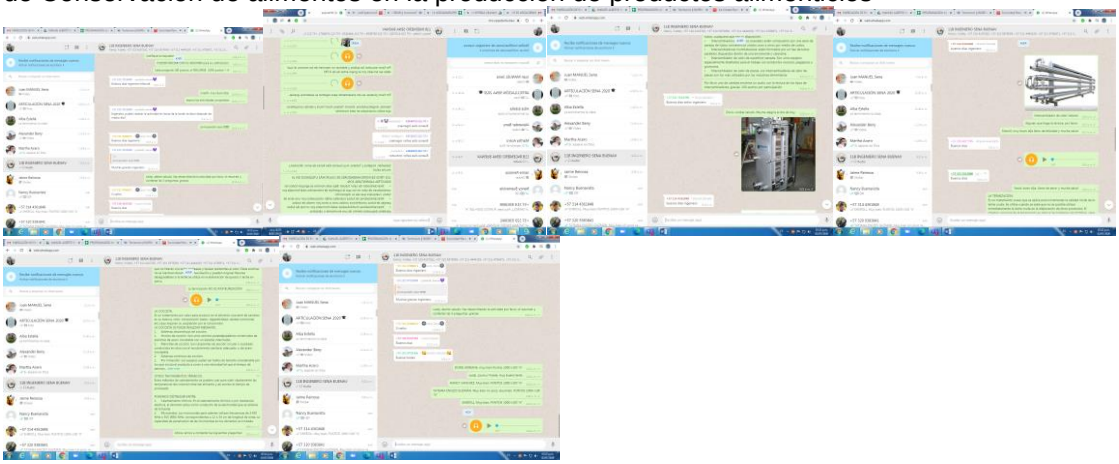
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Julio 1 de 2020	**HORA INICIO: 7:30 AM**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa. José María Silva Salazar	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa José María Silva Salazar		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 11° que corresponde a la ficha de caracterización N° 1861771		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludo.

Se trabajó el resultado de aprendizaje Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos, mediante la actividad Aplica los principios termodinámicos y de Conservación de alimentos en la producción de productos alimenticios



COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Desarrollo de la guía de tratamiento térmico.	**Aprendices grado 11°**	**Mes de Julio de 2020**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA 01DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2020

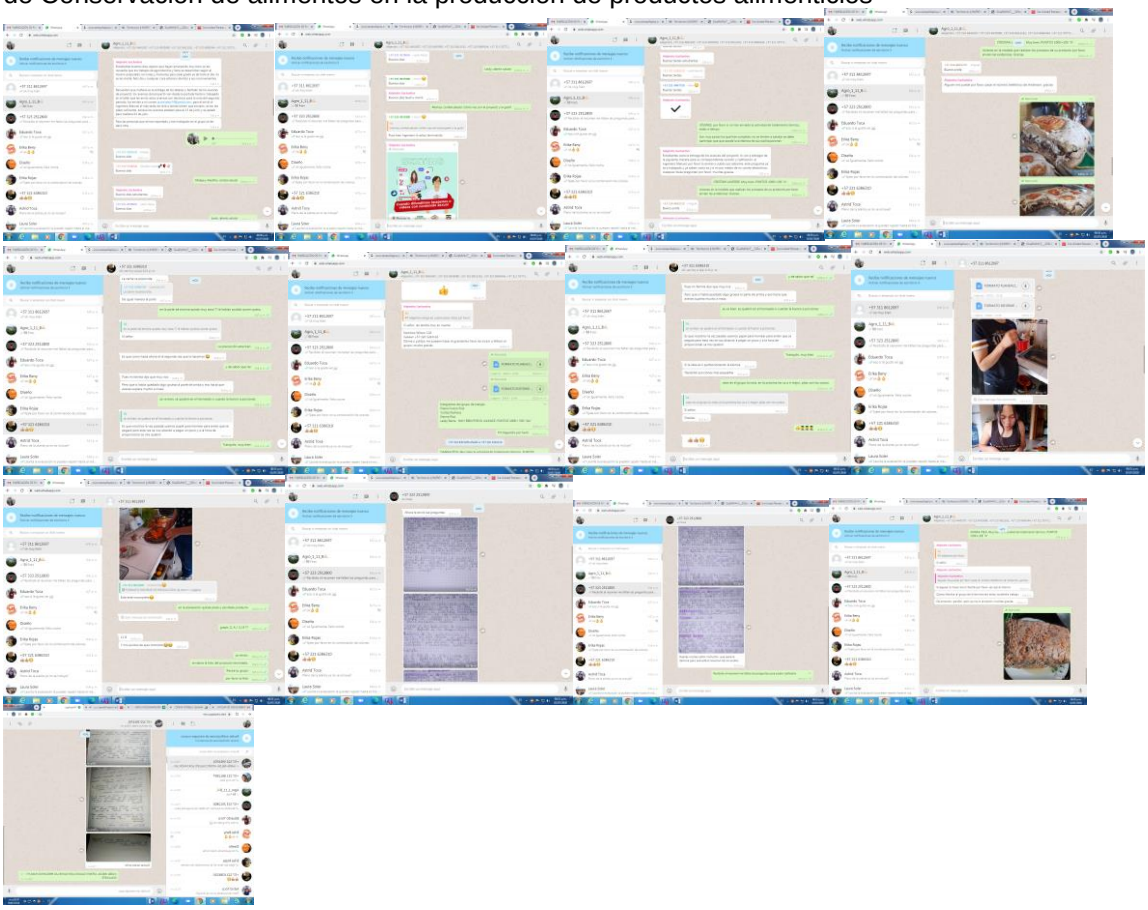
OBJETIVO (S)	Tratamiento térmico. Aplica los principios termodinámicos y de Conservación de alimentos en la producción de productos alimenticios

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	YISSELA VALBUENA							
	LAURA ORJUELA							
	LEIDY PARRA							
	JULIETH TERAN							
	YESID SARMIENTO GALINDO							
	BRAYAN AVENDAÑO							
	SHEROLL DANIELA							
	DORIS ADRIANA							
	TATIANA							
	ANGELICA YULIETH							
	SEBASTIAN							
	MANUEL ALBERTO MUÑOZ MORENO	19474174		X	SENA CEDEAGRO	maalmumo@misena.edu.co	31186811780	

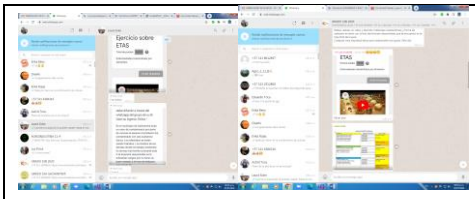
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Julio 2 de 2020	**HORA INICIO: 7:30 AM**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa. Juan José Neira	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa José María Silva Salazar		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 11° que corresponde a la ficha de caracterización N° 1864964		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

Saludo.

Se trabajó el resultado de aprendizaje Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos, mediante la actividad Aplica los principios termodinámicos y de Conservación de alimentos en la producción de productos alimenticios



Con grado 10 B



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Desarrollo de la guía de tratamiento térmico.	**Aprendices grado 11°**	**Mes de Julio de 2020**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA 01DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2020

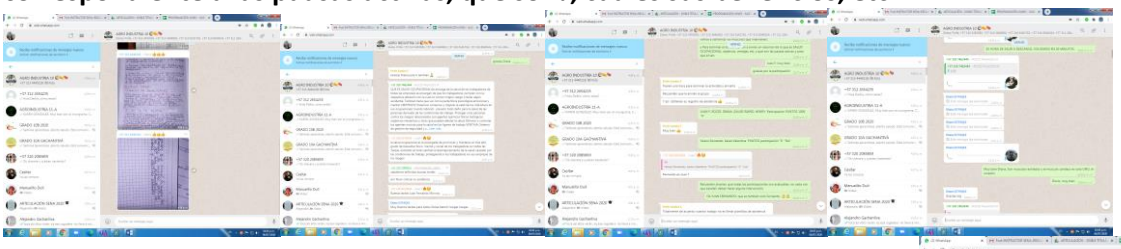
OBJETIVO (S)	Tratamiento térmico. Aplica los principios termodinámicos y de Conservación de alimentos en la producción de productos alimenticios

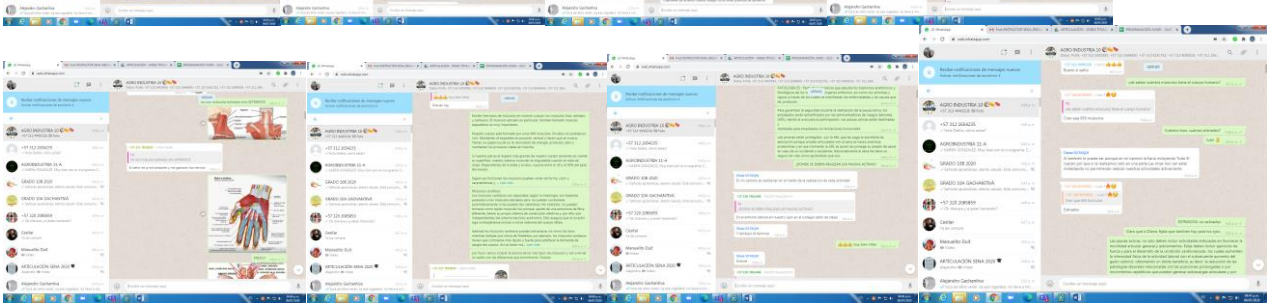
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	MANUEL ALBERTO MUÑOZ MORENO	19474174		X	SENA CEDEAGRO	maalmumo@misena.edu.co	31186811780	

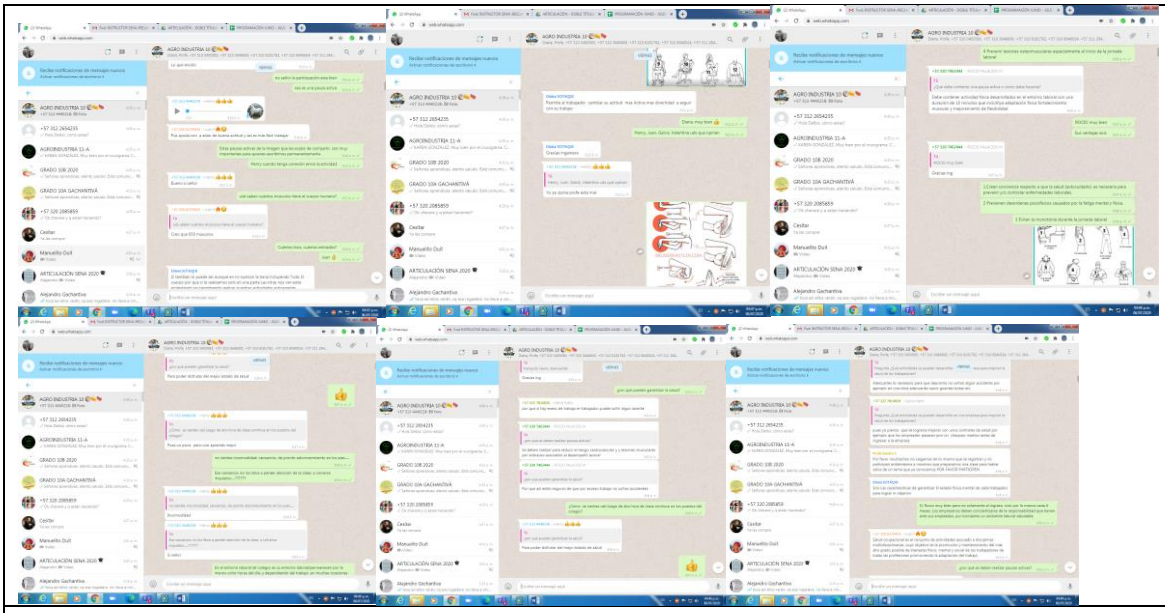
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Julio 3 /2020	**HORA INICIO: 8:00**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo encasa IE Pablo VI	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa PABLO VI		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10 que corresponde a la ficha de caracterización N° 2062222		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

Saludo.

Con la actividad: Desarrollar conocimientos sobre la prevención de ATEP dentro del sistema general de riesgos profesionales, planes de emergencia, se trabajó el resultado de aprendizaje: Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnostico de su condición física individual y a naturaleza y complejidad de su desempeño laboral.
¿Se trabajó el concepto de salud ocupacional, objetivos y principios posteriormente la actividad correspondiente a las pausas activas, que son?, cuales sus beneficios, etc.







COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Actividad de pausas activas – resumen y ejercicios.	**Grado 10°**	**Julio 2020**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA3 DEL MES DEJULIO DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	JUAN F							
	GALVIS RIAÑO							
	DAYANA							
	ROCIO PALACIOS							
	DIANA							
	VALENTINA							
	YEISON MONROY							
	HENRY							
	KAREN							

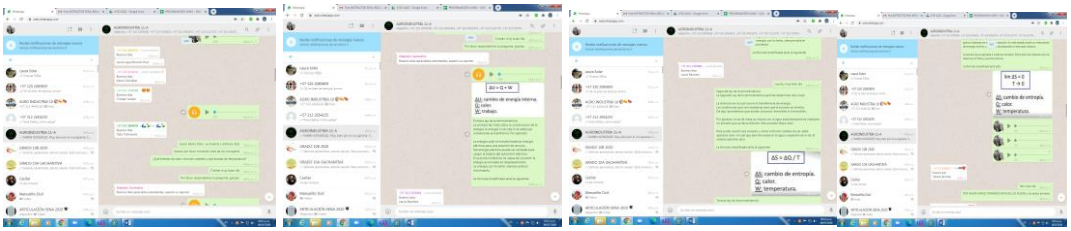
GD-F-007 V.02

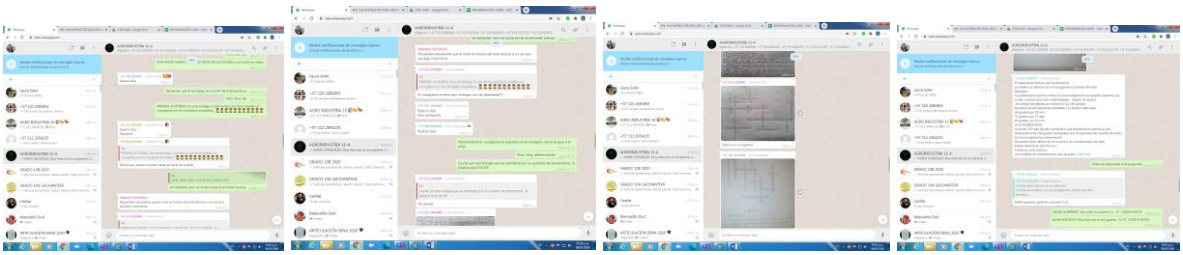
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Junio 6 de 2020	**HORA INICIO: 8 AM**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa IE Juan José Neira	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa JUAN JOSÉ NEIRA		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 11° que corresponde a la ficha de caracterización N° 1865016		

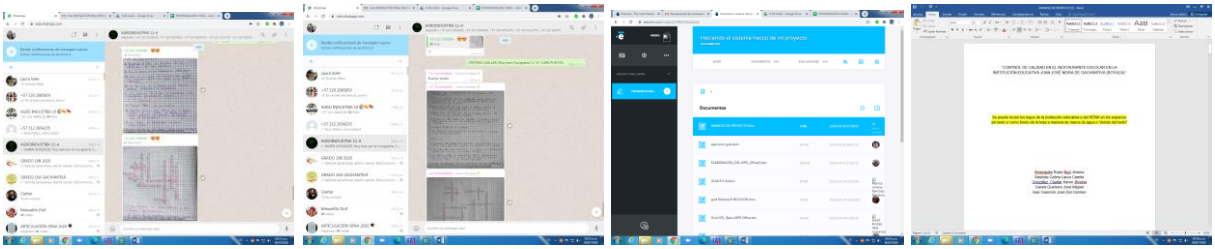
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludo.

Se trabajó el resultado de aprendizaje Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos con la actividad de aplica los principios termodinámicos y de Conservación de alimentos en la producción de productos alimenticios .
Se tocaron conceptos de calor, escalas de temperatura, calor latente, calor sensible, Calor especifico, entalpia, entropía, sistemas termodinámicos.







COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

Realizar crucigrama sobre el calor y los principios fundamentales.	**Grado 11**	**Junio 2020**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA6 DEL MES DEJULIO DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	

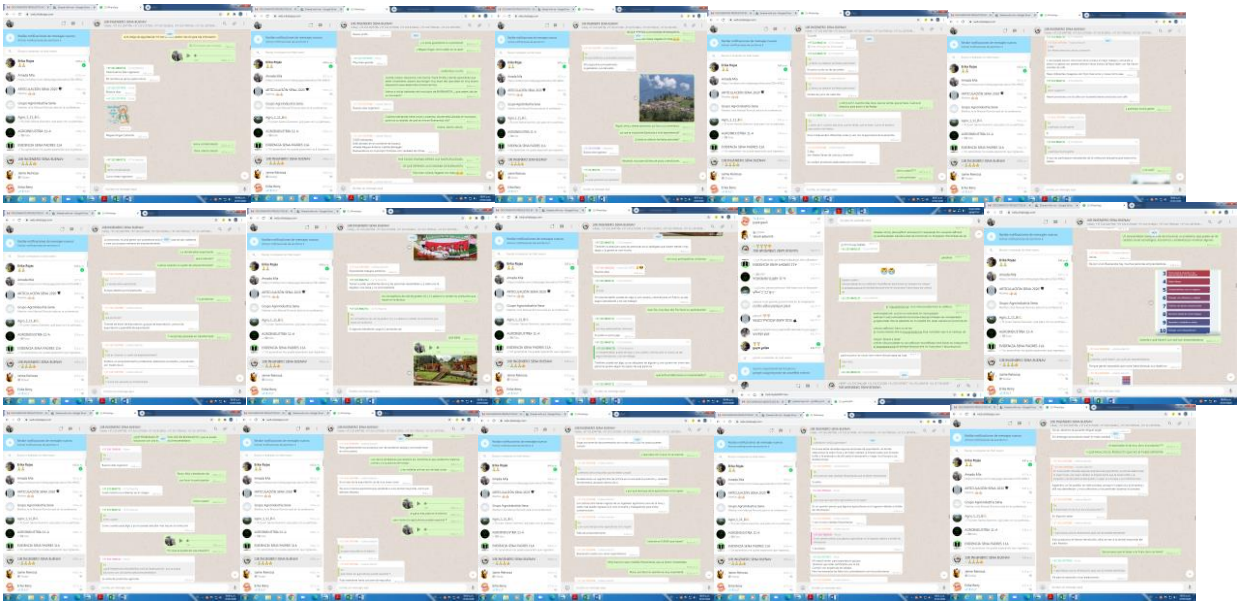
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	NURY AMEZQUITA							
	LAURA BAUTISTA							
	KAREN GONZÁLEZ							
	JOSÉ GAONA							
	JOSÉ SAIZ							
	JOSE							
	VELA							
	LAURA MORENO							
	SEBASTIAN FUYA							
	YUYY							
	MILENA							
	YENY PANQUEBA							

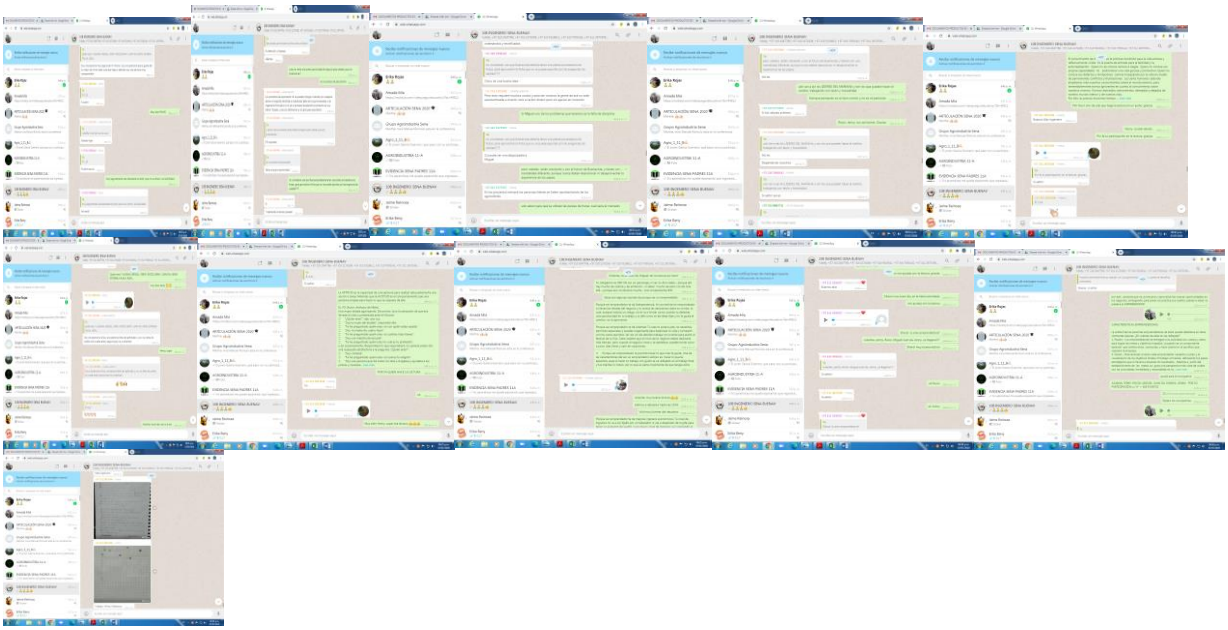
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Julio 7 de 2020	**HORA INICIO: 8 AM**	**HORA FIN:**
LUGAR: trabajo en casa con la IE José María Silva Salazar	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa JOSÉ MARÍA SILVA SALAZAR		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10 que corresponde a la ficha de caracterización N° 2061960		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

Saludo.

Con los aprendices se trabajó el resultado de aprendizaje asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. mediante la actividad analizar casos de emprendedores en los cuales sus ideas de negocio hayan sido exitosas.

Se trabajó con los aprendices la identificación del entorno, donde ellos hablaron de su municipio, donde está ubicado, el número de habitantes, quien es el alcalde, de que depende la economía del municipio, encontrando una gran oportunidad de negocio en la industrialización de los sobrantes de las cosechas o los remanentes de la exportación de las frutas que no pueden exportar. Hablaron de como los exportadores se aprovechan de los cultivadores y de las exigencias normativas que deben cumplir. Posteriormente se trató el tema del emprendedor, de sus características, etc.





COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Crucigrama del emprendedor	**Grado 10°**	**Julio**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA7 DEL MES DEJULIO DEL AÑO 2020

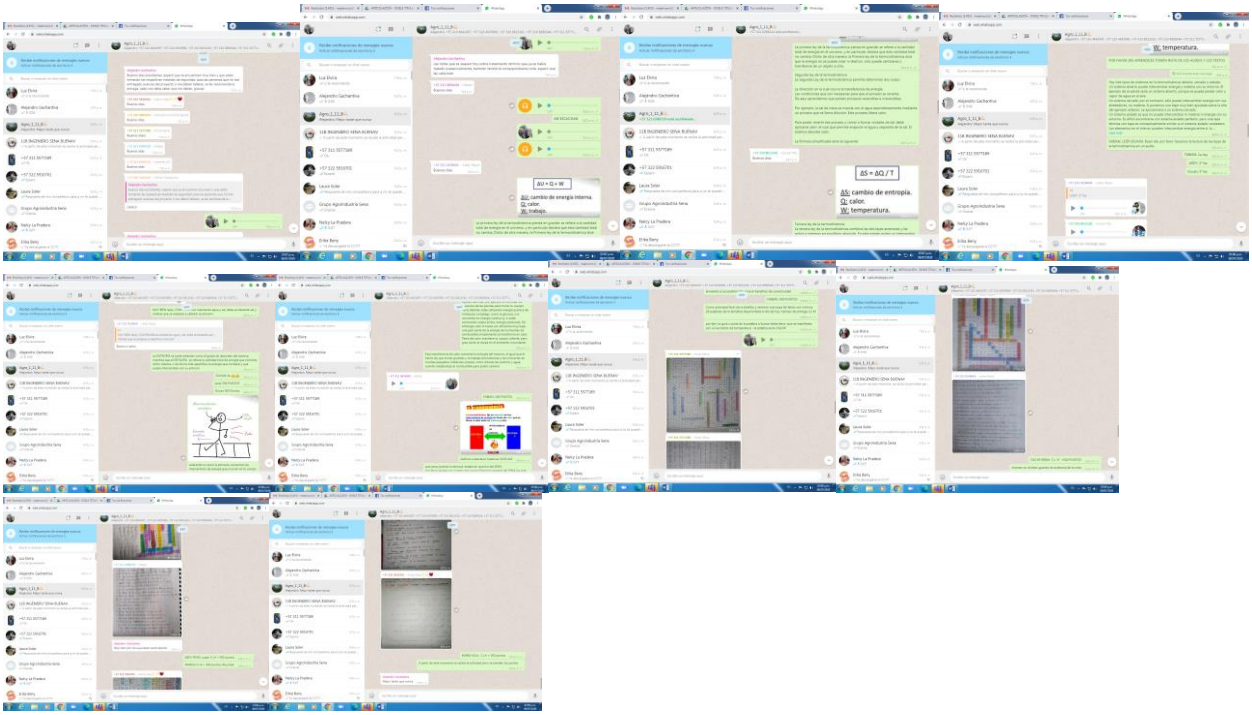
OBJETIVO (S)	Identificación del entorno y cualidades del emprendedor.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	YEIMY VILLALOBOS							
	ROCIO							
	SHAROL CORTES							
	JULIANA ALARCON							
	MIGUEL ANGEL CAMACHO							
	JUAN DA							
	JENNY OLMOS							

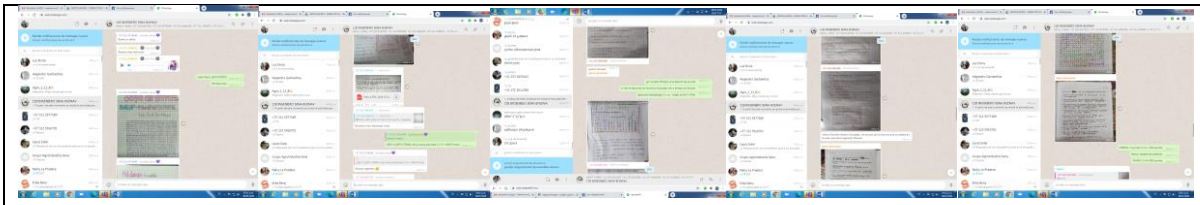
GD-F-007 V.02

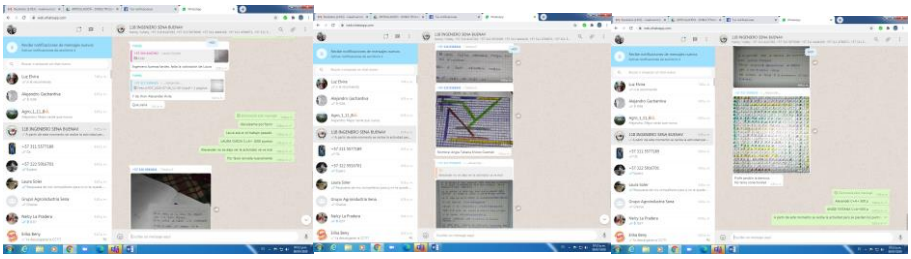
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 8 de Julio de 2020	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa IE JUAN JOSË NEIRA	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa JUAN JOSÉ NEIRA		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 11° que corresponde a la ficha de caracterización N° 1864964		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

Se trabajó con los aprendices de grado 11 B el resultado de aprendizaje Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos., mediante la actividad Aplica los principios termodinámicos y de Conservación de alimentos en la producción de productos alimenticios. Se trabajaron los conceptos de calor, calor latente, sensible, especifico, las tres leyes de la termodinámica. Entalpia, entropía.



También se realizó el trabajo con los aprendices de la IE José María Silva Salazar Grado 11°





COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Realizar sopa de letra con los conceptos de termodinámica.	**11 _ B**	**Julio**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA 8 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	CONCEPTOS DE TRATAMIENTO TERMICO, ENTALPIA, ENTROPIA, CALOR, LATENTE, SENCIBLE, ESPECIFICO, LEYES DE LA T/T

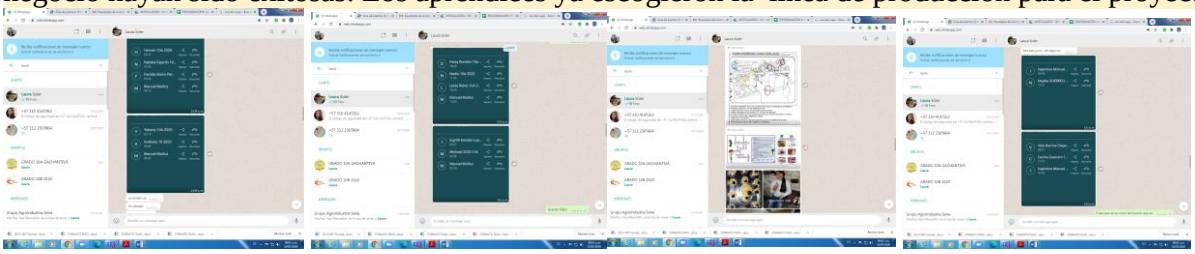
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	MARIA VELA							
	MALEJA							
	LEIDY REYES							
	OSCAR REINA							
	FABIAN							
	DUVAN PGL							
	WILSON SALAMANCA							
	LAVERDE M_C							
	CARLOS ARTURO RONDON							
	ALEXITHA SAENZ							
	DORIS ADRIANA							
	ALEXABDER							
	ANGIE TATIANA							
	LAURA OJEDA							
	JHON ALEXANDER AVILA							
	SHEROLDANIELA							
	NANCY							
	BRAYAN AVENDAÑO							
	LEIDY TERAN							
	LEIDY PARRA							

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: JuLio 9 de 2020	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa IE Juan José Neira	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Juan José Neira		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10 que corresponde a la ficha de caracterización N° 2061977		

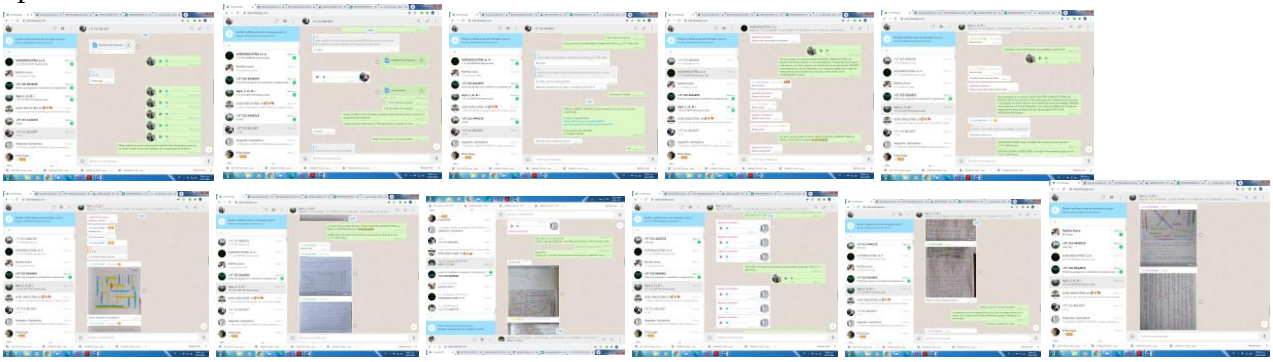
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludo.

se trabajó con los aprendices mediante comunicación telefónica el resultado de aprendizaje asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. mediante la actividad analizar casos de emprendedores en los cuales sus ideas de negocio hayan sido exitosas. Los aprendices ya escogieron la línea de producción para el proyecto



Se brindo apoyo en el desarrollo de proyectos grado 11°y se evaluaron actividades enviadas por los aprendices.



COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Definir línea de producción para el proyecto y análisis del entorno	**Aprendices grado 10**	**Julio**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No-	DEL DÍA 9 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2020
OBJETIVO (S)	Análisis del entorno y definir línea de producción del proyecto

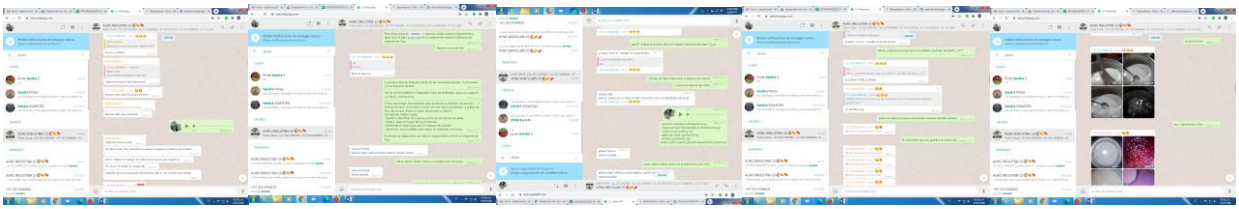
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	NAYIBE GUERRERO							
	DIEGO VELA							
	CARINA GUERRERO							
	INGRIT NATALIA LOPEZ							
	MICHAEL 2020							
	LUISA REINA							
	NADIA							
	DEISY RONDON							
	YPBANY							
	ANTONY							
	NATALIA FAJARDO							
	HERNAN							
	MARIN							

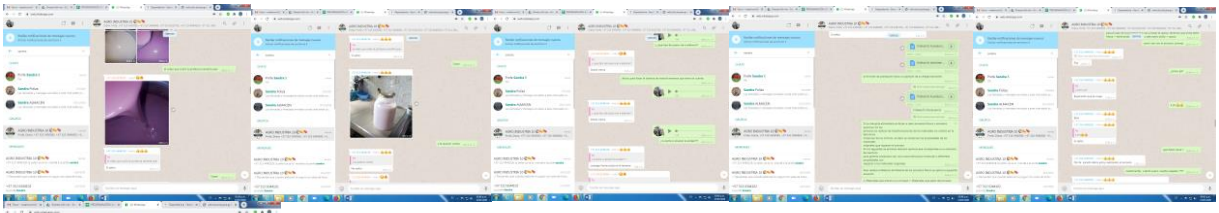
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 10 de JuLio del 2020	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa IE Pablo VI	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Pablo VI		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10° que corresponde a la ficha de caracterización N° 2062222		

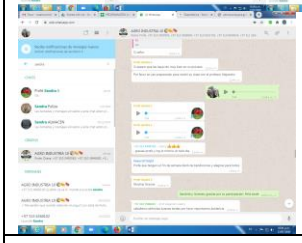
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludo.

Se trabajó con los aprendices de grado 10° el resultado de aprendizaje Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente mediante la actividad Identificar los microorganismos contaminantes de los alimentos y las Enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos. Se trabajaron los microorganismos industriales en la práctica de elaboración de yogurt.







COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Diligenciamiento de los formatos planeación de la producción y de informe de producción	**Grado 10°**	**Julio.**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA10 DEL MES DEJulio DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Se trabajaron los microorganismos industriales en la práctica de elaboración de yogurt.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	HENRY							
	JUAN F							
	DIANA							
	DAYANA							
	VALENTINA							
	FERNEY							
	KAREN							
	CRISTIAN							

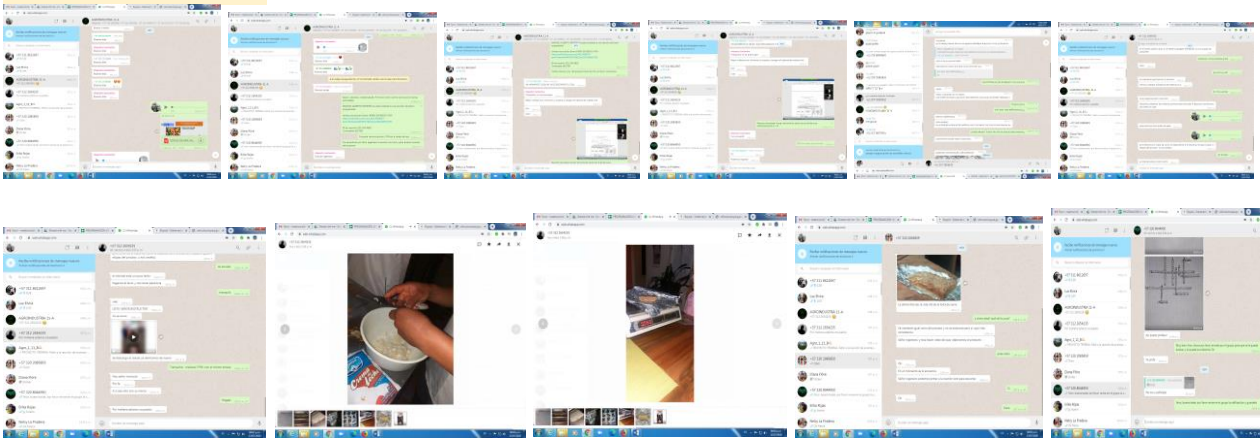
GD-F-007 V.02

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 13 de Julio del 2020	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa IE JUAN JOSÉ NEIRA	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa **JUAN JOSÉ NEIRA**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 11° que corresponde a la ficha de caracterización N°		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludo.

Se trabajó con los aprendices de grado 11° el resultado de aprendizaje Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos. Con la actividad Aplica los principios termodinámicos y de Conservación de alimentos en la producción de productos alimenticios. SE llevo a cabo la revisión de actividades de la guía de tratamiento térmico y de los avances de proyecto en el módulo técnico.



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Actividades pendientes de tratamiento térmico	**Grado 11°**	**Julio**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA13 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Revisión de actividades de la guía de tratamiento térmico y de los avances de proyecto en el módulo técnico.

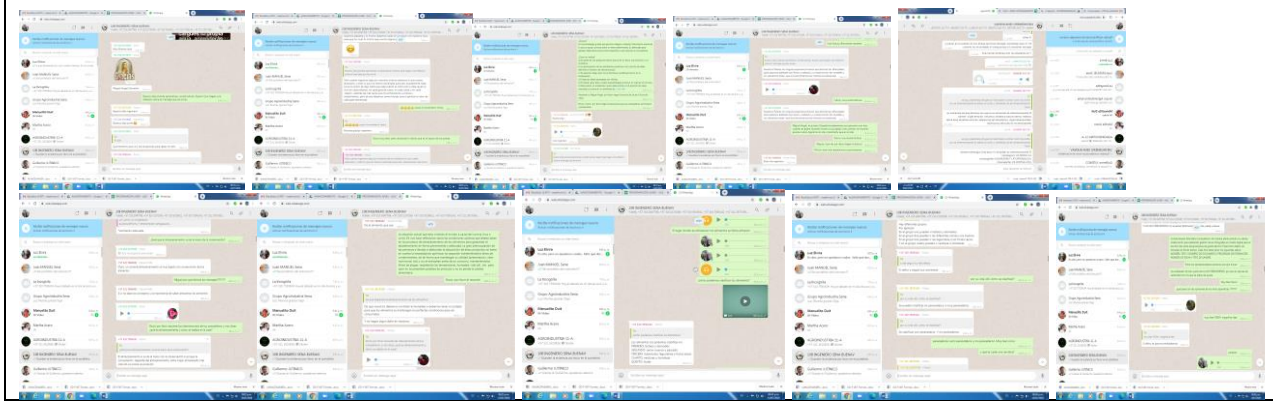
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	YOFER GUERRERO							
	DELBYS GUERRERO							
	JEISON FAJARDO							
	LUDY BELTRÁN,							
	KATHERINE FAJARDO							
	JHON SEBASTIAN,							
	NURY AMEZQUITA							
	JOSE SAIZ							
	PAULA PANQUEBA							
	HER							
	JULIANA							

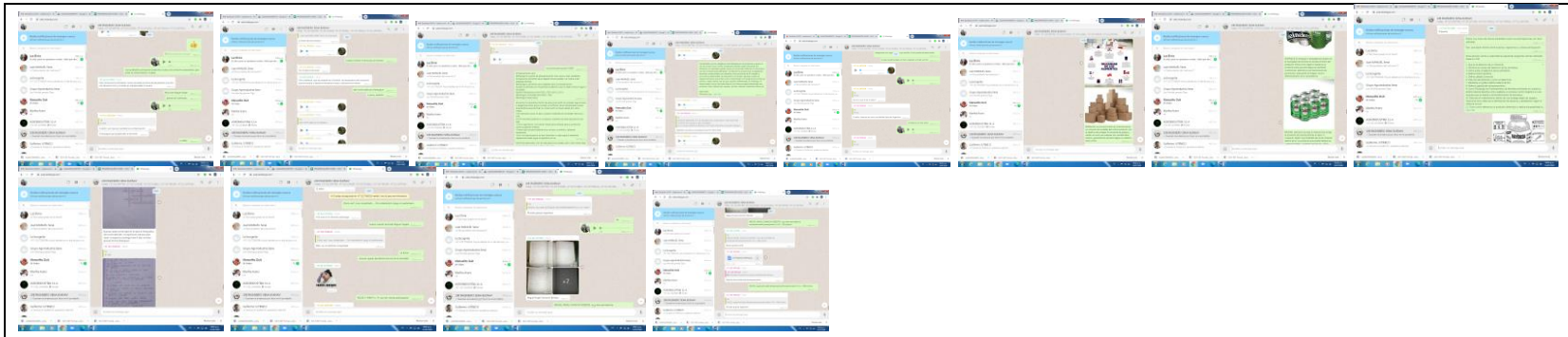
GD-F-007 V.02

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 14 Julio del 2020	**HORA INICIO: 8 AM**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa IE José María Silva Salazar	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa **José María Silva Salazar**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10° que corresponde a la ficha de caracterización N° 2061960		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

Saludo.

Se trabajó con los aprendices de grado 10° el resultado de aprendizaje Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Mediante la actividad de Identificar la vida útil de materias primas y producto terminado, mediante la aplicación de formato de control, Se trabajó el concepto de almacenamiento y conservación de alimentos, clasificación de los alimentos, empaques, tipos de empaques. Etc.





COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Responder el cuestionario de almacenamiento	**Aprendices 10°**	**Agosto.**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA 14 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2020

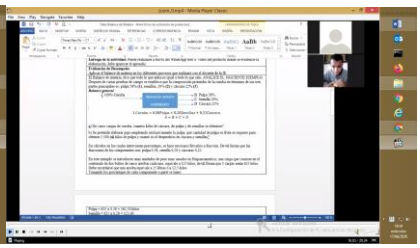
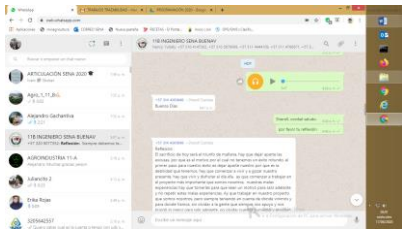
OBJETIVO (S)

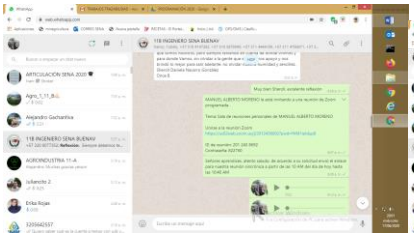
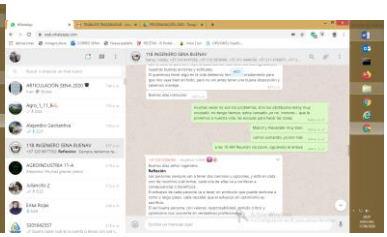
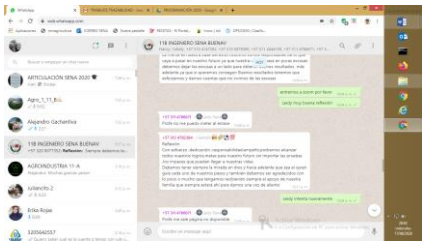
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	ROCIO							
	MIGUEL ÁNGEL							
	YEIMY							
	SHAROL							
	IVAN GARCIA							
	PAULA PINILLA							
	JUAN DA ORTIZ							

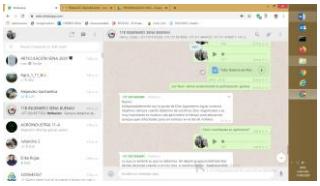
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA:17 de junio de 2020	**HORA INICIO: 8 AM**	**HORA FIN: 3 PM**
LUGAR: Trabajo en casa IE José María Silva Salazar	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa **José María Silva Salazar**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 11º que corresponde a la ficha de caracterización N° 1861771		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

Saludo.

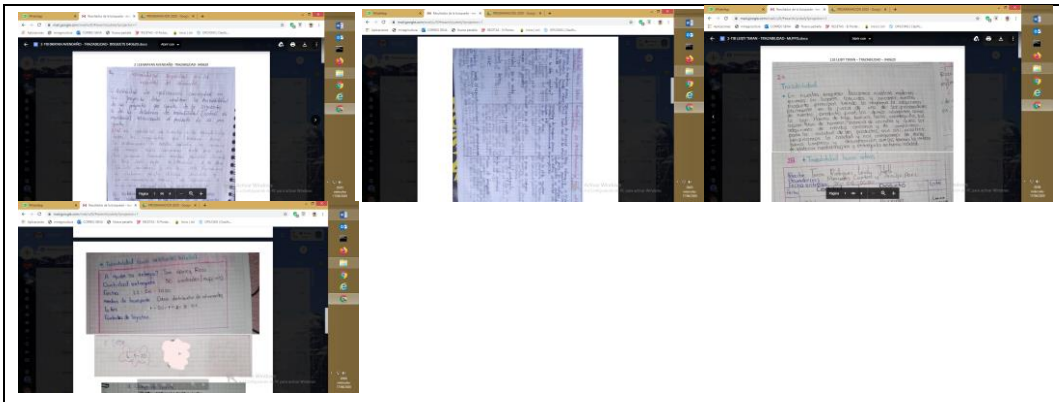
Se trabajó con los aprendices el resultado de aprendizaje Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente, mediante la actividad Realizar la verificación de aplicación de diferentes técnicas utilizadas para el balance de materia en la industria de alimentos, antes de iniciar actividades se realizó un momento de reflexión a partir de un video. El trabajo se realizó vía WhatsApp y zoom.



Se revisaron los talleres de trazabilidad enviados por Brayan y Leidy



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Realizar balance de materia de su producto	**Aprendices grado 11º**	**Final de mes de junio.**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA17 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S) Realización del balance de materia

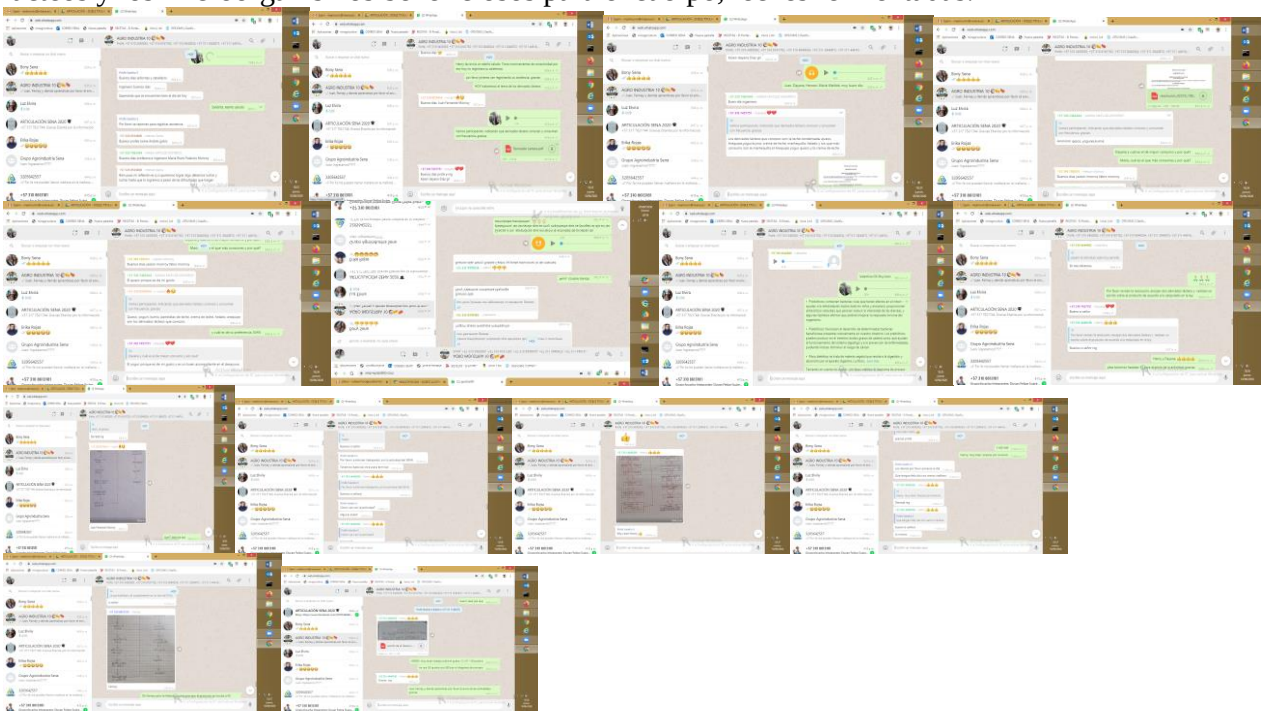
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	ROKO							
	YESID SARMIENTO							
	TATIANA							
	YULIETH TERAN							
	DORIS ADRIANA							
	LEIDY PARRA							
	GEMELO							
	ANGELICA YULIETH							
	ALEXANDER							
	MAICOL							
	SHEROLL DANIELA							
	NANCY							
	MARIA YUBELY ARIAS		X		IE JOSÉ MARÍA SILVA	yulyarias28@yahoo.es	3123888393	
	MANUEL ALBERTO MUÑOZ MORENO			X	SENA CEDEAGRO	maalmumo@misena.edu.co	3118681780	
	LAURA ORJUELA							
	BRAYAN AVENDAÑO							

GD-F-007 V.02

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA:18 de junio de 2020	**HORA INICIO: 8 am**	**HORA FIN: 6 pm**
LUGAR: Trabajo en casa con la IE Pablo VI	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Pablo VI		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10 que corresponde a la ficha de caracterización N° 2062222		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

Saludo

Se trabajó con los aprendices el resultado de aprendizaje Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente, mediante la actividad Identificar los microorganismos contaminantes de los alimentos y las Enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos. Se trabajó el tema de derivados lácteos y los microorganismos beneficiosos para el cuerpo, leches fermentadas.



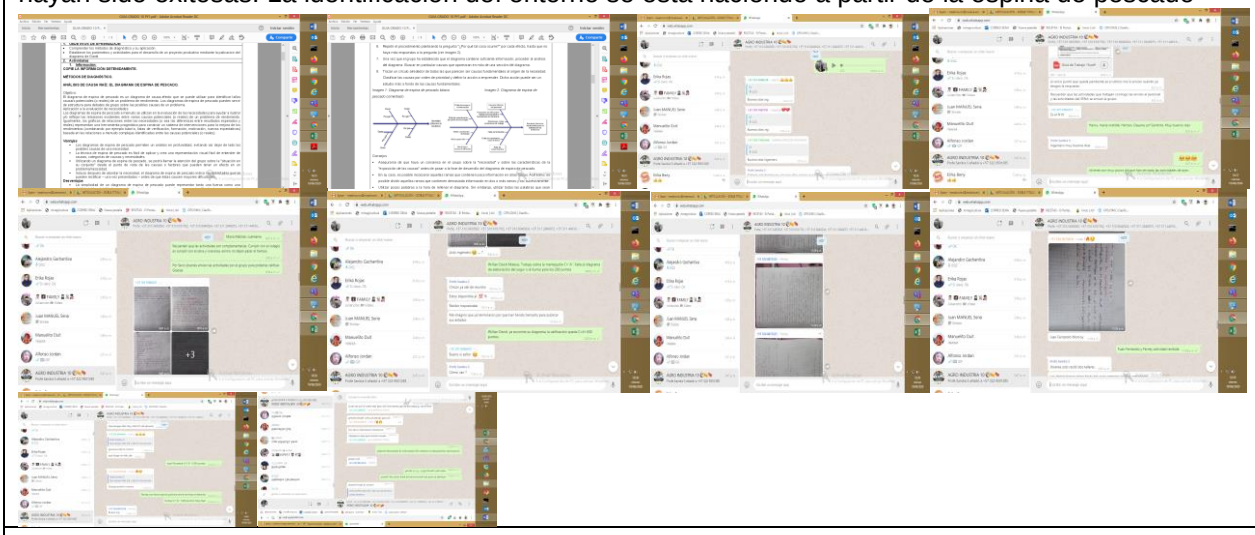
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Diagrama de elaboración yogur y kumis, Resumen resolución	**Aprendices grado 10º**	**Finales mes de Junio**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA18 DEL MES DEJUNIO DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Identificación de microorganismos. Derivados lácteos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	HENRY							
2	JUAN FERNANDO MONROY							
3	FERNEY							
4	VALENTINA							
5	HERNAN GALVIS							
6	DAYANA							
7	MARIA MATILDE MONROY							
8	NASARIO CETINA							
9	YEISON MONROY							
10	FABIO MONROY							
11	YURANY							
12	PRF SANDRA		x		IE PABLO VI		3114883081	
13	MANUEL ALBERTO MUÑOZ MORENO	19474174		X	SENA CEDEAGRO	maalmumo@misena.edu.co	3118681780	

GD-F-007 V-02

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA:19 de junio de 2020	**HORA INICIO: 8 am**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa con IE Pablo VI	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Pablo VI		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10 que corresponde a la ficha de caracterización N° 2062222		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Saludo Se trabajó con los aprendices de la IE, la continuidad del trabajo planteado el día de ayer sobre los derivados lácteos y con el profesor Alejandro se acordaron las actividades para trabajar el resultado de aprendizaje de Asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. Con la actividad Analizar casos de emprendedores en los cuales sus ideas de negocio hayan sido exitosas. La identificación del entorno se está haciendo a partir de la espina de pescado 		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Entrega de actividades pruebas de plataforma y derivados lácteos	**Aprendices grado 10**	**Finales mes de junio**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA19 DEL MES DEJUNIO DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	NASARIO CETINA							
	HENRY							
	VALENTINA							
	ANDRES GALVIS							
	YEISON MONROY							
	DAYANA							
	FABIO							
	MARÍA MATILDE MONROY							
	JUAN F							
	HERNÁN GALVIS							
	FERNEY							
	YURANY							
	PRF SANDRA		X		IE PABLO VI			
	MANUEL ALBERTO MUÑOZ MORENO	19474174		X	SENA CEDEAGRO	maalmumo@misena.edu.co	3118681780	

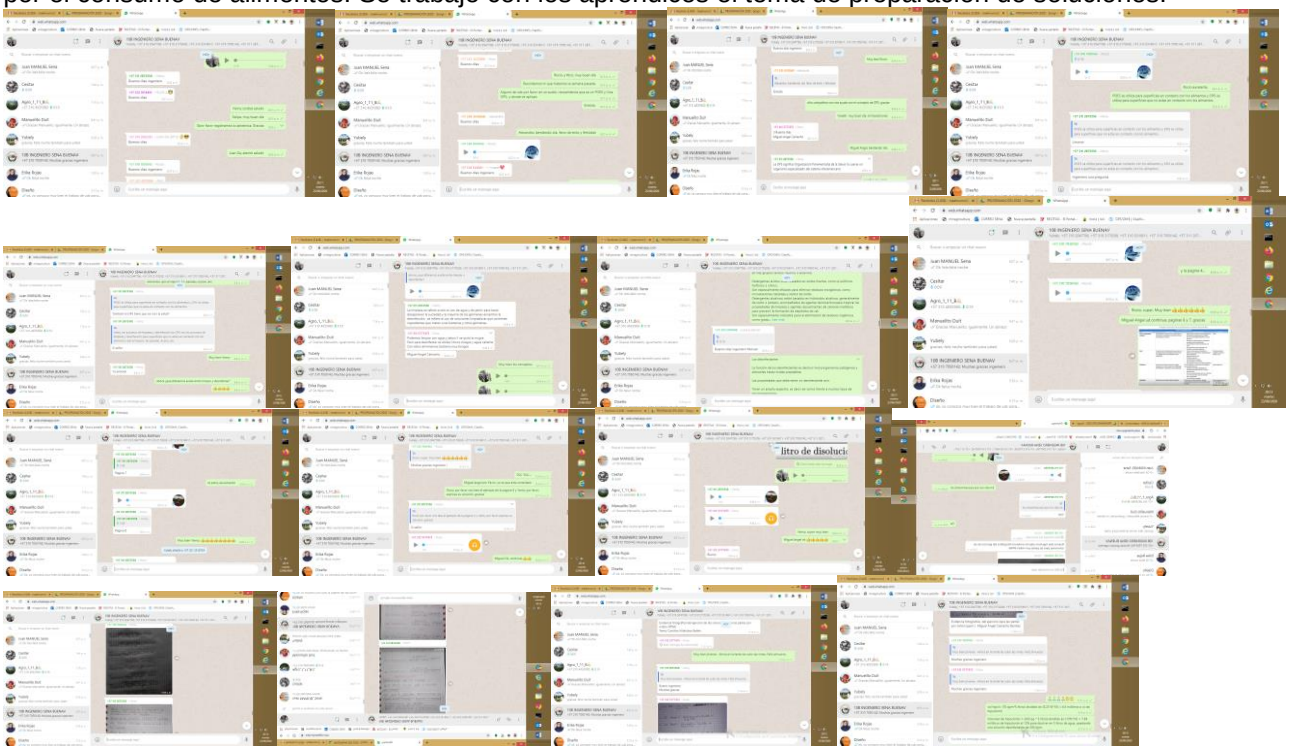
GD-F-007 V.02

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 23 de Junio de 2020	**HORA INICIO: 8 AM**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa con la IE José María Silva Salazar	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa José María Silva Salazar		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10º que corresponde a la ficha de caracterización N° 2061960		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludo.

Se trabajó el resultado de aprendizaje Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente, con la actividad Identificar los microorganismos contaminantes de los alimentos y las Enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos. Se trabajó con los aprendices el tema de preparación de soluciones.



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Cálculos de preparación de soluciones.	**Aprendices grado 10º**	**Fin de mes Junio**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA23 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Identificar la diferencia entre POES y OPS, Limpieza y desinfección, preparación de soluciones desinfectantes.

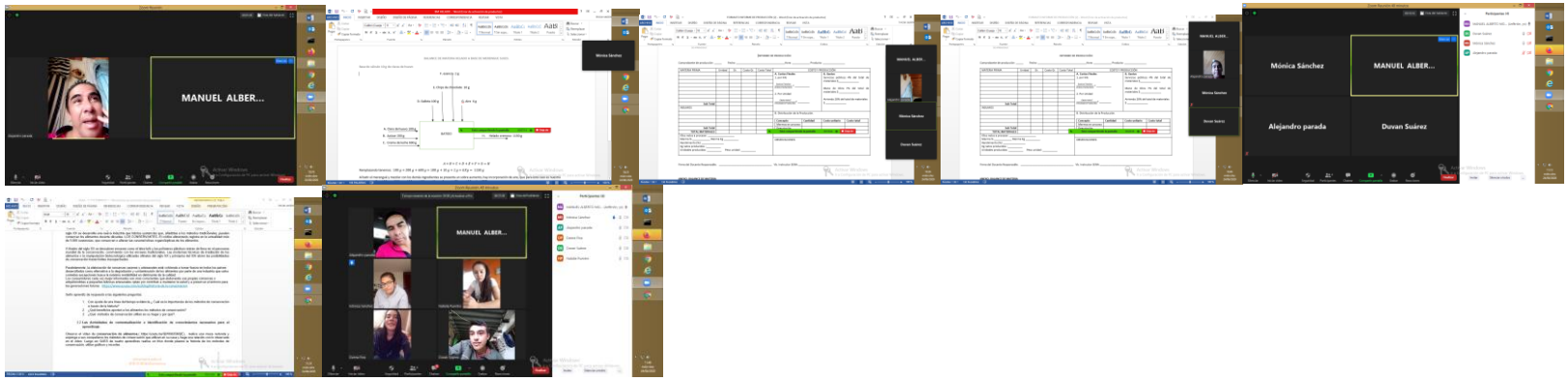
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	Miguel Ángel							
	Roció							
	Yeimy							
	Juliana Alarcón							
	Alexandra							
	Yinneth							
	Juan Manuel							
	Kevin blanco							
	Leider Torres							
	Paula Pinilla							
	Felipe							
	Blanca González							
	Aida Juan Ortiz							
	Alexandra							
	Nico							
	Manuel Alberto Muñoz Moreno	19474174		X	Sena Cedeagro	maalmumo@misena.edu.co	3118681780	

GD-F-007 V.02

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 24 de junio de 2020	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa con IE Juan José Neira del municipio de Gachantiva.	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa JUAN JOSË NEIRA		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 11º que corresponde a la ficha de caracterización N° 1865016		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

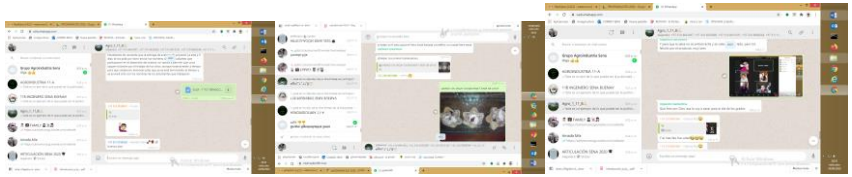
Saludo.

Se trabajó el resultado de aprendizaje Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Con la actividad de Realizar la verificación de aplicación de diferentes técnicas utilizadas para el balance de materia en la industria de alimentos. Avances de proyecto. Se llevó a cabo reunión vía zoom con algunos aprendices de la IE se trató el tema de formatos del módulo técnico –planeación de la producción e informe de producción. Se les explicó la guía de tratamiento térmico.



También se llevó a cabo trabajo vía WhatsApp.





COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Desarrollo de la guía de T/Térmico	**Aprendices grado 11º**	**Mes de Julio.**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	YESID							
	MONICA							

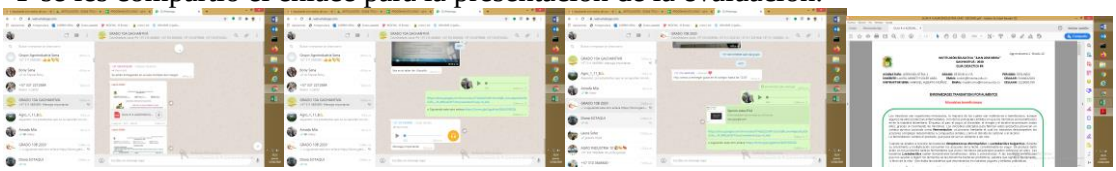
	DUVAN							
	CARLOS RODON							
	OSCAR							
	DANNA							
	MALEJA							
	ALEXITHA SAENZ							
	FABIAN							
	CAMPEON							
	NATALIA PUENTES							
	LUIS RABA							
	LEIDY REYES							
	ELIANA							
	ALEX							
	LAVERDE							
	ALEJANDRA VELANDIA							
	MARÍA VELA							
	YULITZA							
	ALEJANDRO PARADA R		X		IE JJ NEIRA	quimialejo74@gmail.com	3138834099	
	MANUEL ALBERTO MUÑOZ MORENO	19474174		X	SENA CEDEAGRO	maalmumo@misena.edu.co	318681780	

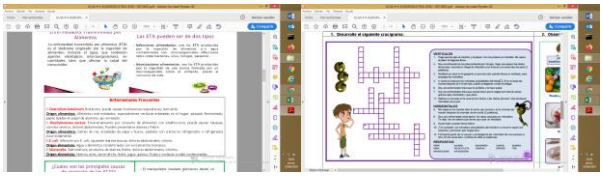
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 25 DE JUNIO DE 2020	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa IE JJ Neira	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa JUAN JOSÉ NEIRA		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10º que corresponde a la ficha de caracterización N° 2061977		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

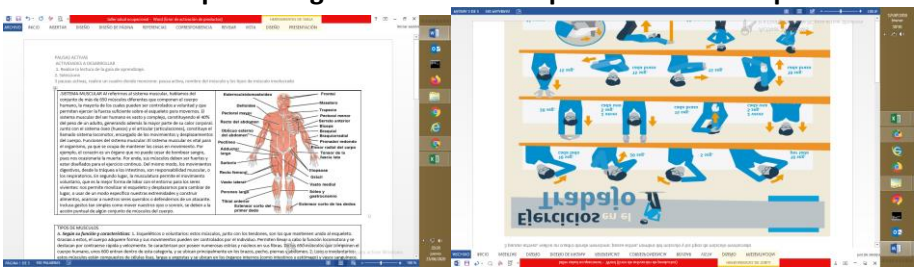
Saludo.

Se trabajó el resultado de aprendizaje Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente, mediante la actividad Identificar los microorganismos contaminantes de los alimentos y las Enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos. El trabajo se desarrolla en acuerdo con la docente de la IE, se le envió el taller de Etas, ella lo adecua a la guía que se les envía a los aprendices. Y se les compartió el enlace para la presentación de la evaluación.





También se compartió la guía de la salud ocupacional sobre las pausas activas.



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Grado 10Desarrollo Taller de ETAS y Presentar la evaluación	**Grado 10º**	**Julio de 2020**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA25_ DEL MES DEJunio DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	

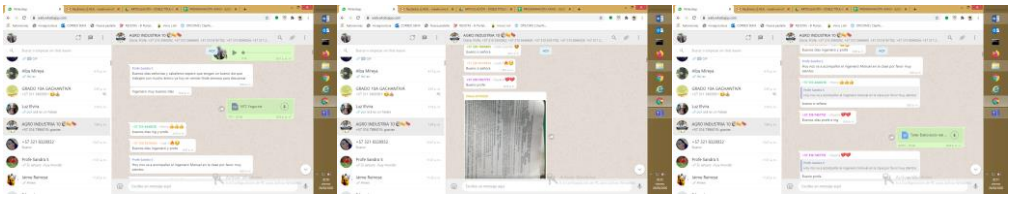
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	Marlén							
	Carolina							
	Oscar Barreto							
	Milena							
	Gabriela							
	Ivan							
	Claudi							

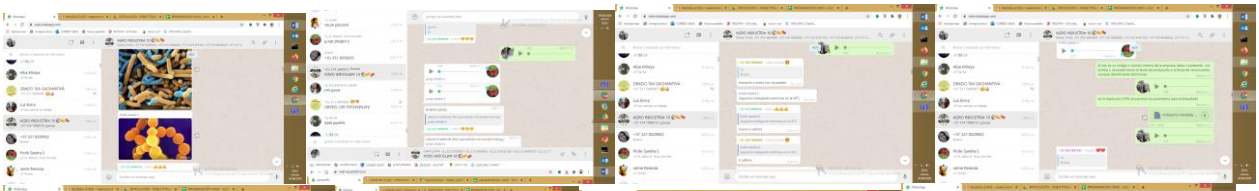
GD-F-007 V.02

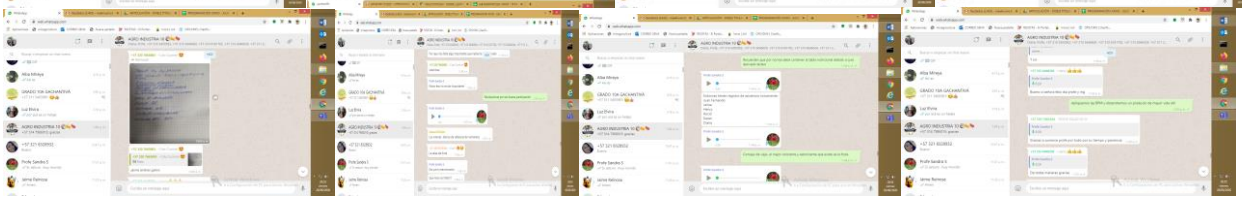
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 26 de junio de 2020	**HORA INICIO: 8 am**	**HORA FIN:**
LUGAR: Trabajo en casa IE Pablo VI	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa PABLO VI		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10 que corresponde a la ficha de caracterización N° 2062222		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

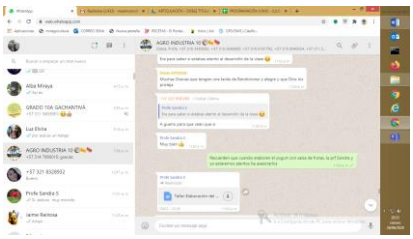
Saludo.

Se trabajó el resultado de aprendizaje asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. Mediante la actividad analizar casos de emprendedores en los cuales sus ideas de negocio hayan sido exitosas.
Trabajo realizado en acompañamiento con los docentes de la IE Sandra Y Alejandro.









COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Taller elaboración de yogurt	**Aprendices grado 10º**	**Mes de Julio.**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA26 DEL MES DE junio_ DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	JUAN F							
	CATA GUZMAN							
	HENRY							
	FERNEY							
	DIANA							
	ROCIO PALACIOS							
	CRISTIAN CETINA							
	KAREN							
	DAYANA							
	YURANY							
	VALENTINA							
	YEISON MONROY							
	MANUEL ALBERTO MUÑOZ MORENO	19474174		X	SENA CEDEAGRO	maalmumo@misena.edu.co	3118681780	