CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA
INFORME PRIMER SEMESTRE 2020

PROGRAMA: TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
INSTRUCTOR: JORGE ANDRÉS POTES GÓMEZ

COLEGIO	EDUARDO UMAÑA LUNA (IED)
TIPO DE INFORME	EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN
FECHA DEL INFORME	12 de septiembre de 2020

EJECUCIÓN ACADÉMICA

El presente informe corresponde a la (s) ficha (s) del grado 10º 2019200, 2019187 y a las fichas del grado 11° 1829047 y 1829038 del programa TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA asignadas en la programación del primer semestre de 2020.

FICHA: 2019200
Fecha de inicio de la ficha: 03/febrero/2020
Número de aprendices matriculados: 28
Aprendices en formación: 28
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 93,3%

NOVEDADES: Durante el primer semestre del presente año se presentaron las siguientes novedades académicas (Deserción, Retiro Voluntario, Llamado de Atención, Plan de Mejoramiento, Citación a Comité, Cancelación de Registro o Inasistencias y participación de la formación por no contar con conectividad).

Nº	T.D	Nº DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES
1	T.I,	1006093809	ANYI KATERIN	SANDOVAL YOMAYUSA	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo cuatro (4) faltas de 22 clases virtuales. La coordinadora mencionó que iba a escalar el caso con el director de grupo para saber la situación del aprendiz.

2	T.I	1022326101	JUAN FELIPE	QUINTERO RONDON	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo dos (2) faltas de 22 clases virtuales. La coordinadora no tiene información sobre este caso. Este aprendiz aunque asistió de manera recurrente a las clases no entregó muchas actividades.
3	T.I	1001051056	MARIA FERNANDA	MURCIA BERMUDEZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 7 inasistencias de 22 clases virtuales. La coordinadora menciona que al parecer no tenía suficiente conexión a internet, ella quedó de escalar el caso con los directores de grupo para ver cuál es la situación.
4	T.I	1028880051	WILFRAN ANDRES	SALINAS ARIAS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 22 inasistencias consecutivas de 22 clases virtuales. Se informó al colegio que el aprendiz manifestó que no iba a volver a las clases por motivos personales. No se ha hecho proceso de cancelación. No se subieron juicios de valor por la misma razón.

GESTIÓN FORMACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS Y REGISTRADOS EN SOFÍA EN EL SEMESTRE:

Nº	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
1	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	1- Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 2- Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. 3- Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida. 4- Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del sena. 5- Identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.
2	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1- Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. 2- Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. 3- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. 4- Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. 5- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

3	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	1- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN

1	ANYI KATERIN SANDOVAL YOMAMUSA	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1- Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. 2- Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. 3- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. 4- Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. 5- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: DEFINCIÓN - CONTAMINACIÓN CRUZADA, ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ACTIVIDAD HIGIENE E INOCUIDAD – POES, SANEAMIENTO BASICO, CALCULOS PPM, FORMATOS POES –EQUIPOS, ACTIVIDAD ESCALDADO Y ACTIVIDAD RESIDUOS SOLIDOS. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades y el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio.

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

2	JUAN FELIPE QUINTERO RONDON	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1- Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. 2- Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. 3- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. 4- Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. 5- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ACTIVIDAD HIGIENE E INOCUIDAD – POES, SANEAMIENTO BASICO, CALCULOS PPM, FORMATOS POES –EQUIPOS, ACTIVIDAD ESCALDADO Y ACTIVIDAD RESIDUOS SOLIDOS. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades y el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor como aprobado o No aprobado según sea el caso. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio. .

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

3	MARIA FERNANDA MURCIA BERMUDEZ	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1- Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. 2- Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. 3- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. 4- Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. 5- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entrego cuatro (4) actividades de la competencias de higienización: definición de contaminación cruzada, formatos POES EQUIPOS, actividad escaldado y residuos sólidos. Debido a esto, queda pendiente juicio de valor de dicha competencia y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

4	JUAN FELIPE QUINTERO RONDON	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1- Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. 2- Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. 3- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	No entregó las siguientes actividades de la competencia de higienización: ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ACTIVIDAD HIGIENE E INOCUIDAD – POES, SANEAMIENTO BASICO, CALCULOS PPM, FORMATOS POES –EQUIPOS, ACTIVIDAD ESCALDADO Y ACTIVIDAD RESIDUOS SOLIDOS. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Por consiguiente, hasta que no entregue estas actividades y el plan de mejora y además, las apruebe, no se subirá el juicio de valor.
5	WILFRAN ANDRES SALINAS ARIAS	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	El aprendiz tuvo 22 inasistencias consecutivas de 22 clases virtuales. Se informó al colegio que el aprendiz manifestó que no iba a volver a las clases por motivos personales. No se ha hecho proceso de cancelación. No se subieron juicios de valor por la misma razón.

		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	

AVANCE IDEA DE NEGOCIO

Nº	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOMBRE IDEA DE NEGOCIO	FASE REVISADA DEL PROYECTO
1	TI 1003534952	Yulieth Estefania	Hernandez Barajas	Compota de guanábana. Limonada de Mora y limón. Empanadas de frutas. Galletas de Harina de Almendra con Fruta deshidratada.	IDEACIÓN
2	TI 1013102962	Oscar Andres	Hernandez Panduro		
3	TI 1074809051	Andres Felipe	Ramos Oidor		
4	TI 1001050015	Sebastian Stik	Robayo Sanchez		
5	TI 1058842476	Laura Vanessa	Morales Giraldo	Carne vegetariana a base de platano verde, Arequipe de Mango, Yogurt griego	
6	TI 1019984700	Leidy Yoana	Lozano Gutierrez		

7	TI 1030520110	Omar David	Martinez Martinez	con Arequipe, Beignet.	
8	TI 1030533340	Angela Patricia	Moyano Manrique		
9	TI 1030528890	Djalma Julieth	Sanchez Lopez	Conserva de brocolí con salsa. Nuggets de pollo relleno de salchicha y queso. Brownie con salsa de durazno. Pastel con mermelada. Galletas de avena baja en calorias.	
10	TI 1027150383	Luz Angel	Ruiz Rangel		
11	TI 1000133742	Paula Alejandra	Morales Rodriguez		
12	TI 1000688119	Jhon Freddy	Rojas Lozano		
13	TI 1013099440	Jose Alejandro	Melo Rodríguez	Pizza hecha con harina de avena. Donas Rellena de fruta. Dulce de Mora. Néctar de frutos rojos bajo en calorias.	
14	TI 1025521967	Sebastian	Rodríguez Hernández		
15	TI 1025521220	Andrey	Rodríguez Puertas		
16	TI 1023364575	Ruber Augusto	Romero Rodríguez		
17	TI 1051502148	Juan Pablo	Quiñonez Moreno	Papilla para bebé. Yogurt con zanahoria. Mermelada de maracuyá edulcorada y con fibra.	
18	TI 1001051056	Maria Fernanda	Murcia Bermúdez		
19	TI 1001344662	Julian Esteban	Obando Guerrero		
20	TI 1012324014	Nicol Dayana	Ruiz Montenegro		
21	TI 1001052519	Yensi Alejandra	Peña Farigua	Hojaldre de chocolate. Rellena de carne molida. Mariposa de chocolate.	
22	TI 1022326101	Juan Felipe	Quintero Rondón		
23	TI 1006093809	Anyi Katerin	Sandoval Yomamusa		
24	TI 1003752578	Andres Felipe	Moreno Abril		
25	TI 1005859504	Yensy Dayana	Hernández Montero	Arequipe con sabor a maracuyá.	

26	TI 1000158207	Kevin Esneider	Osma Ramírez	Mermelada de kiwi. Bocadillo de mango. Yogurt griego con salsa de maracuya. Flan con salsa de Mora.	
27	CC 1000120729	Jhonatan Jordan	Pérez Cortes		

ASPECTOS DISCIPLINARIOS

(Registrar las novedades disciplinarias durante el desarrollo de la formación)

Nº	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	Falta Disciplinaria	Observaciones

FICHA: 2019187
Fecha de inicio de la ficha: 03/febrero/2020
Número de aprendices matriculados: 28
Aprendices en formación: 28
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 85,7%

NOVEDADES: Durante el primer semestre del presente año se presentaron las siguientes novedades académicas (Deserción, Retiro Voluntario, Llamado de Atención, Plan de Mejoramiento, Citación a Comité, Cancelación de Registro o Inasistencias y participación de la formación por no contar con conectividad).

Nº	T.D	Nº DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES
1	TI	1000808938	VALERIE CATALINA	AGUDELO PUENTES	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 16 inasistencias de 20 clases virtuales, la coordinadora no tiene información al respecto. En una de las pocas clases a la que asistió, ella mencionó que no tenía conexión a internet.
2	TI	1001349377	LEIDY CAROLAINS	CHOCONTA GUANUMEN	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 19 inasistencias de 20 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio no tiene información sobre el por qué faltó.
3	TI	1030535583	DEISI DAYANI	COMBITA ARIZA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 4 inasistencias de 20 clases virtuales. Durante las clases, la aprendiz mencionó que la conexión a internet era insuficiente. La coordinadora mencionó que iba a escalar el caso.
4	TI	1012321730	LUIS MARIO	DE LA HOZ BOLAÑO	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo 17 faltas de 20 clases virtuales. La coordinadora no sabe la razón del por qué faltó a las clases, quedó de escalar el caso ante los directores de grupo para saber la situación del aprendiz.
5	T.I	1063481180	MARLOYS	MARTINEZ CONTRERAS	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo 2 faltas de 20 clases virtuales. La coordinadora quedó al tanto de la situación respecto a la no entrega de las actividades y mencionó que iba a comunicarse con la familia y el director de grupo del aprendiz.
6	T.I	1026251203	FIDEL ANDRES	SERRANO ARIAS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 12 inasistencias de 20 clases virtuales. La coordinadora mencionó en la reunión que se tuvo entre el Colegio y SENA, que el aprendiz está diagnosticado con capacidad diferente en el aprendizaje (déficit cognitivo), se está a la espera de una reunión con orientación y coordinación del colegio para realizar plan de manejo en el aula del mismo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS Y REGISTRADOS EN SOFÍA EN EL SEMESTRE:

Nº	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
1	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	1- Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 2- Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. 3- Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida. 4- Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del sena. 5- Identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.
2	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1- Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. 2- Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. 3- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. 4- Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. 5- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

3	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	1- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN
1	VALERIE CATALINA AGUDELO PUENTES	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según	No entrego once (11) actividades entre las competencias de higienización y coordinar proyectos: DEFINCIÓN – CONTAMINACIÓN CRUZADA, ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ACTIVIDAD HIGIENE E INOCUIDAD – POES, SANEAMIENTO BASICO, CALCULOS PPM, FORMATOS POES –EQUIPOS, ACTIVIDAD ESCALDADO, ACTIVIDAD RESIDUOS SOLIDOS, COMPETENCIA EVALUACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GLOBALIZACIÓN, INNOVACIÓN Y FILTROS DE IDEA DE NEGOCIO. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	
2	LEIDY CAROLAINS CHOCONTA GUANUMEN	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según	No entrego once (11) actividades entre las competencias de higienización y coordinar proyectos: DEFINCIÓN -CONTAMINACIÓN CRUZADA, ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ACTIVIDAD HIGIENE E INOCUIDAD –POES, SANEAMIENTO BASICO, CALCULOS PPM, FORMATOS POES –EQUIPOS, ACTIVIDAD ESCALDADO, ACTIVIDAD RESIDUOS SOLIDOS, COMPETENCIA EVALUACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GLOBALIZACIÓN, INNOVACIÓN Y FILTROS DE IDEA DE NEGOCIO. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	

3	DEISY DAYANI COMBITA ARIZA	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entrego once (11) actividades entre las competencias de higienización y coordinar proyectos: DEFINCIÓN -CONTAMINACIÓN CRUZADA, ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ACTIVIDAD HIGIENE E INOCUIDAD –POES, SANEAMIENTO BASICO, CALCULOS PPM, FORMATOS POES –EQUIPOS, ACTIVIDAD ESCALDADO, ACTIVIDAD RESIDUOS SOLIDOS, COMPETENCIA EVALUACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GLOBALIZACIÓN, INNOVACIÓN Y FILTROS DE IDEA DE NEGOCIO. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	

4	LUIS MARIO DE LA HOZ BOLAÑO	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades entre las competencias de higienización y coordinar proyectos: DEFINCIÓN - CONTAMINACIÓN CRUZADA, ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ACTIVIDAD HIGIENE E INOCUIDAD –POES, SANEAMIENTO BASICO, CALCULOS PPM, FORMATOS POES –EQUIPOS, ACTIVIDAD ESCALDADO, ACTIVIDAD RESIDUOS SOLIDOS, COMPETENCIA EVALUACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GLOBALIZACIÓN, INNOVACIÓN Y FILTROS DE IDEA DE NEGOCIO. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Por consiguiente, queda en plan de mejoramiento para dichas competencias. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	

5	MARLOYS MARTINEZ CONTRERAS	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó las siguientes actividades entre las competencias de higienización y coordinar proyectos: DEFINCIÓN - CONTAMINACIÓN CRUZADA, ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ACTIVIDAD HIGIENE E INOCUIDAD –POES, SANEAMIENTO BASICO, CALCULOS PPM, FORMATOS POES –EQUIPOS, ACTIVIDAD ESCALDADO, ACTIVIDAD RESIDUOS SOLIDOS, COMPETENCIA EVALUACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GLOBALIZACIÓN, INNOVACIÓN Y FILTROS DE IDEA DE NEGOCIO. No aprobó la evaluación teórica de la competencia de higienización. Por consiguiente, queda en plan de mejoramiento para dicha competencia. Se informó por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	

6	FIDEL ANDRES SERRANO ARIAS	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	No entregó actividades de la competencias de higienización: DEFINCIÓN -CONTAMINACIÓN CRUZADA, ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ACTIVIDAD HIGIENE E INOCUIDAD –POES, SANEAMIENTO BASICO, CALCULOS PPM, FORMATOS POES –EQUIPOS, ACTIVIDAD ESCALDADO, ACTIVIDAD RESIDUOS SOLIDOS, COMPETENCIA EVALUACIÓN LIMPIEZA. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dicha competencia y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio y a la reunión pendiente.

AVANCE IDEA DE NEGOCIO

Nº	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOMBRE IDEA DE NEGOCIO	FASE REVISADA DEL
1	TI 1101683009	GEIDY LIZZBETH	BUSTOS PEÑA	Queso sabor a café, kumis de pitaya, uchuvas en almibar, lengua sabor arequipe, brocheta mixta curada precocida congelada.	IDEACIÓN
2	1034657798	JENNIFER	CONTRERAS DURAN		
3	1022328556	KATHERINE DAYANNA	LOPEZ MONTAÑO		
4	1000776728	ANGIE LORENA	TIERRADENTRO SOLER		
5	1001052442	MIKE STEVEN	SIERRA DUEÑAS	Yogurt de fresa con aloe vera, salsa de aguacate con limón, pastel de vino bajo en calorías, compota de cereza.	
6	1034777879	YEIMY NAYARLY	SANCHEZ LESMES		
7	1034656784	ANDRES GEOVANNY	SENEJOA CARRILLO		
8	1025524038	LEIDY YAMILE	TARAZONA ESTEBAN		
9	1034657871	MARILIN GIOVANNA	SUAREZ GUTIERREZ	Galletas con fibra y chocolate, morcilla de papa, compota de naranja, mermelada de frutos rojos, paletas de helado con trozos de fruta.	
10	1001052295	PAOLA	VALLEJO YEPES		
11	1030528157	YENNY MARCELA	LEON DIAZ		
12	1013105126	MALORY GISSEL	OBANDO GAMBOA		
13	1034777607	ANGIE PAOLA	CAICEDO LAITON	Yogurt liquido con mini chips y banano deshidratado, compota de manzana, yogurt con salsa de guayaba arazá, bolitas de queso apanado rellenas	
14	1030522583	KAREN LORENA	MELO PUENTES		
15	1051735829	ELISA DANIELA	GULLOSO VELAIDES		

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

16	1030528513	KEVIN SANTIAGO	HERREÑO QUITIAN	con bocadillo, compota tutifruti.	
17	1030520832	LAURA	RIOS SUA	Gelatina de coco con fruta deshidratada, compota de mango y durazno, néctar de mango y manzana, yogurt griego con salsa de maracuyá y coco rallado, chorizos coctel de pavo con tocineta.	
18	1034276610	GISEL XILENA	RODRIGUEZ ARIAS		
19	1069717547	OSCAR DAVID	VELASQUEZ RODRIGUEZ		
20	1063481180	MARLOYS	MARTINEZ CONTRERAS		
21	1034778038	JUAN DAVID	TORRES RIAÑO	Compota de Frutos rojo, Millhoja de chocolate, yogurt con salsa de banano edulcorado, mermelada de uva y cereza, bocadillo de mango.	
22	1014476158	DIEGO ALEJANDRO	TORRES RODRIGUEZ		
23	1026251203	FIDEL ANDRES	SERRANO ARIAS		
24	1030530232	DANIEL CAMILO	PEÑA FARIGUA		
25	1000808938	VALERIE CATALINA	AGUDELO PUENTES	No presentaron la ideación.	
26	1001349377	LEIDY CAROLAINS	CHOCONTA GUANUMEN		
27	1030535583	DEISI DAYANI	COMBITA ARIZA		
28	1012321730	LUIS MARIO	DE LA HOZ BOLAÑO		

ASPECTOS DISCIPLINARIOS

(Registrar las novedades disciplinarias durante el desarrollo de la formación- Académicas NO)

Nº	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	Falta Disciplinaria	Observaciones

FICHA: 1829047
Fecha de inicio de la ficha: 15/febrero/2019
Número de aprendices matriculados: 20
Aprendices en formación: 18
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 75%

NOVEDADES: Durante el primer semestre del presente año se presentaron las siguientes novedades académicas (Deserción, Retiro Voluntario, Llamado de Atención, Plan de Mejoramiento, Citación a Comité, Cancelación de Registro o Inasistencias y participación de la formación por no contar con conectividad).

Nº	T.D	Nº DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES
1	TI	1047370589	YEINER DAVID	CONTRERAS FIGUEROA	PLAN DE MEJORAMIENTO	El aprendiz tuvo 13 inasistencias de 20 clases virtuales, la coordinadora no sabe por qué faltó. Menciona que iba a consultar con el director de grupo para verificar la situación. El aprendiz en algún momento manifestó: "que no asistía a las clases virtuales porque no se levantaba temprano".
2	TI	1001047596	MARIA FERNANDA	MUÑOZ MUÑOZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 14 inasistencias de 20 clases virtuales. La coordinadora de Articulación menciona que la aprendiz ha tenido poca conectividad a la red de internet y además, un familiar es el que le presta un computador para trabajar de vez en cuando.

3	TI	1006732399	KELLY JHOANA	CURICO BUSTOS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 20 inasistencias de 20 clases virtuales. La coordinadora menciona que a la familia no la ubican y que al parecer no tienen conectividad.
4	TI	1001049201	TATIANA	TORRES LOPEZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 8 faltas de 20 clases virtuales. La coordinadora de Articulación menciona que ha tenido poca conectividad a la red de internet.

GESTIÓN FORMACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS Y REGISTRADOS EN SOFÍA EN EL SEMESTRE:

Nº	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
1	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.
2	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN
1	YEINER DAVID CONTRERAS FIGUEROA	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 13 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: GLOSARIO NTC ISO 22000 TABLA PRINCIPIOS HACCP FORMULACIÓN CARNICA NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS) ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN TERMINOLOGIA, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda en plan de mejoramiento para dichas competencias. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio. .
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

2	MARIA FERNANDA MUÑOZ MUÑOZ	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entrego (13) actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: TABLA PRINCIPIOS HACCP, FORMULACIÓN CARNICA, NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS), ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS, MATRIZ DE LA INFORMACIÓN, TERMINOLOGIA, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

3	KELLY JHOANA CURICO BUSTOS	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 13 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: GLOSARIO NTC ISO 22000 TABLA PRINCIPIOS HACCP FORMULACIÓN CARNICA NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS) ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN TERMINOLOGIA, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

4	TATIANA TORRES LOPEZ	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó las siguientes actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: GLOSARIO NTC ISO 22000 TABLA PRINCIPIOS HACCP FORMULACIÓN CARNICA NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS) ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN TERMINOLOGIA, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

AVANCE IDEA DE NEGOCIO

Nº	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOMBRE IDEA DE NEGOCIO	FASE REVISADA DEL
1	1000789270	MILLER ALEJANDRO	VASQUEZ VARGAS	Brownie endulzado con estevia y salsa de lulo.	
2	1000471444	MARIANA	RIVERA SANTOS		
3	1001047596	MARIA FERNANDA	MUÑOZ MUÑOZ		
4	1000159834	JOSE DANIEL	VIRGUEZ SALAMANCA	Croqueta de papa precocida congelada.	
5	1022924937	LEIDY PAOLA	PINILLA FONSECA		
6	1006732399	KELLY JHOANA	CURICO BUSTOS		
7	1000612682	DANIEL RAUL	NUÑEZ ESTUPIÑAN	Postre de maracuyá endulzado con estevia y salsa de mora.	
8	1001051798	KAREN VIVIANA	AVELLA AREVALO		
9	1000337592	LAURA ALEJANDRA	TRUJILLO LUGO		
10	1005452178	JULIETH XIMENA	GONZALEZ RUEDA	Choplasty- chocolate blanco con glucosa (producto tipo fondant).	
11	1001049201	TATIANA	TORRES LOPEZ		
12	1000516746	MARLON ARLEY	PEDRAZA ALVIZ		
13	1047370589	YEINER DAVID	CONTRERAS FIGUEROA		
14	1014656886	JHONSON DAVID	ABRIL CRISTIANO	Yogurt de lulo con aloe vera.	
15	1030525240	GEFREE NICOLAS	GONZALEZ GUALTEROS		
16	1000835930	NASLY SORIAN	LLANO LOSADA		

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

ASPECTOS DISCIPLINARIOS

(Registrar las novedades disciplinarias durante el desarrollo de la formación- Académicas NO)

Nº	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	Falta Disciplinaria	Observaciones

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

FICHA: 1829038
Fecha de inicio de la ficha: 15/febrero/2019
Número de aprendices matriculados: 23
Aprendices en formación: 23
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 52,4%

NOVEDADES: Durante el primer semestre del presente año se presentaron las siguientes novedades académicas (Deserción, Retiro Voluntario, Llamado de Atención, Plan de Mejoramiento, Citación a Comité, Cancelación de Registro o Inasistencias y participación de la formación por no contar con conectividad).

Nº	T.D	Nº DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES
1	TI	1029641816	CHELSY NIKOL	MARTINEZ AMARIS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 23 inasistencias de 23 clases virtuales, la coordinadora del colegio menciona que durante la PANDEMIA no han podido contactar a la familiar.
2	TI	1034776532	JHONATAN LEONARDO	BERNAL BUSTOS	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo 21 inasistencias de 23 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio menciona que en la formación virtual del colegio ha respondido, además, que colocará al tanto al director de grupo para comunicarse con la
3	TI	1002300650	DEISY YULIANA	BARON CARDENAS	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo 17 inasistencias de 23 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio menciona que no sabe nada de ella y no se ha podido comunicar con la familia.
4	TI	1021662931	YEIMI PAOLA	URREGO NUVAN	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo 22 faltas de 23 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio menciona que no sabe nada de ella y no se ha podido comunicar con la familia.
5	TI	1000252731	ALEXANDER	CARLIER MUÑOZ	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo 19 faltas de 23 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio menciona que no tiene información al respecto y que escalará el caso con el director de grupo.

6	TI	1000128402	JOHAN STIVEN	LASSO AGUIRRE	ASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 7 faltas de 23 clases virtuales. Este aprendiz estuvo asistiendo a las clases de manera constante pero dejo de hacerlo. Los compañeros mencionaron que él presentó problemas de conectividad. Dejó de asistir a las clases desde la competencia de Coordinar proyectos.
7	TI	1010164860	MICHAEL ESTIVEN	HUERTAS PEREZ	ASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 2 faltas de 23 clases virtuales. Este aprendiz estuvo asistiendo a las clases de manera constante pero algún momento, él mencionó" que presentó baja conectividad a internet y que los trabajos no cargaban en plataforma". No hizo las actividades de coordinar proyectos.
8	TI	1001048747	HAROLD ARLEY	MUÑOZ LEON	ASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 12 faltas de 23 clases virtuales. Este aprendiz estuvo asistiendo a las clases de manera constante, dejo de asistir desde el 12 de mayo hasta el 18 de junio. La coordinadora de Articulación menciona que la familia tiene una situación económica difícil…
9	TI	1012097763	JOSE EDWIN	BAUTISTA MOLINA	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo 9 faltas de 23 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio EUL menciona que no sabe nada de él y que iba a colocar al tanto al director de grupo para comunicarse con la familia.
10	TI	1001276618	KAROL PAOLA	MONTES RODRIGUEZ	ASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 10 faltas de 23 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio EUL menciona que no sabe nada de ella y que iba a colocar al tanto al director de grupo para comunicarse con la familia.

11	TI	1034396389	STIVEN	RAMIREZ BOHADA	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo 9 faltas de 23 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio EUL menciona que no tiene información al respecto y que iba a colocar al tanto al director de grupo para comunicarse con la familia.
12	TI	1012365344	INGRID JOHANA	HURTADO MORALES	PLAN DE MEJORA	El aprendiz tuvo 22 faltas de 23 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio EUL menciona que no tiene información al respecto y que iba a colocar al tanto al director de grupo para comunicarse con la familia.

GESTIÓN FORMACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS Y REGISTRADOS EN SOFÍA EN EL SEMESTRE:

Nº	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
1	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.
2	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN
1	CHELSY NICOL MARTINEZ AMARIS	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 13 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: GLOSARIO NTC ISO 22000 TABLA PRINCIPIOS HACCP FORMULACIÓN CARNICA NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS) ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN TERMINOLOGIA, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio. .
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

2	JHONATAN LEONARDO BERNAL BUSTOS	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entrego (12) actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: TABLA PRINCIPIOS HACCP, FORMULACIÓN CARNICA, NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS), ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS, MATRIZ DE LA INFORMACIÓN, TERMINOLOGIA, PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME (REGULAR). Por consiguiente, queda en plan de mejoramiento para dichas competencias. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

3	KELLY JHOANA CURICO BUSTOS	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 13 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: GLOSARIO NTC ISO 22000 TABLA PRINCIPIOS HACCP FORMULACIÓN CARNICA NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS) ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN TERMINOLOGIA, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

4	DEISY YULIANA BARON CARDENAS	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 13 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: GLOSARIO NTC ISO 22000 TABLA PRINCIPIOS HACCP FORMULACIÓN CARNICA NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS) ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN TERMINOLOGIA, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda en plan de mejoramiento para dichas competencias. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

5	YEIMI PAOLA URREGO NUVAN	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 13 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: GLOSARIO NTC ISO 22000 TABLA PRINCIPIOS HACCP FORMULACIÓN CARNICA NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS) ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN TERMINOLOGIA, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda en plan de mejoramiento para dichas competencias. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

6	ALEXANDER CARLIER MUÑOZ	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 10 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: FORMULACIÓN CARNICA NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS) ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda en plan de mejoramiento para dichas competencias. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

7	JOHAN ESTIVEN LASSO AGUIRRE	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	No entregó 3 actividades de la competencia de coordinar proyectos: ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.
8	MICHAEL ESTIVEN HUERTAS PEREZ	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	No entregó 3 actividades de la competencia de coordinar proyectos: ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.

9	HAROLD ARLEY MUÑOZ	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 7 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

10	JOSE EDWIN BAUTISTA MOLINA	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 9 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: FORMULACIÓN CARNICA, ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda en plan de mejoramiento para dichas competencias. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

11	KAROL MONTES RODRIGUEZ	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 7 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS), MATRIZ DE LA INFORMACIÓN, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓNADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias y/o plan de mejora de acuerdo a lo que manifieste el colegio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

12	ESTIVEN RAMIREZ BOHADA	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 9 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS) ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓNADITIVOS ALIMENTARIOS VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda en plan de mejoramiento para dichas competencias. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

13	INGRID JOHANA HURTADO	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.	No entregó 13 actividades entre las competencias de controlar puntos críticos y coordinar proyectos: GLOSARIO NTC ISO 22000 TABLA PRINCIPIOS HACCP FORMULACIÓN CARNICA NTC ISO 22000 (CUADRO MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS) ACTIVIDAD 4.1 (DIAGRAMA DE FLUJO, FORMATOS) ANALISIS DE PELIGROS MATRIZ DE LA INFORMACIÓN TERMINOLOGIA, ACTIVIDAD ROTULADO (GRUPO), PLANEAR LA PRODUCCIÓN, ADITIVOS ALIMENTARIOS, VIDA ÚTIL Y PREINFORME. Por consiguiente, queda en plan de mejoramiento para dichas competencias. Se informó del mismo por plataforma Territorio, debe entregar el archivo por la misma plataforma el 11 de julio.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 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.	

AVANCE IDEA DE NEGOCIO

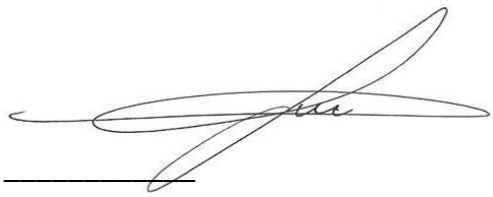
Nº	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOMBRE IDEA DE NEGOCIO	FASE REVISADA DEL
1	1025140858	DANNA SOFIA	BAYONA CESPEDES	Chorizo de pavo y cerdo.	
2	1000128402	JOHAN STIVEN	LASSO AGUIRRE		
3	1010164860	MICHAEL ESTIVEN	HUERTAS PEREZ		
4	1030520312	JUAN DAVID	PEREZ GUTIERREZ	Yogurt semidescremado con trozos de fruta y trozos de gelatina sabores.	
5	1013097991	DANIEL FELIPE	MONTEALEGRE NOBLEX		
6	1000020074	JEIMY TATIANA	RAMIREZ VILLAMIL		
7	1034776532	JHONATAN LEONARDO	BERNAL BUSTOS	Néctar de mango con trozos de aloe vera.	
8	1001327716	WILLY SANTIAGO	LOPEZ NOPE		
9	1000327303	DANIEL SANTIAGO	ROJAS VILLAMIL		
10	1001051102	SERGIO	VALENCIA BEDOYA		
11	1001048747	HAROLD ARLEY	MUÑOZ LEON	No entregaron el trabajo. No se sabe cuál es la idea de negocio.	
12	1012097763	JOSE EDWIN	BAUTISTA MOLINA		
13	1001276618	KAROL PAOLA	MONTES RODRIGUEZ		
14	1034396389	STIVEN	RAMIREZ BOHADA		
15	1007626624	ANGIE NATALIA	CASTILLO VALENCIA	Tropi browinies. Brownie a base de cacao y frutas tropocales.	
16	1193116938	KAROL DAYANA	PARAMO ARIAS		

17	1029641816	CHELSY NIKOL	MARTINEZ AMARIS	
18	1002300650	DEISY YULIANA	BARON CARDENAS	No entregaron el trabajo.
19	1021662931	YEIMI PAOLA	URREGO NUVAN	
20	1000252731	ALEXANDER	CARLIER MUÑOZ	
21	1012365344	INGRID JOHANA	HURTADO MORALES	

ASPECTOS DISCIPLINARIOS

(Registrar las novedades disciplinarias durante el desarrollo de la formación- Académicas NO)

Nº	DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	Falta Disciplinaria	Observaciones



_____
_____
_____

JORGE ANDRES POTES GÓMEZ

_____

Firma del instructor

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co