que deleiten los sentidos de sus clientes.

***Fuente instuctor**: WILMER IBAÑEZ BARROS*
***Lugar**: Internado indigena de nazareth*

Evidencias 9



Evidencia 10

















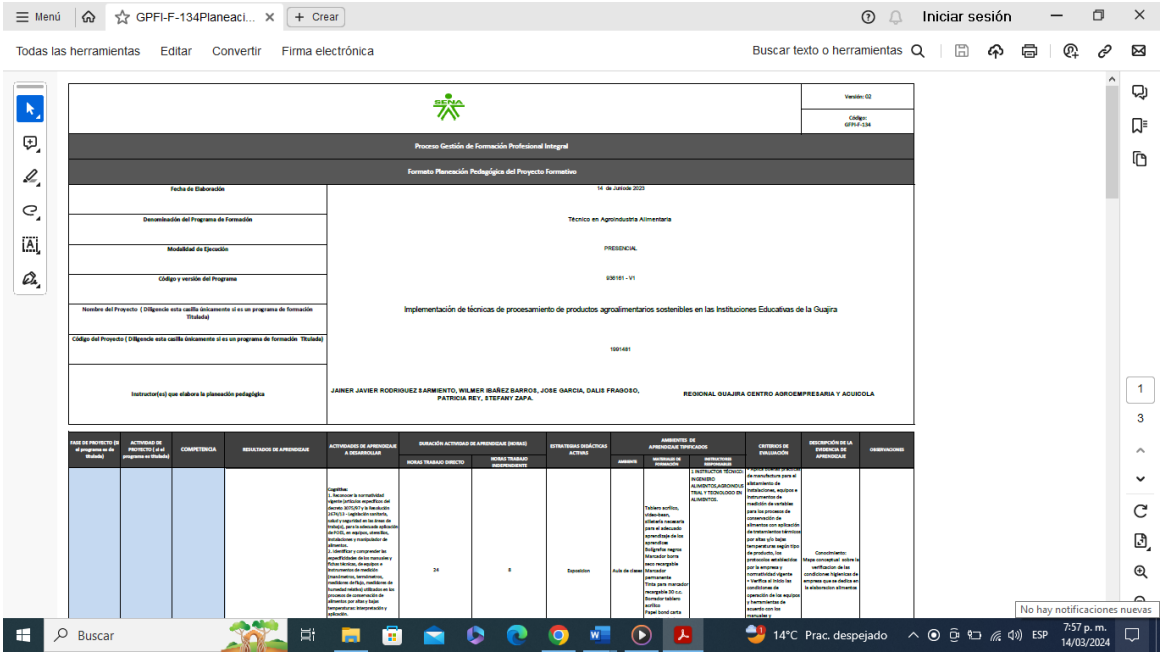


LINEA DE PRODUCCION DE CEREALES PASTELERIA TORTAS CASERAS FICHA 2727621

El concepto agroindustrial La misión de una pastelería es su razón de ser, lo que la impulsa a abrir sus puertas cada día. Puede ser algo tan simple como proporcionar a la comunidad productos horneados frescos y de alta calidad, o algo más ambicioso como crear experiencias gastronómicas memorables que deleiten los sentidos de sus clientes.

***Fuente instuctor**: WILMER IBAÑEZ BARROS*
***Lugar**: Internado indigena de nazareth*

EVIDENCIA 14 *Planeación Pedagógica. Documento anexo en este informe.*



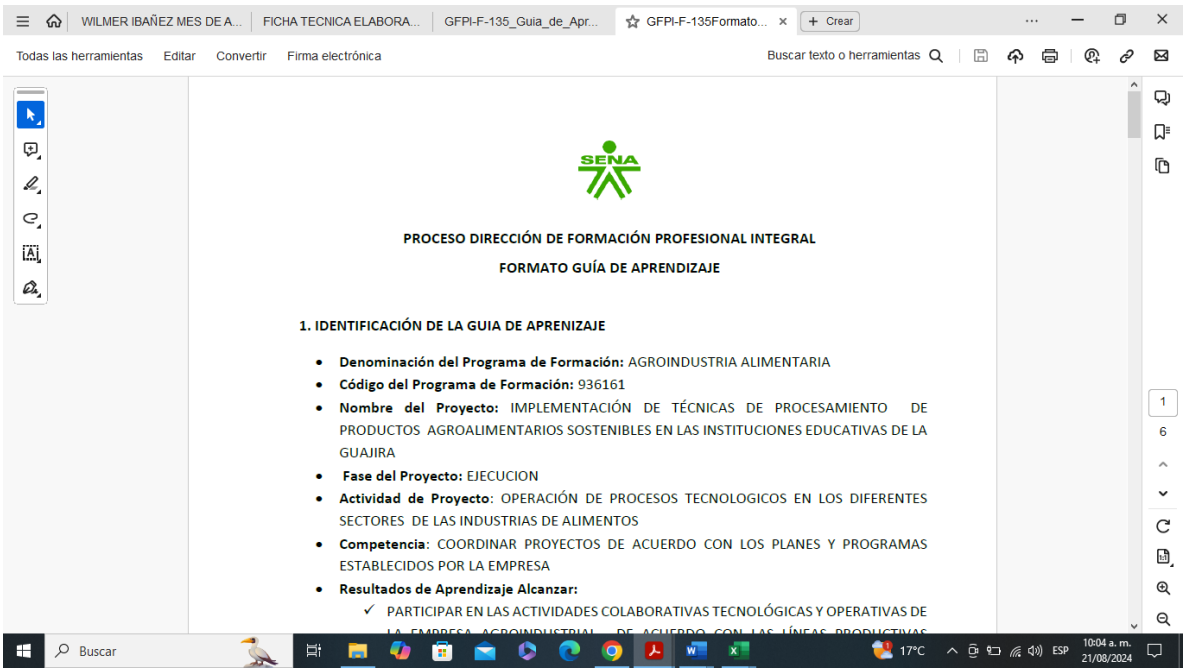
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	14 de Junio de 2023
Denominación del Programa de Formación	Técnico en Agroindustria Alimentaria
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	936161 - V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	Implementación de técnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las Instituciones Educativas de la Guajira
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	1991481
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	JAINER JAVIER RODRIGUEZ BARMIENTO, WILMER IBAÑEZ BARROS, JOSE GARCIA, DALIS FRAGOSO, PATRICIA REY, STEFANY ZAPA. REGIONAL GUAJIRA CENTRO AGROEMPRESARIA Y ACUICOLA

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de Titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO AUTÓNOMO/INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES		
				Cognitiva: 1. Reconocer la normatividad vigente (artículos específicos del Decreto 1072,471 y la Resolución 1478/13 - Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo), para la adecuada aplicación de POES, en equipos, utensilios, instalaciones y manipulador de alimentos. 2. Identificar y comprender las especificaciones técnicas mediante Fichas técnicas, de equipos e instrumentos de medición (manómetros, termómetros, medidores de Ph, medidores de humedad relativa) utilizados en los procesos de conservación de alimentos por altas y bajas temperaturas: interpretación y utilización.	24	8	Exposición	Aula de clase	Tablero acrílico, video-beam, cartelera necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices Subgrupo negros Marcador borra seco recargable Marcador permanente Tinta para marcador recargable 30 c.c. Borrador tablero acrílico Papel bond carta	1 INSTRUCTOR TÉCNICO INGENIERO ALIMENTOS,AGROINDUSTRIAL Y TECNOLOGO DE ALIMENTOS.	Se evaluará que los procesos de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. • Verifica el inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y	Conocimiento: Mapa conceptual sobre la verificación de las condiciones higiénicas de empresa que se dedica en la elaboración alimentos	

EVIDENCIA 15: *Guías de Aprendizaje. Documento anexo en este informe.*

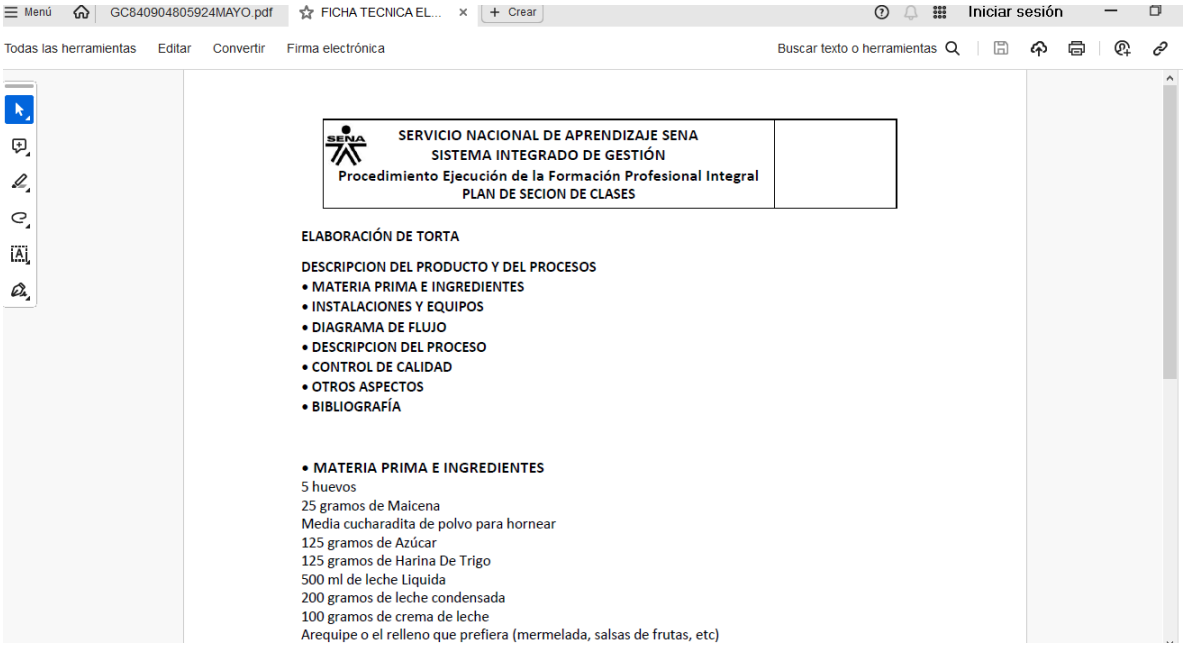


PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto:** IMPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS SOSTENIBLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA GUAJIRA
- **Fase del Proyecto:** EJECUCION
- **Actividad de Proyecto**: OPERACIÓN DE PROCESOS TECNOLOGICOS EN LOS DIFERENTES SECTORES DE LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS
- **Competencia**: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLAN DE SECION DE CLASES

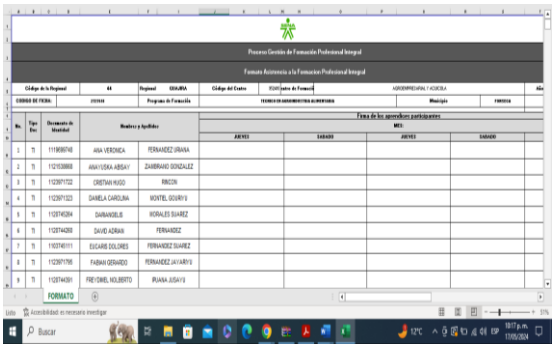
ELABORACIÓN DE TORTA

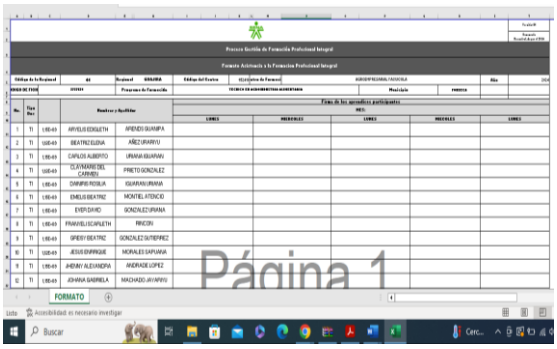
DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y DEL PROCESOS
- MATERIA PRIMA E INGREDIENTES
- INSTALACIONES Y EQUIPOS
- DIAGRAMA DE FLUJO
- DESCRIPCION DEL PROCESO
- CONTROL DE CALIDAD
- OTROS ASPECTOS
- BIBLIOGRAFÍA

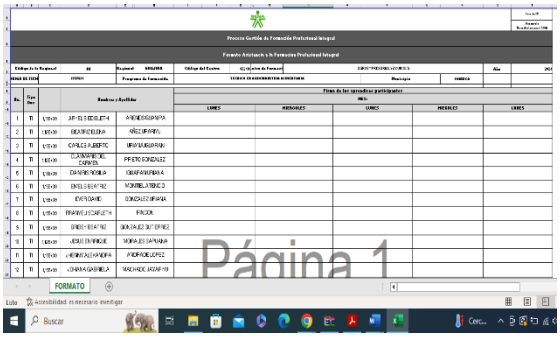
- MATERIA PRIMA E INGREDIENTES

5 huevos
25 gramos de Maicena
Media cucharadita de polvo para hornear
125 gramos de Azúcar
125 gramos de Harina De Trigo
500 ml de leche Liquida
200 gramos de leche condensada
100 gramos de crema de leche
Arequipe o el relleno que prefiera (mermelada, salsas de frutas, etc)

Imagen 17. *Listas de Asistencias*







Fuente instuctor*: WILMER IBAÑEZ BARROS*

FICHA 2727618 POR EVALUAR ETAPA PRODUCTIVA

Reporte de Juicios de Evaluación

	17/10/2024
	2727618
	336161
	1
	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
	EN EJECUCION
	11/03/2023
	15/12/2024
:	PRESENCIAL
	44 - REGIONAL GUAJIRA
	3524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de
7	MIGUEL ANGEL	ORTIZ ARIZA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
0	ORANYELI AZTILEY	IGUARAN IGUARAN	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
9	LAO MARX	BARRIOS MORALES	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
3	JOSE DAVID	GONZALEZ FERNANDEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
1	SHAINNER JOSE	SUAREZ PINEDO	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
5	LUSBELIS YUSIBETH	PALMAR IPUANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
4	OSMAIRI DEL CARMEN	GONZLEZ GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
:	YORIANNYS VANESSA	GONZALEZ PAUSAYUU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL	POR EVALUAR

FICHA 2727621 POR EVALUAR ETAPA PRODUCTIVA

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	17/10/2024
Ficha de Caracterización:	2727621
Código:	336161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	11/03/2023
Fecha Fin:	15/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación:	3524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de
TI	1122842302	CLAYMARIS DEL CARMEN	PRIETO GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
TI	1124026570	JESUS ENRRIQUE	MORALES SAPUANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
TI	1124436344	MARILEXIS ALEXANDRA	MONTIEL ARPUSHANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
TI	1124439742	BEATRIZ ELENA	AÑEZ URARIYU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
TI	1147935583	ARYELIS EDIGLETH	ARENDS GUANIPA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
TI	1147935739	NAILIBETH GABRIELA	IGUARAN GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
TI	1147935888	SEBASTIAN ANTONIO	GONZALEZ ASHANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR
TI	1147935992	KEILER JASSITH	PAZ IGUARAN	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL	POR EVALUAR

FICHA 2727621 POR EVALUAR ETAPA PRODUCTIVA

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	17/10/2024
Ficha de Caracterización:	2727623
Código:	536161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	11/03/2023
Fecha Fin:	15/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación:	9524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de
TI	1124434385	WILMERYS DEL CARMEN	IGUARAN BARRIOS	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN A LA NUMERO ESTADISTICA Y METODOLOGIA DE	POR EVALUAR
CC	1124554844	FREDDY JERSAIM	BARRIOS URIANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN A LA NUMERO ESTADISTICA Y METODOLOGIA DE	POR EVALUAR
CC	1134191735	MELVIN ELIECER	GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN A LA NUMERO ESTADISTICA Y METODOLOGIA DE	POR EVALUAR
CC	1140372060	HERNANDO YESID	MERCADO GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN A LA NUMERO ESTADISTICA Y METODOLOGIA DE	POR EVALUAR
CC	1140372071	JOSE JAMES	URIANA ECHETO	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN A LA NUMERO ESTADISTICA Y METODOLOGIA DE	POR EVALUAR
CC	1140372113	BENEDICTO ANTONIO	RINCON MORALES	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN A LA NUMERO ESTADISTICA Y METODOLOGIA DE	POR EVALUAR
CC	1140372142	IDILANIS DEL VALLE	GONZALEZ GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	POR EVALUAR

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto:** IMPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS SOSTENIBLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA GUAJIRA
- **Fase del Proyecto:** EJECUCION
- **Actividad de Proyecto**: OPERACIÓN DE PROCESOS TECNOLOGICOS EN LOS DIFERENTES SECTORES DE LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS
- **Competencia**: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

2. PRESENTACION

Apreciado aprendiz al iniciar este nuevo reto que se ha propuesto para el desarrollo y crecimiento de su vida profesional, es importante que asuma con gran responsabilidad y compromiso esta fase inicial de diagnóstico; en la cual se verán temas relacionados con ideas de negocio, formulación de propuestas innovadoras, la identificación de las oportunidades que el SENA le ofrece en el marco de la formación para determinar las posibles ideas de negocios que vea en su entorno de acuerdo a las necesidades más apremiantes con el ánimo de brindarle una solución a la problemática y contribuir con el desarrollo socio económico y cultural de la región.

Durante el desarrollo de esta guía se establece la importancia de articular en la formación profesional, con las experiencias vividas y la aplicación de una metodología basada en la solución a problemas reales que beneficien a una comunidad en general. Por eso lo invito a que aborde este proceso de aprendizaje con mucha disciplina para alcanzar las metas propuestas y lograr un efecto positivo en el desarrollo de su vida profesional.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial



3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

Realice un recorrido mental por los mercados existentes y de acuerdo a sus observaciones en cuanto a calidad, tamaño, empaque, innovación, resuelva las siguientes preguntas:
¿Qué nuevos productos hay en el mercado para satisfacer la sed?
¿Existe variedad de productos lácteos, cuales son los más innovadores y cuáles son sus características principales?
¿Cuáles son las nuevas presentaciones de los productos cárnicos?
¿Existe variedad en panificación diferentes formas, variedad de rellenos y variados sabores? Indique cuales marcas conoce.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Revise los siguientes conceptos y explique brevemente mediante unos ejemplos de qué forma se puede hacer innovación en productos de panadería y repostería como se logra ser competitivo

- Innovar:

- Hacer las cosas de manera diferente.
- Convertir el conocimiento en realidades industriales.

1. La innovación y la investigación y desarrollo tecnológico son elementos motrices importantes del desarrollo económico.
2. La innovación genera competitividad

3. La innovación es la vía comercial del futuro.

- Competitividad:

1. Conjunto de factores* que explican la capacidad de un país para producir bienes y servicios con estándares internacionales de tecnología y calidad en forma eficiente y, como consecuencia, lograr altos niveles de productividad y nivel de ingreso

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

a. Investigue sobre la siguiente rejilla de conceptos:

- Oferta
- Demanda
- Cadena productiva
- Estudio de mercado
- Mercado objetivo
- Mercado potencial
- Consumo aparente
- Consumo percápita
- Nicho de mercado
- Productos sustitutos
- Productos complementarios
- Segmentación del mercado
- Canales de comercialización

b. Como técnico de agroindustria debe tener en cuenta los aspectos para la elaboracion de proyectos mercado, oferta, demanda, demanda insatisfecha, costos de productos, que les permitan empezar a construir su proyecto a partir de una idea de negocio viable y sostenible.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

- Diseñe un producto alimenticio, con materias primas propias de la región y que cumpla con las características de un producto innovador, describa su forma, tamaño, presentación, ingredientes e incluya una imagen a color en tamaño carta y bien diseñada de cómo se vería el producto final.

Ambiente Requerido: Ambiente de Formación con equipos de computación y comunicación con Internet, que le permitirá el proceso de investigación y aplicación de los conocimientos con talleres aplicados al proceso formativo.

Materiales: Ingreso a la página http://biblioteca.sena.edu.co/ y /o utilización de la bibliografía referenciada en la Bibliografía sobre Costos ubicados en la biblioteca del Centro Agroempresarial Acuicola .

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Pruebas escritas u orales que demuestren dominio cognitivo en saberes relacionados con innovación y desarrollo de nuevos productos	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.	**Técnica de Evaluación:** Formulación de Preguntas Instrumento de Evaluación: Cuestionario
Evidencias de Desempeño Valoración de habilidades y destrezas durante las operaciones de diseño de nuevos productos	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación. Estudia oportunidades comerciales de productos o servicios de la empresa según el comportamiento del mercado.	Técnica de Evaluación: Observación Directa Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo
Evidencias de Producto: Documento en Word con las tendencias en productos alimenticios. Diseño de un producto alimenticio innovador	Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación	Técnica de Evaluación: Valoración de producto Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo Técnica

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

5. GLOSARIO DE TERMINOS

DEMANDA POTENCIAL: Es la Demanda que no tiene respaldo inmediato de compra y que está basada en los ingresos futuros del consumidor.
MERCADO: Conjunto de compradores reales o potenciales de un producto o servicio
MERCADO META: Grupo de clientes hacia el que la empresa trata de orientar sus esfuerzos de mercadotecnia
DEMANDA: Solicitud
DEMANDA EFECTIVA: Se entiende por Demanda Efectiva aquella que tiene respaldo inmediato de compra. Es decir está basada en los ingresos presentes del consumidor.
DEMANDA POTENCIAL: Es la Demanda que no tiene respaldo inmediato de compra y que está basada en los ingresos futuros del consumidor.
MERCADO: Conjunto de compradores reales o potenciales de un producto o servicio
MERCADO META: Grupo de clientes hacia el que la empresa trata de orientar sus esfuerzos de mercadotecnia
PLANIFICACIÓN: Plan general, científicamente organizado, para alcanzar cierto(s) objetivo(s) predeterminado(s)
PRODUCCIÓN: Se entiende por producción la adición de valor a un bien, servicio o producto, por efecto de una transformación

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Manual de manipulación de alimentos
- Decreto 3075 del 1997
- Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
- Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002
- Microbiología Moderna de los alimentos. Jay. J.2002.

- Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. Berrang, M y Otros. 2000.
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Hazelwood, D. Malean. A, D. 2000
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.
- Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. G. Acribia 2003
- Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes

CIBERGRAFIA

http://biblioteca.sena.edu.co/
www.maldonado.gub.uy/documentos/malimentos.pdf
www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal
www.engormix.com
www.mundohelado.com
www.consumaseguridad.com
www.fao.Org
www.agronet.gov

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**WILMER IBAÑEZ BARROS**	**INSTRUCTOR**	**C.A.A**	

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral** **PLAN DE SECION DE CLASES**	

ELABORACIÓN DE TORTA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y DEL PROCESOS
- **MATERIA PRIMA E INGREDIENTES**
- **INSTALACIONES Y EQUIPOS**
- **DIAGRAMA DE FLUJO**
- **DESCRIPCION DEL PROCESO**
- **CONTROL DE CALIDAD**
- **OTROS ASPECTOS**
- **BIBLIOGRAFÍA**

• MATERIA PRIMA E INGREDIENTES

5 huevos
25 gramos de Maicena
Media cucharadita de polvo para hornear
125 gramos de Azúcar
125 gramos de Harina De Trigo
500 ml de leche Liquida
200 gramos de leche condensada
100 gramos de crema de leche
Arequipe o el relleno que prefiera (mermelada, salsas de frutas, etc)

PARA DECORAR (OPCIONAL)
Polvo para crema Chantilly
250 ml de Leche liquida
½ Libra de Fresas o la fruta que desee para decorar (kiwi, durazno, cerezas, etc.)
1 barra de chocolatina pequeña

• INSTALACIONES Y EQUIPOS

Moldes media libra o los que tenga.
Horno, Licuadora, Batidora, Nevera, balanza o gramera
Taza Grande para mezclar los ingredientes
Recipientes medianos, Cuchillo
Cucharas y tenedor

• DESCRIPCION DEL PROCESO

Paso 1: Inicialmente se deben separar las claras de los huevos aparte y las yemas de los huevos aparte. Ponerlos en diferentes recipientes.
Paso 2: Aparte mezclar los ingredientes secos como lo son: Harina de trigo, La Maicena y el Polvo de hornear, tamizarlos o colarlos.

.

INFORME PROCESO DE FORMACIÓN INTEGRAL ESTRATEGIA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA PROGRAMA TECNICO EN AGROIENDUSTRIA ALIMENTARIA
JULIO A SEPTIEMBRE 2024
INSTRUCTOR: WILMER IBAÑEZ BARROS

Cumplimiento a cabalidad con el manual de articulación del Sena con la educación media código: GFPI-M-004 versión: 02 en este momento se informa sobre el desarrollo de los procesos y de las actividades académicas hasta la fecha, el mismo presenta los avances en los contenidos programáticos y el desarrollo de la formación profesional integral en las fichas asignadas al instructor en este segundo semestre.

FICHA: 2727618 Once Grado
INSTITUCIÓN: ETNOEDUCATIVA INTERNADO RURAL INDIGENA DE NAZARETH

# Aprendices Matriculados	**Activos**	**Retirados**	**Por Retirar**	**Inasistencias**
30	**27**	**3**	**0**	**0**
Horario				
Jueves		**14:00 a 18:00**		
Sábados		**7:00 a 12:00**		

Aprendices retirados		
Identificación	**Nombres**	**Motivo**
TI 1140372237	Osnel David Gonzalez	Retiro voluntario
TI 1148184786	Jazay Yuranis Machado Paz	Retirada de IE
TI 1148184292	Yunior Camilo Montiel Gonzalez	Retirado de IE

EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
La formación con este grupo de aprendices se viene desarrollando actividades de manera óptima comprometidos en su proceso formativo, el desarrollo de la etapa productiva han demostrado sus habilidades y destrezas a la hora de elaborar líneas de producción teniendo en cuenta la naturaleza del producto además de los estándares de calidad

requeridos en la en la NTC, exigidos por las entidades encargadas de regular la cadena alimentaria como son materia prima, almacenaje, proceso, conservación, distribución etc.

Realizamos reuniones de seguimiento y acompañamiento a la formación profesional integral, especificando dificultades presentadas durante el proceso mes a mes, a la parte docente y administrativa de la institución, asistiendo a las comisiones organizadas por coordinación académica. Avezamos en las actualizaciones de documentos en la plataforma Sofia plus para el proceso de certificación

COMPETENCIA:

APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

300 horas

Guía de aprendizaje 1: fase de ejecución

Resultados de aprendizaje:

- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente

Guía de aprendizaje 2: fase de ejecución

Resultados de aprendizaje:

- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos

Guía de aprendizaje 3: fase de evaluación y análisis

Resultados de aprendizaje:

- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos

Guía de aprendizaje 4: fase de evaluación y análisis

Resultados de aprendizaje:

- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

COMPETENCIA:
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
180 horas

Guía de aprendizaje 1: fase de planeación
Resultados de aprendizaje:

- Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación

Guía de aprendizaje 2: fase de ejecución
Resultados de aprendizaje:

- Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil

Guía de aprendizaje 3: fase de evaluación y análisis
Resultados de aprendizaje:

- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.
- Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.
- Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión

De igual manera se entregó reporte de los aprendices que han sobresalido en la formación, por su participación y compromiso en la misma, como también se les hizo el llamado de atención a los aprendices que por motivos diferentes se han asentado y/o a entregado las actividades propuestas fuera del rango de fecha establecido en el plan concertado de actividades.

Aprendices Sobresalientes		
Documento	**Nombres**	**Apellidos**
1121536830	Oranyelis	Iguaran Iguaran
1103745111	Eucaris Dolores	Fernandez Suarez
1121042195	Osmairy del Carmen	Gonzalez Gonzalez
1123972083	Yoskari skarleth	Caastillo Girnu

Aprendices con Deficiencias		
Documento	**Nombres**	**Apellidos**
1123971788	Fabian Gerardo	Fernández Jayariyu
1148184263	Mareiles Viniber	González Ipuana

Para lo anterior, se hizo llamado a los padres de familia y se le recordó el compromiso adquirido a la hora de las matrículas; de acompañar el proceso de formación de los aprendices.

FICHA: 2727621 Once Grado
INSTITUCIÓN: ETNOEDUCATIVA INTERNADO RURAL INDIGENA DE NAZARETH

# Aprendices Matriculados	Activos	Retirados	Por Retirar	Inasistencias
28	**26**	**2**	**0**	**0**
Horario				
Lunes y miércoles		**14:00 a 18:00**		

Aprendices retirados		
Identificación	**Nombres**	**Motivo**
TI 1147935980	Yogeilis Paola Urdaneta	Restirada de la IE
TI 1148184113	Aramis Elias Ramirez	reprobó grado 10

EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Con este excelente grupo venimos trabajando de la mejor manera comprometido desde todos los puntos de vista, el liderazgo de aprendices de la que hacemos nombramiento a la hora de crear e innovar y garantizar que cada línea de producción alimentaria sea garantizada por su calidad, teniendo en cuenta la característica o naturaleza del producto además se vienen realizando reuniones de seguimiento y acompañamiento mes a mes con el docente de grupo y del área de química German lindo, participamos en la Comisión organizada por coordinación académica.

COMPETENCIA:

APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

300 horas

Guía de aprendizaje 1: fase de ejecución

Resultados de aprendizaje:

- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente

Guía de aprendizaje 2: fase de ejecución

Resultados de aprendizaje:

- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos

Guía de aprendizaje 3: fase de evaluación y análisis

Resultados de aprendizaje:

- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos

Guía de aprendizaje 4: fase de evaluación y análisis

, **Resultados de aprendizaje:**

- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

COMPETENCIA:

COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

180 horas

Guía de aprendizaje 1: fase de planeación

Resultados de aprendizaje:

- Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación

Guía de aprendizaje 2: fase de ejecución

Resultados de aprendizaje:

- Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil

Guía de aprendizaje 3: fase de evaluación y análisis

Resultados de aprendizaje:

- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.

- Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.
- Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión

De igual manera se entregó reporte de los aprendices que han sobresalido en la formación, por su participación y compromiso en la misma, como también se les hizo el llamado de atención a los aprendices que por motivos diferentes se han asentado y/o a entregado las actividades propuestas fuera del rango de fecha establecido en el plan concertado de actividades.

Aprendices Sobresalientes		
Documento	**Nombres**	**Apellidos**
1148184430	Neisy Nicol	Barrios Urariyu
1148184510	Sol maría	Mesa González
1124029970	Jesus Enrique	Morales Sapuana
1148184483	Mailedis Celina	Vera Uriana

Aprendices con Deficiencias		
Documento	**Nombres**	**Apellidos**
1147935888	Yolibeth carolina	Iguaran Epieyu
1148189963	Carlos Alberto	Uriana Iguaran

Para lo anterior, se hizo llamado a los padres de familia y se le recordó el compromiso adquirido a la hora de las matrículas; de acompañar el proceso de formación de los aprendices.

FICHA: 2727623 Once Grado
INSTITUCIÓN: ETNOEDUCATIVA INTERNADO RURAL INDIGENA DE NAZARETH

# Aprendices Matriculados	Activos	Retirados	Por Retirar	Inasistencias
28	20	8	5	0
Horario				
Martes y viernes		14:00 a 18:00		

Aprendices retirados		
Identificación	**Nombres**	**Motivo**
TI 1148184356	Daniela Katiusca Gonzalez Gonzalez	Restirada de la IE
TI 1140372077	Eliamar Eliuska Villalobos Fernandez	Restirada de la IE
TI 1124495055	Claudia Alejandra Leal Morillo	Restirada de la IE
TI 1140372052	Yiselis Neliannis Polanco Suarez	Restirada de la IE
TI 1148184301	Javier Fabian Montiel	Restirado de la IE
TI 1140372148	Edith Yolimar Gonzalez Gonzalez	Pendiente por retiro de la plataforma sofia plus
TI 1148184163	Yoleida Maribel Jusayu Girnu	Pendiente por retiro de la plataforma sofia plus
TI 1140372180	Rafaela del Carmen Rincon	Restirada de la IE

EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Los correctivos pertinentes durante el proceso formativo han tomado buena forma, a la hora de trabajar lo hacen y bien, la división de todo el grupo a otros salones, la actitud ha mejoro un 100 % hay un ambiente positivo, Se ha venido trabajando con este grupo de

aprendices de una manera muy dinámica, las actividades realizadas durante el desarrollo de las competencias impartidas, talleres, cuestionarios en las aulas convencionales, el desarrollo de la etapa productiva han demostrado sus habilidades y destrezas a la hora de elaborar líneas de producción teniendo en cuenta la naturaleza del producto además de los estándares de calidad requeridos en la en la NTC, exigidos por las entidades encargadas de regular la cadena alimentaria como son materia prima, almacenaje, proceso, conservación, distribución etc.

Realizamos reuniones de seguimiento y acompañamiento a la formación profesional integral, especificando dificultades presentadas durante el proceso mes a mes, a la parte docente y administrativa de la institución asistiendo a las comisiones organizadas por coordinación académica. Avezamos en las actualizaciones de documentos en la plataforma Sofia plus para el proceso de certificación tenemos pendiente de este proceso la aprendiz **Jaidy Cenobia Palmar Maipushana** su copia del documento fue enviada a correo disponible

COMPETENCIA:
APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

300 horas

Guía de aprendizaje 1: fase de ejecución

Resultados de aprendizaje:

- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente

Guía de aprendizaje 2: fase de ejecución

Resultados de aprendizaje:

- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos

Guía de aprendizaje 3: fase de evaluación y análisis

Resultados de aprendizaje:

- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos

Guía de aprendizaje 4: fase de evaluación y análisis

, **Resultados de aprendizaje:**

- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

COMPETENCIA:
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
180 horas

Guía de aprendizaje 1: fase de planeación
Resultados de aprendizaje:

- Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación

Guía de aprendizaje 2: fase de ejecución

Resultados de aprendizaje:

- Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil

Guía de aprendizaje 3: fase de evaluación y análisis
Resultados de aprendizaje:

- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.
- Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.
- Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión

De igual manera se entregó reporte de los aprendices que han sobresalido en la formación, por su participación y compromiso en la misma, como también se les hizo el llamado de atención a los aprendices que por motivos diferentes se han asentado y/o a entregado las actividades propuestas fuera del rango de fecha establecido en el plan concertado de actividades.

Aprendices Sobresalientes		
Documento	**Nombres**	**Apellidos**
1148189943	Mashiel Mariolis	Jayariyu
1148184506	Nefer	Iguaran Sapuana
1124554844	Freddy Jersaim	Barrios Uriana
1140372297	Dioselina Divina	Morales Gouriyu
1124494985	Wilmerys del Carmen	Iguaran Barrios

Aprendices con Deficiencias		
Documento	**Nombres**	**Apellidos**
1148184339	Jaidy Cenobia	Palmar Maipushana
1147935888	Keiner Estivinson	Fernandez Gonzalez

Para lo anterior, se hizo llamado a los padres de familia y se le recordó el compromiso adquirido a la hora de las matrículas; de acompañar el proceso de formación de los aprendices.



WILMER IBAÑEZ BARROS
Instructor técnico en agroindustria Alimentaria
CAA – SENA- REGIONAL GUAJIRA



SILVIA ROJAS OÑATE
Líder de articulación con la media
CAA – SENA- REGIONAL GUAJIRA

ACTA DE PLAN DE TRABAJO CONCERTADO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Proceso: Ejecución de la formacion profesional integral

Procedimiento: Gestión de proyectos formativos

Programa de formación:	**TECNICO EN AGROINDUSTRI ALIMENTARIA**	**Nº de ficha de caracterizacion: 2727623**
COMPETENCIA:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	**Ambiente de Aprendizaje: INSTITUCION ETNOEDUCATIVA INTERNADO NAZARETH**
Instructor:	WILMER IBAÑEZ BARROS	**URIBIA - GUAJIRA**

RESULTADOS DE APRENDIZAJES:		
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	**Horario:**	**13:00 a 18:00 Pm**
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.	**MES**	**Octubre**
Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión	**GUIA No. 4**	

No.	NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR		FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
				FISICA	DIGITAL		SI	NO	
1	BENEDICTO ANTONIO RINCON MORALES	**Actividad 1:** Elaboracion dfichas tecnicas de lineas de produccion **Actividad 2:** CARACTERIZACION DE PRODUCTOS lineas de produccion dependiendo su naturaleza cumplen funsiones diferentes en la industria aliemntaria **Actividad 3:** A. Estudios de caso. analizar la situación y elegir o construir una o varias alternativas para su solución.	**Actividad 4:** elaboralon de lainea de produccion panificacion y pasteleria cada grupo debe hacer la descripcion del producto, del proceso, equipos e utensilios, control de calidad y almacenado. **Actividad 5:** Entrega del informebien estruturado de su linea de produccion .			1 AL 25 DE OCTUBRE DEL 2024			Benedicto Rincon
2	DAYLIN DAIMAR FERNANDEZ SUAREZ								Dailin Fernandez
3	DIOSELINA DIVINA MORALES GOURIYU								Dioselina M.
4	EDITH YOLIMAR GONZALEZ GONZALEZ								
5	ELIAMAR ELIUSKA VILLALOBOS FERNANDEZ								
6	EMERSA MARTINEZ GARCIA								Emessa Garcia
7	FREDDY JERSAIM BARRIOS URIANA								Freddy Barrios
8	HERNANDO YESID MERCADO GONZALEZ								Hernando Mercado
9	IDILANIS DEL VALLE GONZALEZ GONZALEZ								IDILANIS GONZALES
10	JAIDY CENOVIA PALMAR MAIPUSHANA								JAIDY Palmar
11	JAVIER FABIAN MONTIEL								
12	JINY LEAL PUSHAINA								Jose Dionisio R.
13	JOSE DIONICIO RAMIREZ JAYARIYU								Jose James U.
14	JOSE JAMES URIANA ECHETO								
15	KEINER ESTIVINSON FERNANDEZ GONZALEZ								JYNY LEAL
16	LEOVARDO ENRIQUE SAPUANA GONZALEZ								Leovardo Sapuana
17	MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ GONZALEZ								Maria Alejandra G.
18	MASHIEL MARIOLIS JAYARIYU								Mashiel Jayariyu
19	MELVIN ELIECER GONZALEZ								Melvin Gonzalez
20	NAWJITA ANDREA VILCHEZ SAPUANA								Nawjita Vilchez
21	NEFER IGUARAN SAPUANA								Nefer Iguaran
22	RAFAELA DEL CARMEN RINCON								
23	UVALDO ALCILO ATENCIO PAZ								Uvaldo Atencio
24	WILMERYS DEL CARMEN IGUARAN BARRIOS								Wilmerys Iguaran
25	YOIDER AURELIO IGUARAN MORILLO								Yoider Iguaran
26	YOLEIDA MARIBEL JUSAYU GIRNU								

Powered by CamScanner

ACTA DE PLAN DE TRABAJO CONCERTADO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Proceso: Ejecución de la formacion profesional integral

Procedimiento: Gestión de proyectos formativos

Programa de formación:	**TECNICO EN AGROINDUSTRI ALIMENTARIA**	**Nº de ficha de caracterizacion: 2727621**
COMPETENCIA:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	**Ambiente de Aprendizaje: INSTITUCION ETNOEDUCATIVA INTERNADO NAZARETH**
Instructor:	WILMER IBAÑEZ BARROS	**URIBIA - GUAJIRA**

RESULTADOS DE APRENDIZAJES:		
Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	**Horario:**	**13:00 a 18:00 Pm**
Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.	**MES**	**Octubre**
Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión	**GUIA No. 4**	

No.	NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR		FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
				FISICA	DIGITAL		SI	NO	
1	ARYELIS EDIGLETH ARENDS GUANIPA	**Actividad 1:** Elaboracion dfichas tecnicas de lineas de produccion **Actividad 2:** CARACTERIZACION DE PRODUCTOS lineas de produccion dependiendo su naturaleza cumplen funsiones diferentes en la industria aliemntaria **Actividad 3:** A. Estudios de caso. analizar la situación y elegir o construir una o varias alternativas para su solución.	**Actividad 4:** elaboraion de lainea de produccion panificacion y pasteleria cada grupo debe hacer la descripcion del producto, del proceso, equipos e utensilios, control de calidad y almacenado. **Actividad 5:** Entrega del informebien estruturado de su linea de produccion .			2 AL 23 DE OCTUBRE DEL 2024			Aryelis Arends
2	BEATRIZ ELENA AÑEZ URARIYU								Beatriz Añez
3	CARLOS ALBERTO URIANA IGUARAN								Carlos Iguaran
4	CLAYMARIS DEL CARMEN PRIETO GONZALEZ								Claimaris Prieto
5	DAINIRIS ROSILIA IGUARAN URIANA								Dainiris Iguaran
6	EMELIS BEATRIZ MONTIEL ATENCIO								Emelis Montiel
7	EVER DAVID GONZALEZ URIANA								Ever David Gonzale
8	FRANYELI SCARLETH RINCON								Franyelis Rincón
9	GREISY BEATRIZ GONZALEZ GUTIERREZ								Greisy Gonzalez G.
10	JESUS ENRRIQUE MORALES SAPUANA								Jesus Sapuana
11	JHENNY ALEXANDRA ANDRADE LOPEZ								Jhenny Andrade
12	JOHANA GABRIELA MACHADO JAYARIYU								Johana Machado
13	KARGLIZ MARCELA FERNANDEZ BARROSO								Karglis Barroso
14	KEILER JASSITH PAZ IGUARAN								Keiler Paz
15	KIARIS ADITH ZAMBRANO NUÑEZ								Kiaris Zambrano
16	MAILEDIS CELINA VERA URIANA								Mailedis Vera
17	MARILEXIS ALEXANDRA MONTIEL ARPUSHANA								Marilexis Montiel
18	NAILIBETH GABRIELA IGUARAN GONZALEZ								Nailibeth Iguaran
19	NEISY NICOL BARRIOS URARIYU								Neisy Nicol Barria
20	NILENSON RAFAEL ARENDS PUSHAINA								Nilenson Arends
21	RONAL JOSE GONZALEZ GOURIYU								Ronald Gonzalez
22	SEBASTIAN ANTONIO GONZALEZ ASHANA								Sebastian Gonzalez
23	SOL MARIA MESA GONZALEZ								Sol Maria Gonzalez
24	YOLIBETH CAROLINA IGUARAN EPIEYU								Yolibeth Iguaran E
25	YUNIOR YORDAN MORONTA GONZALEZ								Yunior Yordan
26	ZULAIMITH MAIRIN MORILLO								Zulaimith Morillo

Powered by CamScanner

ACTA DE PLAN DE TRABAJO CONCERTADO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Proceso: Ejecución de la formacion profesional integral

Procedimiento: Gestión de proyectos formativos

Programa de formación:	**TECNICO EN AGROINDUSTRI ALIMENTARIA**	**Nº de ficha de caracterizacion: 2727618**
COMPETENCIA:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	**Ambiente de Aprendizaje: INSTITUCION ETNOEDUCATIVA INTERNADO NAZARETH**
Instructor:	WILMER IBAÑEZ BARROS	**URIBIA - GUAJIRA**

RESULTADOS DE APRENDIZAJES:

Explorar la Información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.

Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformacion del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.

Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión

Horario:	**13:00 a 18:00 Pm**
MES	**Octubre**
GUIA No. 4	

No.	NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR		FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
				FISICA	DIGITAL		SI	NO	
1	ANA VERONICA FERNANDEZ URIANA	**Actividad 1:** Elaboracion dfichas tecnicas de lineas de produccion **Actividad 2:** CARACTERIZACION DE PRODUCTOS lineas de produccion dependiendo su naturaleza cumplen funsiones diferentes en la industria aliemntaria **Actividad 3:** A. Estudios de caso. analizar la situación y elegir o construir una o varias alternativas para su solución.	**Actividad 4:** elaboraion de lainea de produccion panificacion y pasteleria cada grupo debe hacer la descripcion del producto, del proceso, equipos e utensilios, control de calidad y almacenado. **Actividad 5:** Entrega del informebien estruturado de su linea de produccion .			3 AL 26 DE OCTUBRE DEL 2024			Ana Veronica F
2	ANAYUSKA ABISAY ZAMBRANO GONZALEZ								Anayucka Zambrano
3	CRISTIAN HUGO RINCON								Cristian Hugo
4	DANIELA CAROLINA MONTIEL GOURIYU								Daniela Carolina M
5	DARIANGELIS MORALES SUAREZ								Dariangelis Morale
6	DAVID ADRIAN FERNANDEZ								Osmairy Gonzalez
7	EUCARIS DOLORES FERNANDEZ SUAREZ								David Adrian Fernan
8	FABIAN GERARDO FERNANDEZ JAYARIYU								Eucaris FERNANDE
9	FREYDIMEL NOLBERTO IPUANA JUSAYU								Fabian Fernandez
10	HITLER CRISTIAN GONZALEZ MORALES								Freidimel Ipuana
11	JHONY GABRIEL PAZ IPUANA								Hitler Cristian Gonzale
12	JOSE DAVID GONZALEZ FERNANDEZ								Jhony PAZ
13	JOSE GUILLERMO GONZALEZ APUSHANA								Jose David Gonzal
14	LAO MARX BARRIOS MORALES								Jose Guillermo G
15	LUSBELIS YUSIBETH PALMAR IPUANA								Lao Marx Barrios
16	MAILY EVELIN ARENDS GOURIYU								Lusbelis Yusibet P
17	MANUELITO ATENCIO PUSHAINA								Maily Arends G
18	MAREILES VINIBER GONZALEZ IPUANA								Manuelito Atencio
19	MIGUEL ANGEL ORTIZ ARIZA								Mareiles Gonzalez
20	ORANYELI AZTILEY IGUARAN IGUARAN								Miguel angel O
21	OSMAIRI DEL CARMEN GONZLEZ GONZALEZ								Oranyeli Iguaran
22	SHAINNER JOSE SUAREZ PINEDO								Shainner Pinedo
23	WILDER JESUS EVERSTH GONZALEZ								Wilder Eversth
24	YORIANNYS VANESSA GONZALEZ PAUSAYUU								Yoriannys Gonzalez
25	YORIELIS YONAICITH ARPUSHANA								Yorielis Arpushana
26	YOSKARI SKARLETH CASTILLO GIRNU								Yoskari Castillo
27	YULBER ARLEY GONZALEZ RINCON								Yulber Arley Rincon

Powered by CamScanner

SENA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Regional	44	Regional	GUAJIRA	Código del Centro	95241 0	Centro de Formación	AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	Año	2024
Ficha	2724629	Programa de Formación	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			Municipio		Jornada	

				Firma de los aprendices participantes				
				Mes: Octubre				
				MARTES	VIERNES	MARTES	VIERNES	MARTES
	1140372113	BENEDICTO ANTONIO	RINCON MORALES	Benedicto Rincón				
	1148184046	DAYLIN DAIMAR	FERNANDEZ SUAREZ	Daylin Fernández				
	1140372297	DIOSELINA DIVINA	MORALES GOURIYU	Dioselina G.				
	1140372148	EDITH YOLIMAR	GONZALEZ GONZALEZ					
	1140372077	ELIAMAR ELIUSKA	VILLALOBOS FERNANDEZ	-				
	1140372400	EMERSA MARTINEZ	GARCIA	Emersa García				
	1124554844	FREDDY JERSAIM	BARRIOS URIANA	Freddy Barrios				
	1140372060	HERNANDO YESID	MERCADO GONZALEZ	Hernando Mercado G.				
	1140372142	IDILANIS DEL VALLE	GONZALEZ GONZALEZ	Idilanis Gonzalez Gonzal.				
	1148184339	JAIDY CENOVIA	PALMAR MAIPUSHANA	Jaidy Palmar				
	1148184301	JAVIER FABIAN	MONTIEL					
	1148184162	JINY	LEAL PUSHAINA	Jiny Leal.				
	1148184521	JOSE DIONICIO	RAMIREZ JAYARIYU	Jose Dionicio R.				
	1140372071	JOSE JAMES	URIANA ECHETO	José James Uriana.				
	1140372133	KEINER ESTIVINSON	FERNANDEZ GONZALEZ					
	1148184619	LEOVARDO ENRIQUE	SAPUANA GONZALEZ	Leovardo Enrique Sapuana				
	1148184438	MARIA ALEJANDRA	RODRIGUEZ GONZALEZ	Maria Alejandra Glez				
	1148189943	MASHIEL MARIOLIS	JAYARIYU	Mashiel Jayariyu				
C	1134191735	MELVIN ELIECER	GONZALEZ	Melvin Gonzalez				
	1148184472	NAWJITA ANDREA	VILCHEZ SAPUANA	Nawjita Vilchez.				
	1148184506	NEFER	IGUARAN SAPUANA	Nefer Iguaran				
	1140372180	RAFAELA DEL CARMEN	RINCON					
	1140372586	UVALDO ALCILO	ATENCIO PAZ	Atencio Paz Uvaldo				
	1124494955	WILMERYS DEL CARMEN	IGUARAN BARRIOS	Wilmerys Iguarán B.				
	1140372174	YOIDER AURELIO	IGUARAN MORILLO	Yoider Iguarán.				
	1148184163	YOLEIDA MARIBEL	JUSAYU GIRNU					

WILMER MARTÍZ BARROS
INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

SENA

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional	44	Regional	GUAJIRA	Código del Centro	952410	Centro de Formación	AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	Año	
CODIGO DE FICHA:	2197825	Programa de Formación	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			Municipio	FONSECA		

Firma de los aprendices participantes

MES: Octubre

No.	Tipo Doc		Nombres y Apellidos		LUNES	MIERCOLES	LUNES	MIERCOLES	LUNES
1	TI	1147935583	ARYELIS EDIGLETH	ARENDS GUANIPA	Aryelis Arends	Aryelis Arends			
2	TI	1124998742	BEATRIZ ELENA	AÑEZ URARIYU	Beatriz Añez	Beatriz Elena Añez			
3	TI	1148189963	CARLOS ALBERTO	URIANA IGUARAN	Carlos Iguaran				
4	TI	1122842302	CLAYMARIS DEL CARMEN	PRIETO GONZALEZ	Claymans Prieto G.	Claymaris Prieto G.			
5	TI	1148184020	DAINIRIS ROSILIA	IGUARAN URIANA	Dainiris iguaran	Dainiris Iguaran			
6	TI	1148184158	EMELIS BEATRIZ	MONTIEL ATENCIO	Emelis Montiel	Emelis Montiel			
7	TI	1147935995	EVER DAVID	GONZALEZ URIANA	Ever D. David Glez	Ever David Gonzalez M.			
8	TI	1148184288	FRANYELI SCARLETH	RINCON	Franyeli Rincon	Franyeli Rincón			
9	TI	1148185189	GREISY BEATRIZ	GONZALEZ GUTIERREZ	Greisy Gutierrez G.	Greisy González G.			
10	TI	1124026570	JESUS ENRRIQUE	MORALES SAPUANA	Jesus Sapuana	Jesús Sapuana			
11	TI	1148184681	JHENNY ALEXANDRA	ANDRADE LOPEZ	Jhenny Andrade	Jhenny Andrade			
12	TI	1148184900	JOHANA GABRIELA	MACHADO JAYARIYU	Johana Machado	Johana Machado			
13	TI	1148185099	KARGLIZ MARCELA	FERNANDEZ BARROSO	Kargliz Barroso				
14	TI	1147935992	KEILER JASSITH	PAZ IGUARAN	Keiler Paz	Keiler Paz			
15	TI	1148184254	KIARIS ADITH	ZAMBRANO NUÑEZ	Kiaris zambrano	Kiaris zambrano			
16	TI	1148184483	MAILEDIS CELINA	VERA URIANA	Mailedis Vera	Mailedis Vera I.			
17	TI	1124496344	MARILEXIS ALEXANDRA	MONTIEL ARPUSHANA	Marilexis Montiel	Marilexis Montiel			
18	TI	1147935739	NAILIBETH GABRIELA	IGUARAN GONZALEZ	Nailibeth Iguaran	Nailibeth Iguarán			
19	TI	1148184430	NEISY NICOL	BARRIOS URARIYU	Neisy Nicol Barrios	Neisy Nicol Barrios			
20	TI	1147937660	NILENSON RAFAEL	ARENDS PUSHAINA	Nilenson Arends	Nilenson Arends			
21	TI	1148189980	RONAL JOSE	GONZALEZ GOURIYU	Ronald Gonzalez	Ronald Gonzalez			
22	TI	1147935688	SEBASTIAN ANTONIO	GONZALEZ ASHANA	Sebastian Gonzalez	Sebastian Gonzalez			
23	TI	1148184510	SOL MARIA	MESA GONZALEZ	Sol Maria Mesa R	Sol Maria González			
24	TI	1148185206	YOLIBETH CAROLINA	IGUARAN EPIEYU					
25	TI	1148184793	YUNIOR YORDAN	MORONTA GONZALEZ	Yunior yordan	Yunior yordan			
26	TI	1151190131	ZULAIMITH MAIRIN	MORILLO	Zulaimith Morillo	Zulaimith Morillo			

WILMER IBAÑEZ BARROS
NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

SENA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Nº	Regional	GUAJIRA	Código del Centro	9324410	Centro de Formación	AGROEMPRESARIAL Y MINERO		Año	
CODIGO DE FICHA		SENA	Programa de Formación		TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			Modalidad	PRESENCIAL		

Nº	Tipo Doc.	Nº Documento de Identidad	Nombres y Apellidos		Firma de los aprendices participantes FECHA: 04/03/26				
					JUEVES	SABADO			
1	TI	1119888749	ANA VERONICA	FERNANDEZ URIANA	Ana Verónica Fernández				
2	TI	1121528888	ANYOUSKA ABIGAIL	ZAMBRANO GONZALEZ	Anayuska Zambrano				
3	TI	1123971722	CRISTIAN HUGO	RINCON	Cristian Hugo Rincon				
4	TI	1123971323	DANIELA CAROLINA	MONTIEL GOURIYU	Daniela Carolina Montiel				
5	TI	1123745264	DARIANGELIS	MORALES SUAREZ	Dariangelis Morales	Dariangelis Morales			
6	TI	1123744262	DAVID ADRIAN	FERNANDEZ	David Adrian Fernández				
7	TI	1123974511	EUCARIS DOLORES	FERNANDEZ SUAREZ	Eucaris Fernandez.				
8	TI	1123971755	FABIAN GERARDO	FERNANDEZ JAYARIYU	Fabián Fernández				
9	TI	1123744381	FREYDIMEL NOLBERTO	IPUANA JUSAYU	Freydimel Epuana				
10	TI	1123971603	HITLER CRISTIAN	GONZALEZ MORALES	Hitler Cristian Gonzalez				
11	TI	1123974397	JHONY GABRIEL	PAZ IPUANA	Jhony Paz				
12	TI	1123744387	JOSE DAVID	GONZALEZ FERNANDEZ	José David Gonzalez				
13	TI	1123744385	JOSE GUILLERMO	GONZALEZ APUSHANA	Jose Guillermo G.				
14	TI	1123971831	LAO MARX	BARRIOS MORALES	Lao Marx Barrios				
15	TI	1123743514	LUSBELIS YUSIBETH	PALMAR IPUANA	Lusbelis Yusibeth Palmar				
16	TI	1123743579	MALY EVELIN	ARENDS GOURIYU	Maly Arends G.				
17	TI	1123971826	MANUELITO	ATENCIO PUSHAINA	Manuelito Atencio				
18	TI	1123971786	MARELES VINIBER	GONZALEZ IPUANA	Mareiles González				
19	TI	1123972110	MIGUEL ANGEL	ORTIZ ARIZA	Miguel Angel O.				
20	TI	TI 1123972032	ORANYELI AZTILEY	IGUARAN IGUARAN	Oranyeli Iguaran				
21	TI	1121042195	OSMARI DEL CARMEN	GONZLEZ GONZALEZ	Osmari Gonzalez.				
22	TI	1065625644	SHAINNER JOSE	SUAREZ PINEDO	Shainner Pinedo				
23	TI	1123971720	WILDER JESUS	EVERSTH GONZALEZ	Wilder Everseth				
24	TI	1123971969	YORIANNYS VANESSA	GONZALEZ PAUSAYUU	Yoriannys Gonzalez				
25	TI	1065616834	YORELIS YONAICITH	ARPUSHANA	Yorelis Arpushana				
26	TI	1123972083	YOSKARI SKARLETH	CASTILLO GIRNU	Yoskari castillo				
27	TI	1123744467	YULBER ARLEY	GONZALEZ RINCON	Yulber Arley rincón				

WILMER IBAÑEZ BARROS
NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 17/10/2024
Ficha de Caracterización: 2729241
Código: 228101
Versión: 1
Denominación: ASISTENCIA ADMINISTRATIVA
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 11/03/2023
Fecha Fin: 10/12/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación: 9524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
TI	1120627903	LUNEIDA DEL CARMEN	PUENTES GONZALEZ	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1123649010	JESUS DAVID [illegible]	GONZALEZ EPIAYU	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124481644	[illegible] ALEJANDRA	MONTIEL ARPUSHANA	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124487512	MAURYZ PUSHANA	ARPUSHANA MAURYZ	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491983	[illegible] ANGELICA	[illegible] EPIAYU	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491703	[illegible] GABRIELA	[illegible] GONZALEZ	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491861	[illegible] JUDITH	PUSHANA [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491840	[illegible] DAVID	GONZALEZ EPIAYU	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491960	[illegible] RAFAEL	[illegible] PUSHANA	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491020	[illegible] ROSALIA	[illegible] EPIAYU	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491169	[illegible] MAURYZ	MONTIEL ATPUSHO	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491304	[illegible] JUDITH	[illegible] NUÑEZ	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491268	[illegible] ELIZABETH	[illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491433	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491487	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491520	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491554	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491588	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491622	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491655	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491688	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491721	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491754	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491787	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491820	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491853	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491886	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar
TI	1124491911	[illegible] [illegible]	[illegible] [illegible]	En Formación	1 - APLICA TACOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	402177 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	Por Evaluar

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	17/10/2024
Ficha de Caracterización:	2727623
Cógigo:	936161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	11/03/2023
Fecha Fin:	15/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación:	9524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
TI	1124494985	WILMERYS DEL CARMEN	IGUARAN BARRIOS	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1124554844	FREDDY JERSAIM	BARRIOS URIANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1134191735	MELVIN ELIECER	GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1140372060	HERNANDO YESID	MERCADO GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1140372071	JOSE JAMES	URIANA ECHETO	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1140372113	BENEDICTO ANTONIO	RINCON MORALES	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1140372142	IDILANIS DEL VALLE	GONZALEZ GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1140372174	YOIDER AURELIO	IGUARAN MORILLO	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1140372297	DIOSELINA DIVINA	MORALES GOURIYU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1140372400	EMERSA	MARTINEZ GARCIA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1140372586	UVALDO ALCILO	ATENCIO PAZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1148184046	DAYLIN DAIMAR	FERNANDEZ SUAREZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
TI	1148184162	JINY	LEAL PUSHAINA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1148184339	JAIDY CENOVIA	PALMAR MAIPUSHANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
TI	1148184438	MARIA ALEJANDRA	RODRIGUEZ GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1148184472	NAWJITA ANDREA	VILCHEZ SAPUANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
TI	1148184506	NEFER	IGUARAN SAPUANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
TI	1148184521	JOSE DIONICIO	RAMIREZ JAYARIYU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
TI	1148184619	LEOVARDO ENRIQUE	SAPUANA GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR
CC	1148189943	MASHIEL MARIOLIS	JAYARIYU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	17/10/2024
Ficha de Caracterización:	2727618
Cógigo:	936161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	11/03/2023
Fecha Fin:	15/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación:	9524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	F
TI	1119393937	MIGUEL ANGEL	ORTIZ ARIZA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1121536830	ORANYELI AZTILEY	IGUARAN IGUARAN	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1121537979	LAO MARX	BARRIOS MORALES	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1122841173	JOSE DAVID	GONZALEZ FERNANDEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1122841281	SHAINNER JOSE	SUAREZ PINEDO	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1122841795	LUSBELIS YUSIBETH	PALMAR IPUANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1124053144	OSMAIRI DEL CARMEN	GONZLEZ GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1124517614	YORIANNYS VANESSA	GONZALEZ PAUSAYUU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
CC	1124519120	WILDER JESUS	EVERSTH GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1140372088	HITLER CRISTIAN	GONZALEZ MORALES	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1140372092	ANA VERONICA	FERNANDEZ URIANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
CC	1140372221	YOSKARI SKARLETH	CASTILLO GIRNU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
CC	1147937661	MAILY EVELIN	ARENDS GOURIYU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
CC	1148184100	FABIAN GERARDO	FERNANDEZ JAYARIYU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148184192	DARIANGELIS	MORALES SUAREZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148184263	JOSE GUILLERMO	GONZALEZ APUSHANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148184308	EUCARIS DOLORES	FERNANDEZ SUAREZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148184373	MANUELITO	ATENCIO PUSHAINA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148184415	FREYDIMEL NOLBERTO	IPUANA JUSAYU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148184471	YULBER ARLEY	GONZALEZ RINCON	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148184495	ANAYUSKA ABISAY	ZAMBRANO GONZALEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
CC	1148184564	YORIELIS YONAICITH	ARPUSHANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148184622	CRISTIAN HUGO	RINCON	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148184876	DANIELA CAROLINA	MONTIEL GOURIYU	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148185041	MAREILES VINIBER	GONZALEZ IPUANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1148189719	JHONY GABRIEL	PAZ IPUANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	
TI	1151459551	DAVID ADRIAN	FERNANDEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - 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	POR EVALUAR	