



ACTA No			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Informe semestral ejecución de la formación - ficha 3168772 grado 10 de la IE SUMAPAZ MELGAR TOLIMA			
CIUDAD Y FECHA:	Melgar, 15 de noviembre 2025	HORA INICIO: 06:00	HORA FIN: 12:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Trabajo en Casa	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Tolima – Centro de Comercio y Servicios	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: <ol style="list-style-type: none">1. Novedades administrativas (retiros, traslados etc.)2. Competencias desarrolladas: Formación Sena – Transversales3. Asistencia a formación presencial4. Entrega de evidencias y aprobación de competencias5. Etapa práctica (Pasantías - Proyecto Productivo)			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: <ol style="list-style-type: none">1. Elaborar y presentar el informe semestral ejecución de la formación - ficha 2917365 grado 11 de la IE SUMAPZ MELGAR TOLIMA2. Allegar el informe a las directivas de la institución educativa para su conocimiento y fines pertinentes.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
<p>Tomando como base las directrices dadas por la Dirección Nacional del SENA, se inicia la presentación del informe de ejecución de la formación Sena en la IE San Isidoro para el grado 10° ficha 2917343 con las siguientes actividades:</p> <p>Institución Educativa: SUMAPAZ, MELGAR</p> <p>Municipio: Ibagué</p> <p>Formación: técnico en cocina</p> <p>Ficha: 3168772</p> <p>Grado: 10°</p> <p>Rector: Ricardo Elías Morales Rodríguez</p> <p>Coordinador: jeremías Rubiano</p>			



Instructor: Mauricio Miguel Solano Tobos

1. Novedades administrativas (retiros, traslados etc)

Aspectos generales – novedades:

Total estudiantes matriculados en marzo 2025: 30

Pendientes de solicitud de retiro voluntario:

Aprendices matriculados de forma extemporánea: 0

2. Competencias Técnicas desarrolladas en la formación Sena año 2025

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
	ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.
	ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
	PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.
	ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN



- Se realizó el informe semestral del desarrollo y ejecución de la ficha 3168772 grado 10° de la Institución Educativa SUMAPAZ MELGAR TOLIMA
- Se recomienda el cumplimiento de los horarios establecidos para las formaciones y con ello lograr alcanzar el objetivo de certificarse como técnicos en cocina.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS