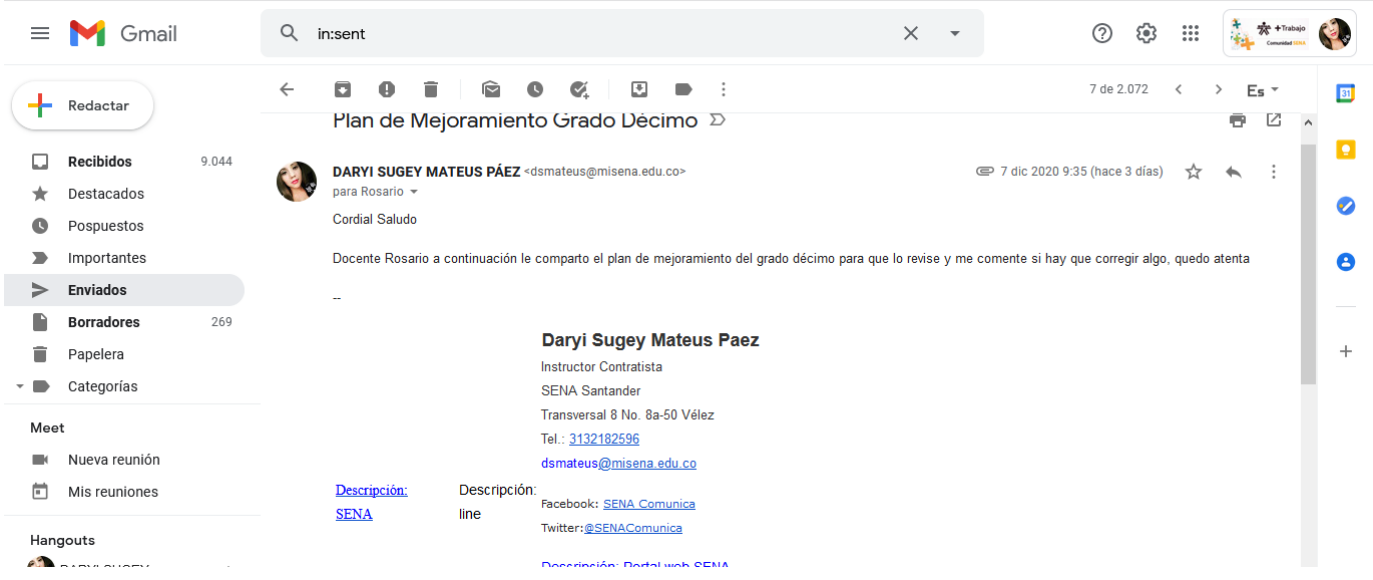
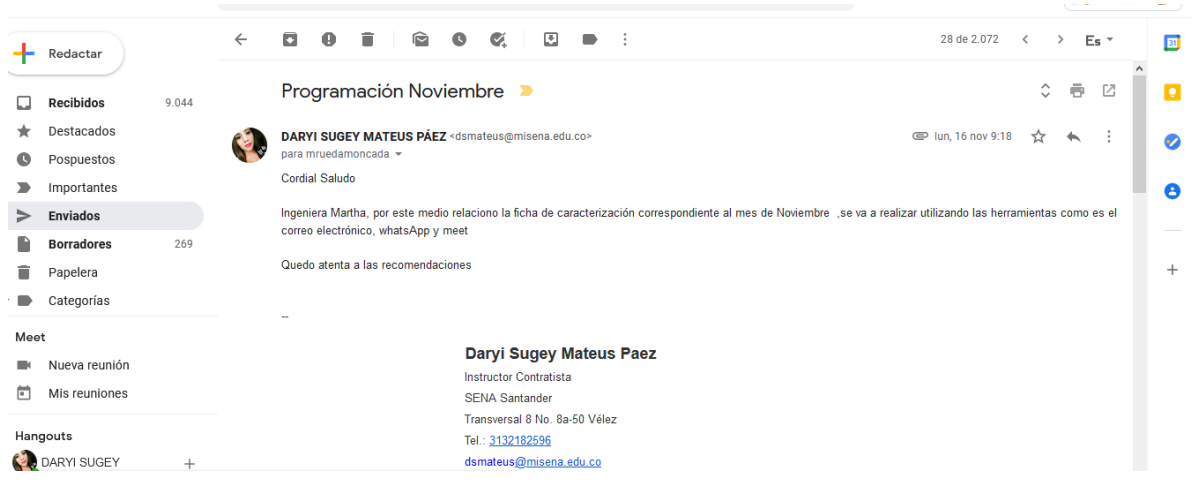
EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO DEL 01 DE DICIEMBRE AL 10 DE DICIEMBRE DE 2020

1. Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral (Esta obligación se cumplió en todos los meses).





2. Dar cumplimiento estricto a los Manuales del Sistema Integrado de Gestión y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA y además a entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente diligenciadas y demás documentos requeridos por la Gestión de Centros y Registro y Certificación. (Esta obligación se ejecutó a partir del mes de Marzo hasta Noviembre).



Redactar

Recibidos 9.044
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 269
Papelera
Categorías

Meet
Nueva reunión
Mis reuniones

Hangouts
DARYI SUGEY

28 de 2.072

Programación Noviembre

DARYI SUGEY MATEUS PÁEZ <dsmateus@misena.edu.co>
para mruedamoncada
lun, 16 nov 9:18

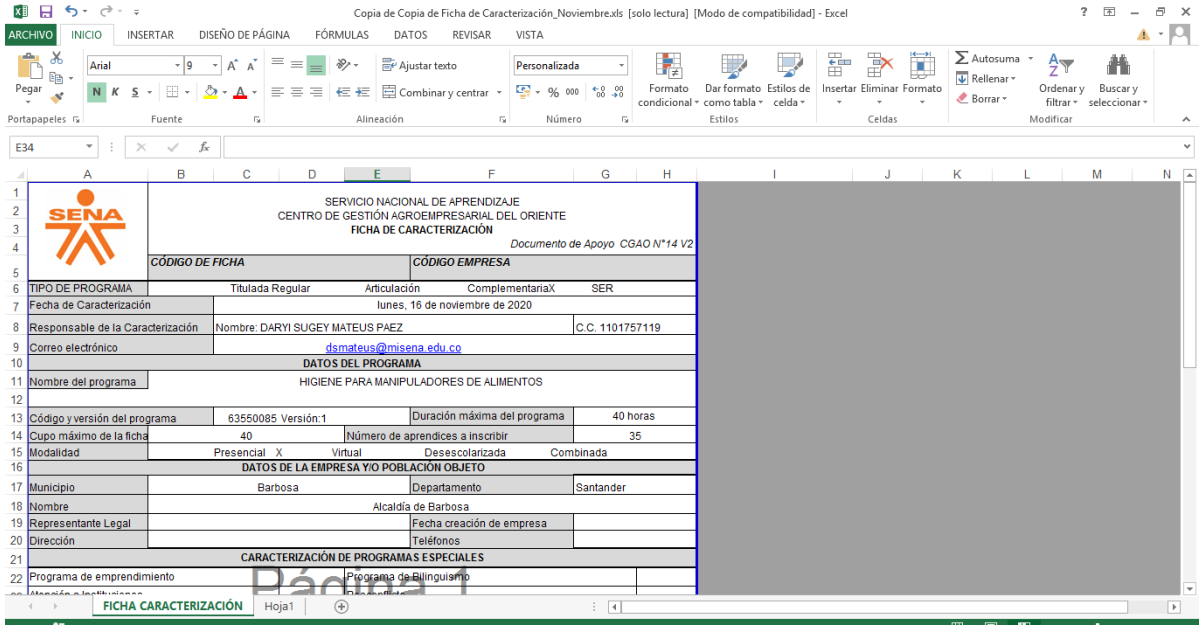
Cordial Saludo

Ingeniera Martha, por este medio relaciono la ficha de caracterización correspondiente al mes de Noviembre ,se va a realizar utilizando las herramientas como es el correo electrónico, whatsApp y meet

Quedo atenta a las recomendaciones

--

Daryi Sugey Mateus Paez
Instructor Contratista
SENA Santander
Transversal 8 No. 8a-50 Vélez
Tel.: 3132182596
dsmateus@misena.edu.co



Copia de Copia de Ficha de Caracterización_Noviembre.xls [solo lectura] [Modo de compatibilidad] - Excel

ARCHIVO | INICIO | INSERTAR | DISEÑO DE PÁGINA | FÓRMULAS | DATOS | REVISAR | VISTA

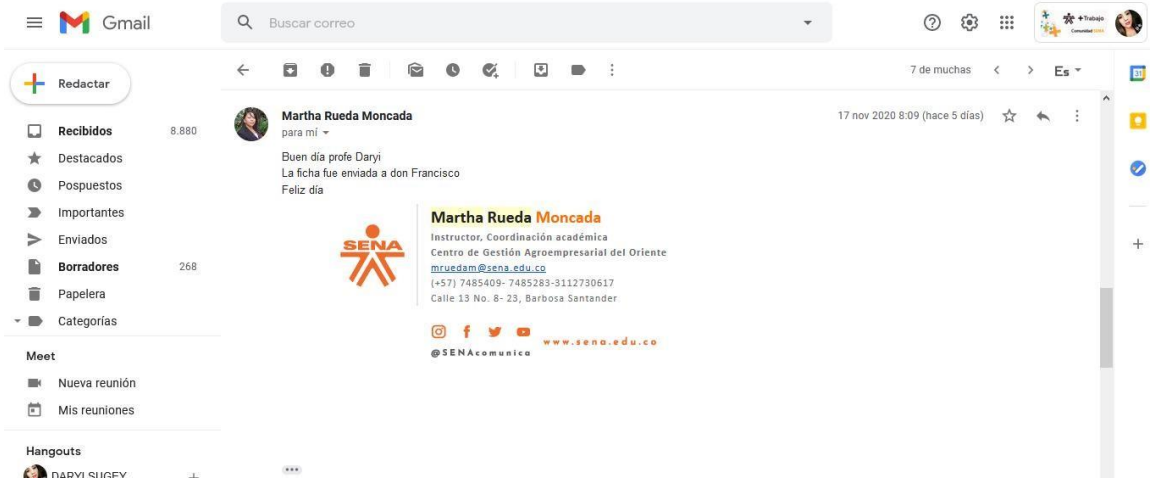
E34

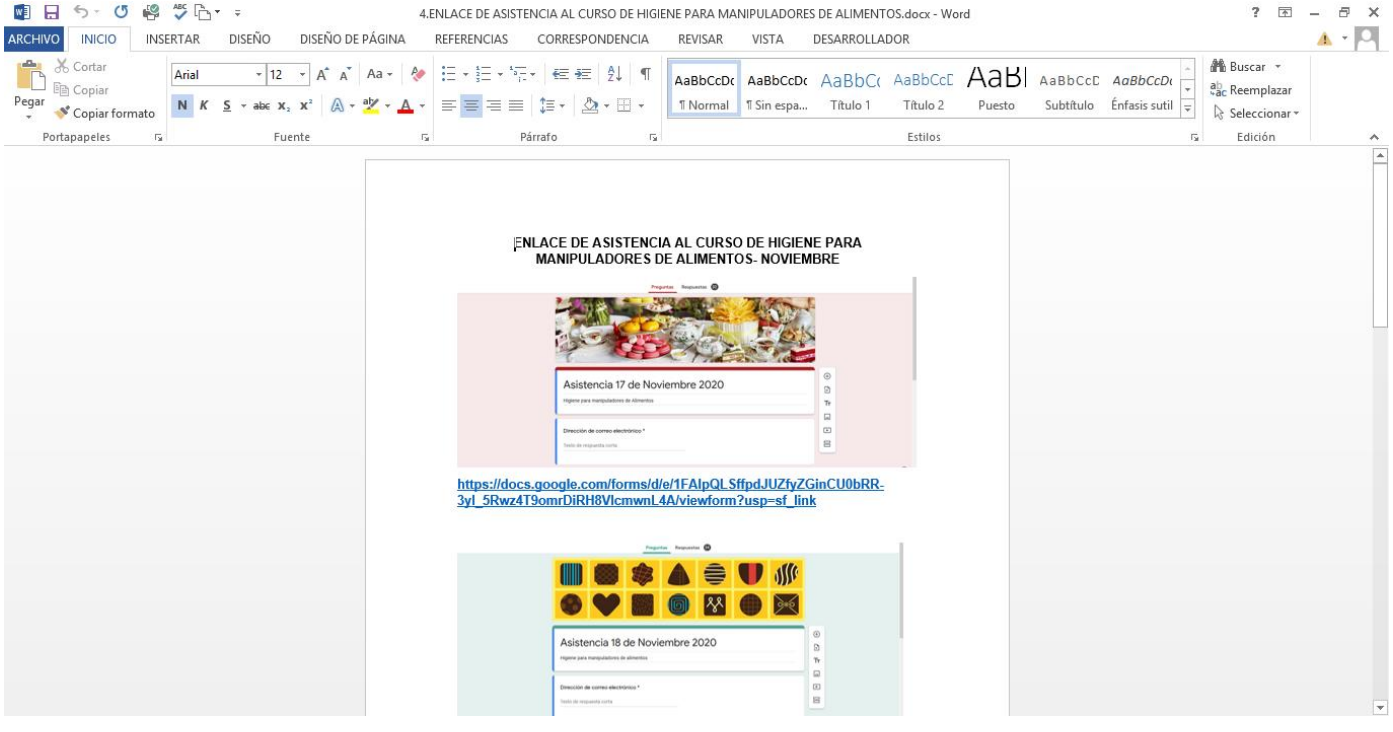
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE
FICHA DE CARACTERIZACIÓN
Documento de Apoyo CGAO N°14 V2

CÓDIGO DE FICHA		***CÓDIGO EMPRESA***	
TIPO DE PROGRAMA	Titulada Regular	Articulación	ComplementariaX SER
Fecha de Caracterización	lunes, 16 de noviembre de 2020		
Responsable de la Caracterización	Nombre: DARYI SUGEY MATEUS PAEZ		C.C. 1101757119
Correo electrónico	dsmateus@misena.edu.co		
DATOS DEL PROGRAMA			
Nombre del programa	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS		
Código y versión del programa	63550085 Versión:1	Duración máxima del programa	40 horas
Cupo máximo de la ficha	40	Número de aprendices a inscribir	35
Modalidad	Presencial X Virtual	Desescolarizada	Combinada
DATOS DE LA EMPRESA Y/O POBLACIÓN OBJETO			
Municipio	Barbosa	Departamento	Santander
Nombre	Alcaldía de Barbosa		
Representante Legal		Fecha creación de empresa	
Dirección		Teléfonos	
CARACTERIZACIÓN DE PROGRAMAS ESPECIALES			
Programa de emprendimiento		Programa de Bilinguismo	

Página 1

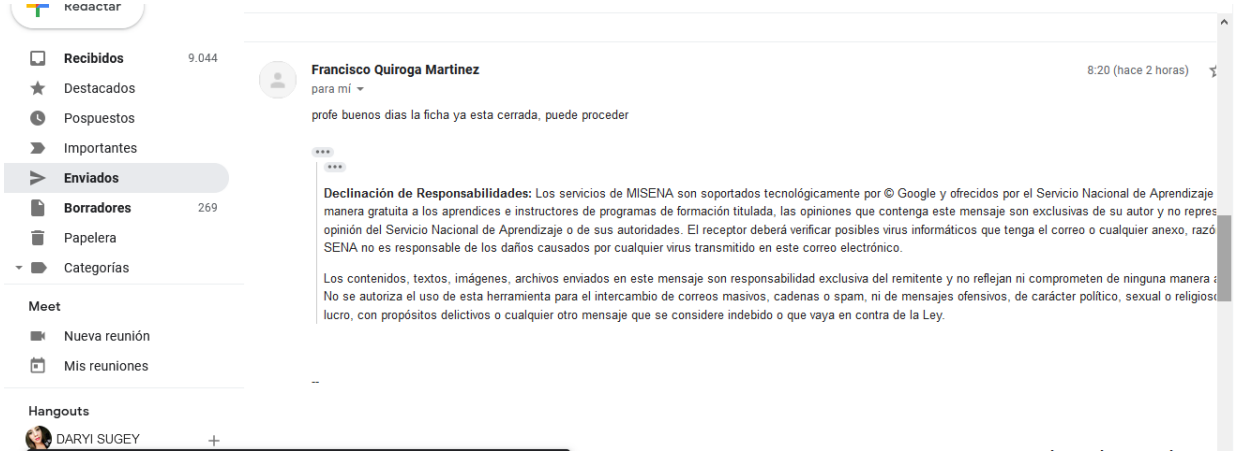
FICHA CARACTERIZACIÓN | Hoja1

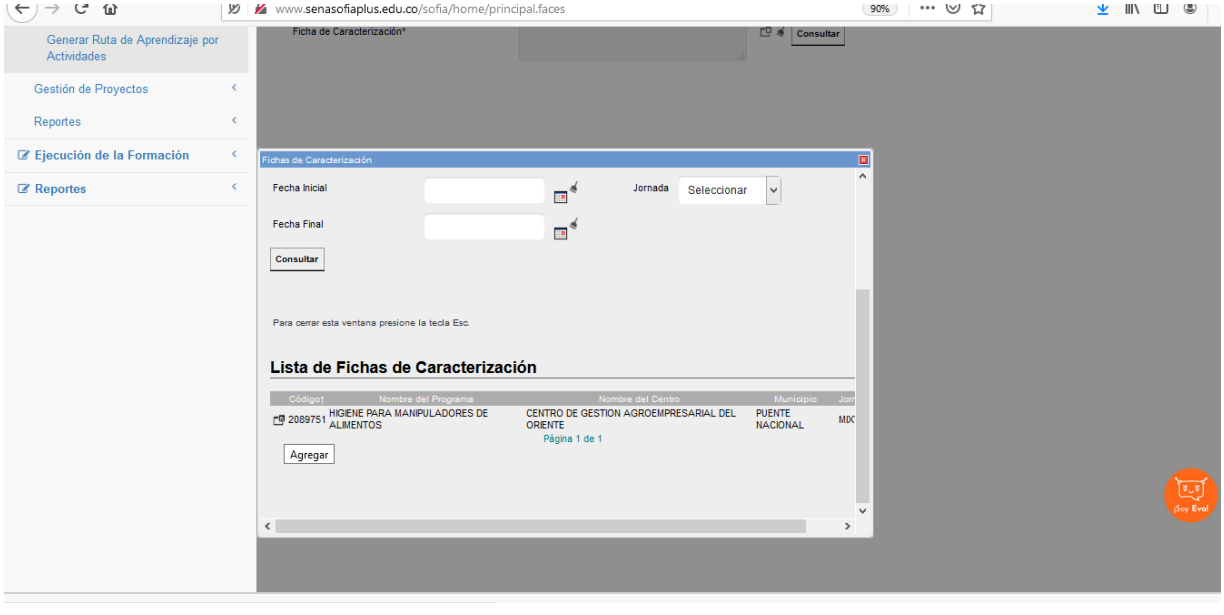

Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 8.880
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 268
Papelera
Categorías
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
7 de muchas
Martha Rueda Moncada
para mí
17 nov 2020 8:09 (hace 5 días)
Buen día profe Daryi
La ficha fue enviada a don Francisco
Feliz día
Martha Rueda Moncada
Instructor, Coordinación académica
Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente
mruedam@sena.edu.co
(+57) 7485409- 7485283-3112730617
Calle 13 No. 8- 23, Barbosa Santander
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

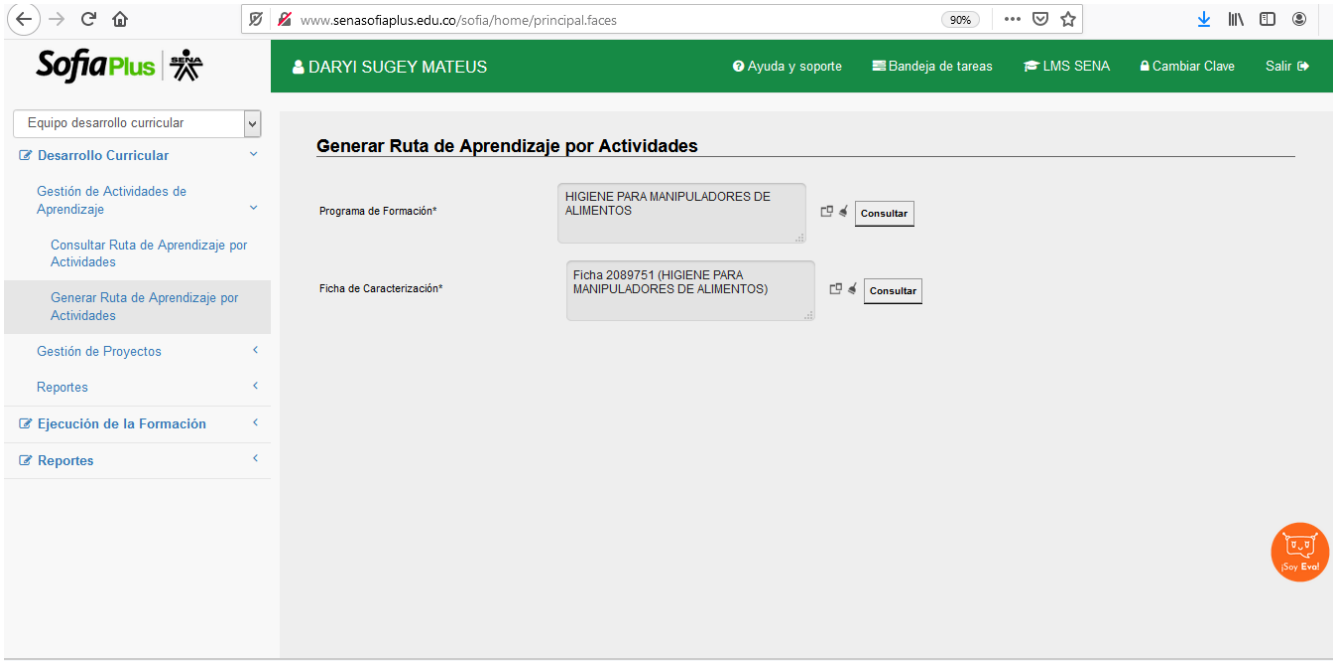

4.ENLACE DE ASISTENCIA AL CURSO DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.docx - Word
ARCHIVO
INICIO
INSERTAR
DISEÑO
DISEÑO DE PÁGINA
REFERENCIAS
CORRESPONDENCIA
REVISAR
VISTA
DESARROLLADOR
Pegar
Cortar
Copiar
Copiar formato
Portapapeles
Arial
12
Fuente
Párrafo
Normal
Sin espa...
Título 1
Título 2
Puesto
Subtítulo
Énfasis sutil
Estilos
Buscar
Reemplazar
Seleccionar
Edición
ENLACE DE ASISTENCIA AL CURSO DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS- NOVIEMBRE
Asistencia 17 de Noviembre 2020
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSffpdJUZfyZGinCU0bRR-3yI_5Rwz4T9omrDiRH8VlcmwnL4A/viewform?usp=sf_link
Asistencia 18 de Noviembre 2020

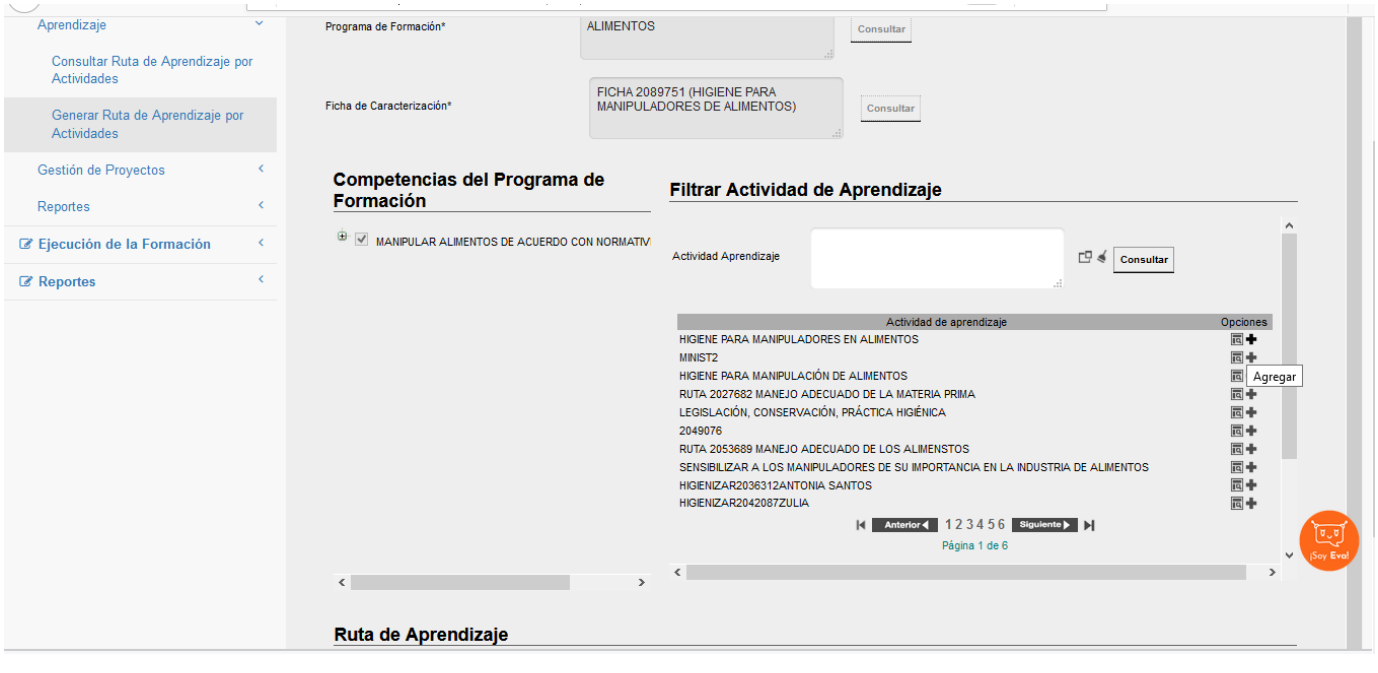
3. Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes (La obligación se realizó en el mes de Marzo hasta Diciembre)

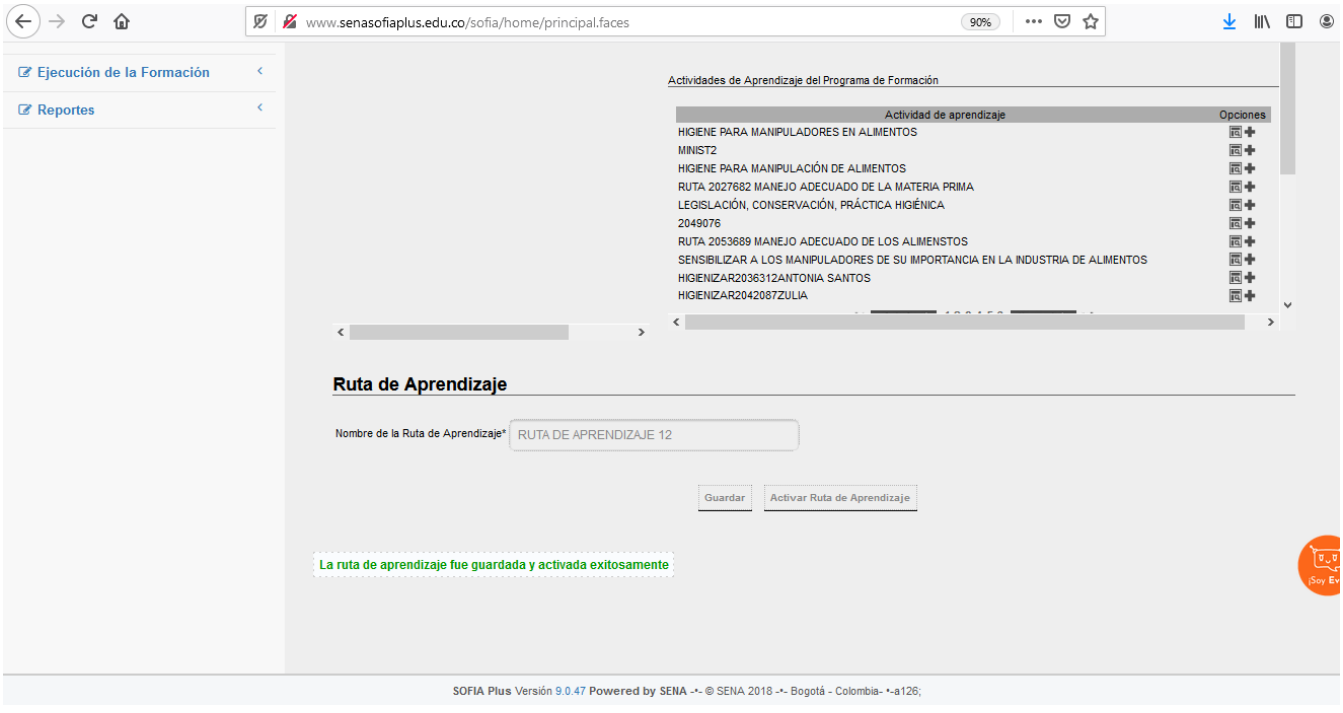


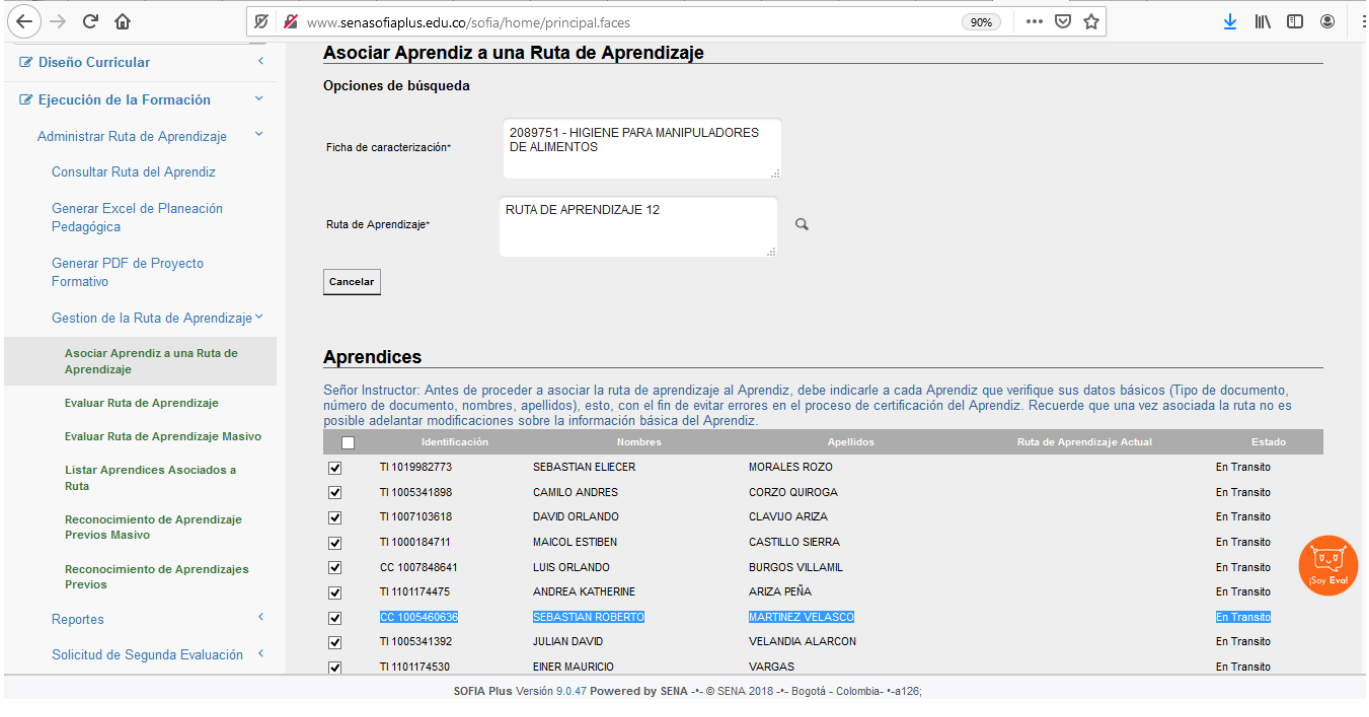


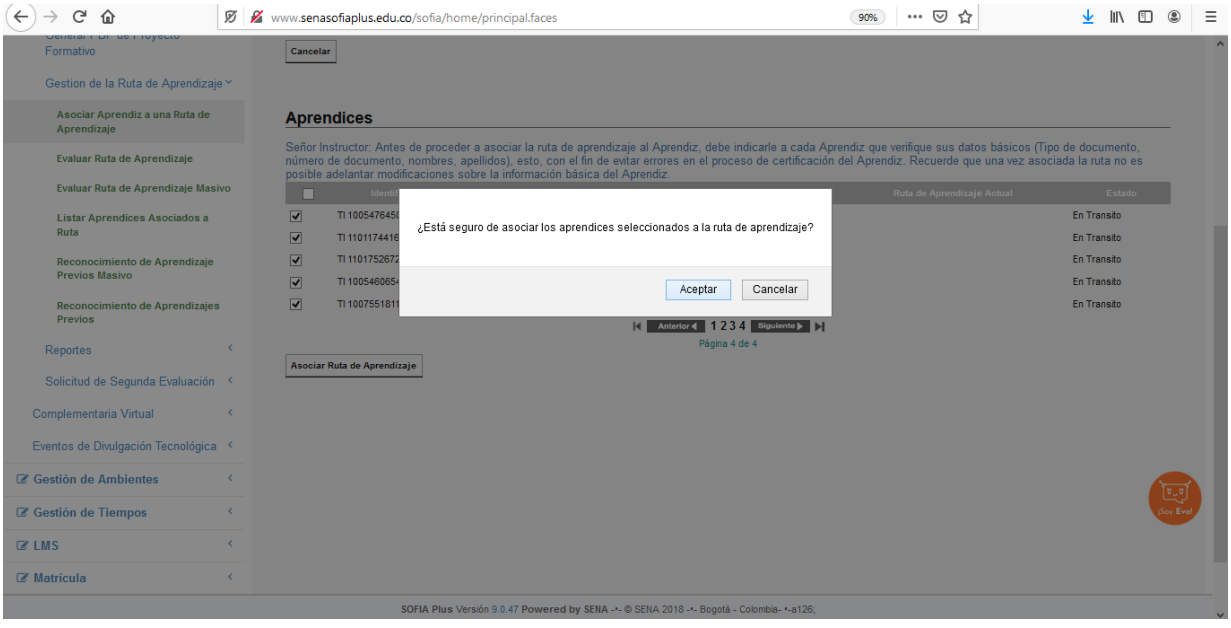


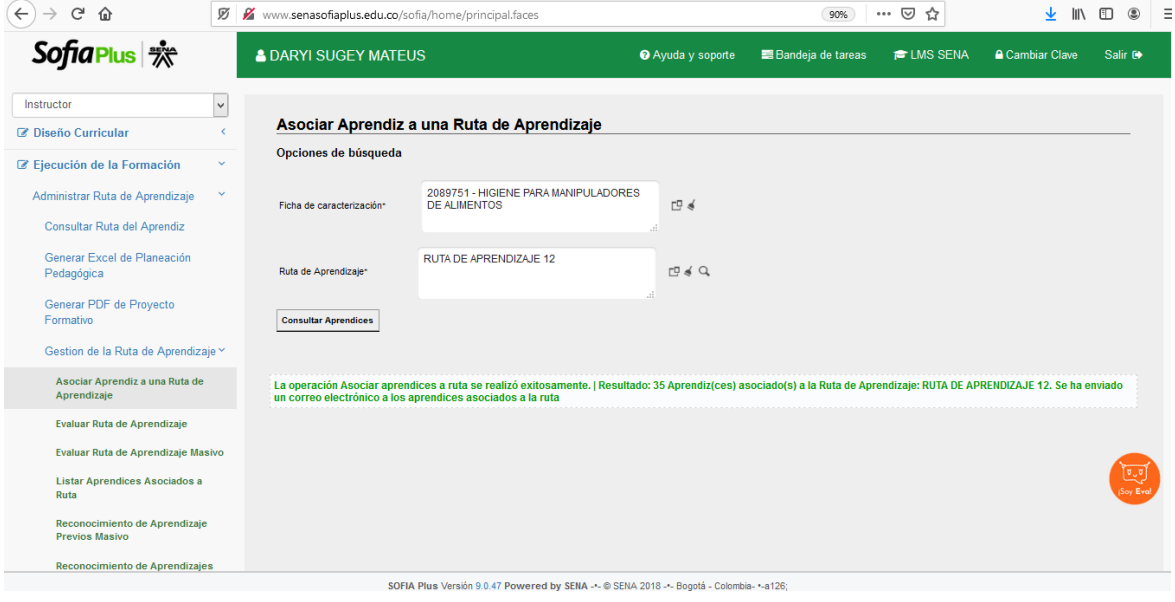

www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
SofiaPlus
DARYI SUGEY MATEUS
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
Ficha 2089751 (HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS)
Consultar

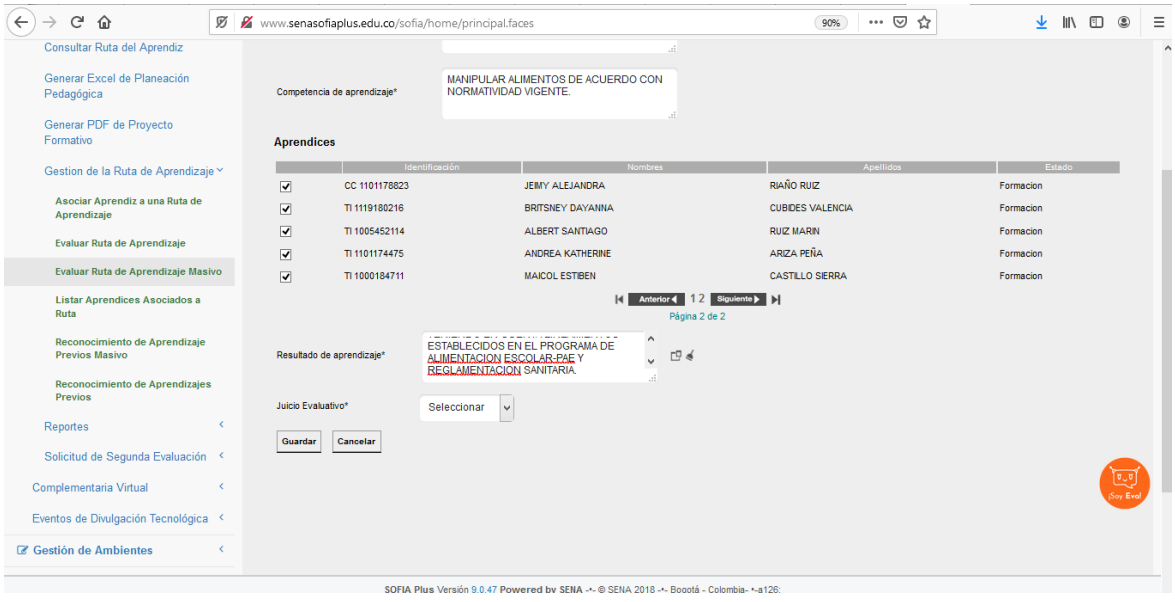

Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Programa de Formación*
ALIMENTOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2089751 (HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIV
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividad de aprendizaje
Opciones
HIGIENE PARA MANIPULADORES EN ALIMENTOS
MINIST2
HIGIENE PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Agregar
RUTA 2027682 MANEJO ADECUADO DE LA MATERIA PRIMA
LEGISLACIÓN, CONSERVACIÓN, PRÁCTICA HIGIÉNICA
2049076
RUTA 2053689 MANEJO ADECUADO DE LOS ALIMENSTOS
SENSIBILIZAR A LOS MANIPULADORES DE SU IMPORTANCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
HIGIENIZAR2036312ANTONIA SANTOS
HIGIENIZAR2042087ZULIA
Anterior
1 2 3 4 5 6
Siguiente
Página 1 de 6
Ruta de Aprendizaje

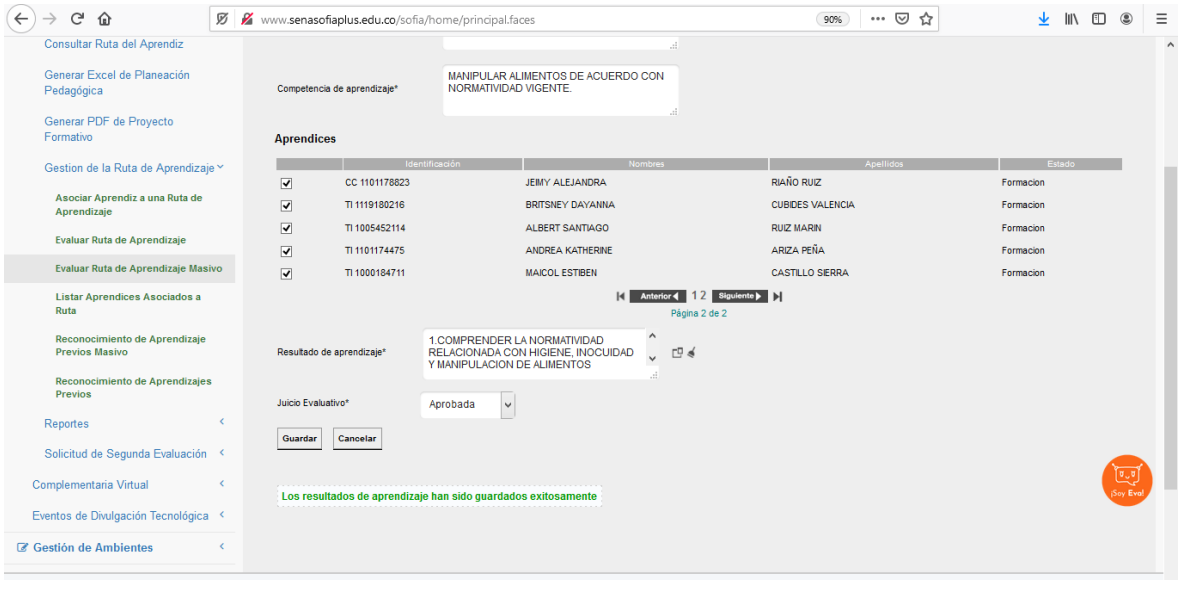

www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
Ejecución de la Formación
Reportes
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
HIGIENE PARA MANIPULADORES EN ALIMENTOS
MINIST2
HIGIENE PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
RUTA 2027682 MANEJO ADECUADO DE LA MATERIA PRIMA
LEGISLACIÓN, CONSERVACIÓN, PRÁCTICA HIGIÉNICA
2049076
RUTA 2053689 MANEJO ADECUADO DE LOS ALIMENSTOS
SENSIBILIZAR A LOS MANIPULADORES DE SU IMPORTANCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
HIGIENIZAR2036312ANTONIA SANTOS
HIGIENIZAR2042087ZULIA
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA DE APRENDIZAJE 12
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a126;

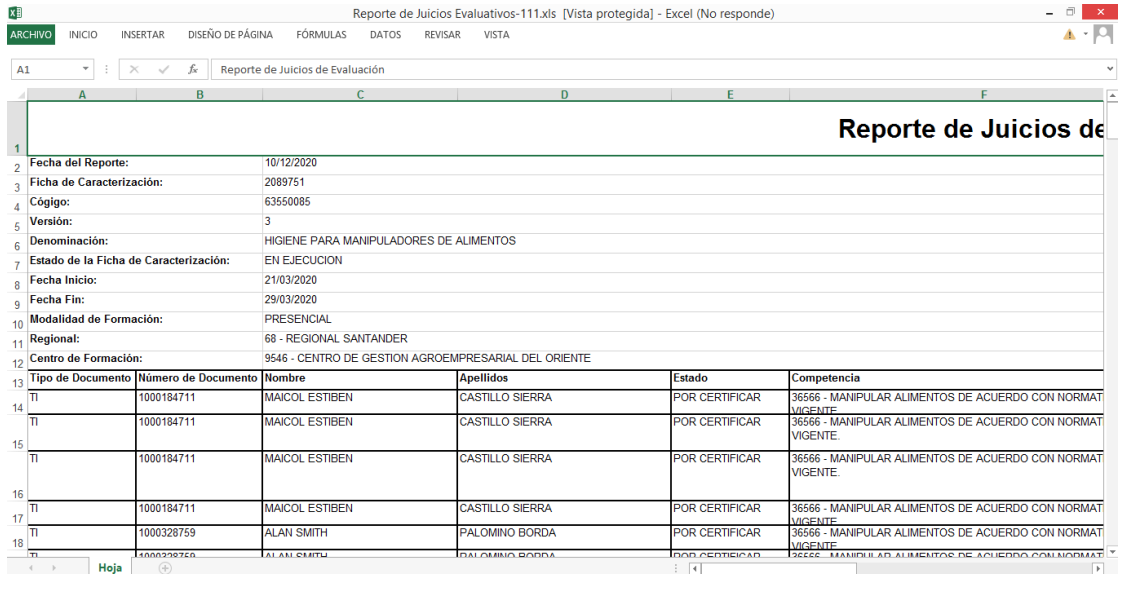

www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2089751 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA DE APRENDIZAJE 12
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
TI 1019982773 SEBASTIAN ELIECER MORALES ROZO En Transito
TI 1005341898 CAMILO ANDRES CORZO QUIROGA En Transito
TI 1007103618 DAVID ORLANDO CLAVIJO ARIZA En Transito
TI 1000184711 MAICOL ESTIBEN CASTILLO SIERRA En Transito
CC 1007848641 LUIS ORLANDO BURGOS VILLAMIL En Transito
TI 1101174475 ANDREA KATHERINE ARIZA PEÑA En Transito
CC 1005460636 SEBASTIAN ROBERTO MARTINEZ VELASCO En Transito
TI 1005341392 JULIAN DAVID VELANDIA ALARCON En Transito
TI 1101174530 EINER MAURICIO VARGAS En Transito
SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a126;


www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
¿Está seguro de asociar los aprendices seleccionados a la ruta de aprendizaje?
Aceptar
Cancelar
Asociar Ruta de Aprendizaje
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a126;

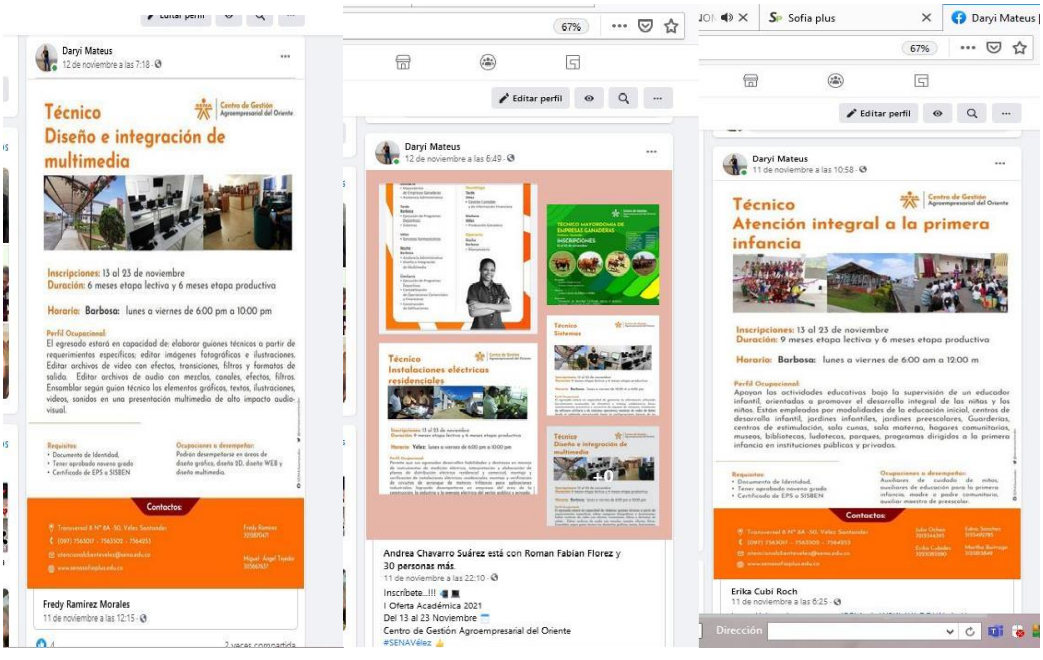

www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
DARYI SUGEY MATEUS
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2089751 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA DE APRENDIZAJE 12
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 35 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA DE APRENDIZAJE 12. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a126;


www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1101178823 JEIMY ALEJANDRA RIAÑO RUIZ Formacion
TI 1119180216 BRITSNEY DAYANNA CUBIDES VALENCIA Formacion
TI 1005452114 ALBERT SANTIAGO RUIZ MARIN Formacion
TI 1101174475 ANDREA KATHERINE ARIZA PEÑA Formacion
TI 1000184711 MAICOL ESTIBEN CASTILLO SIERRA Formacion
Anterior 1 2 Siguiente
Página 2 de 2
Resultado de aprendizaje*
ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACION SANITARIA.
Juicio Evaluativo*
Seleccionar
Guardar
Cancelar
SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a126:

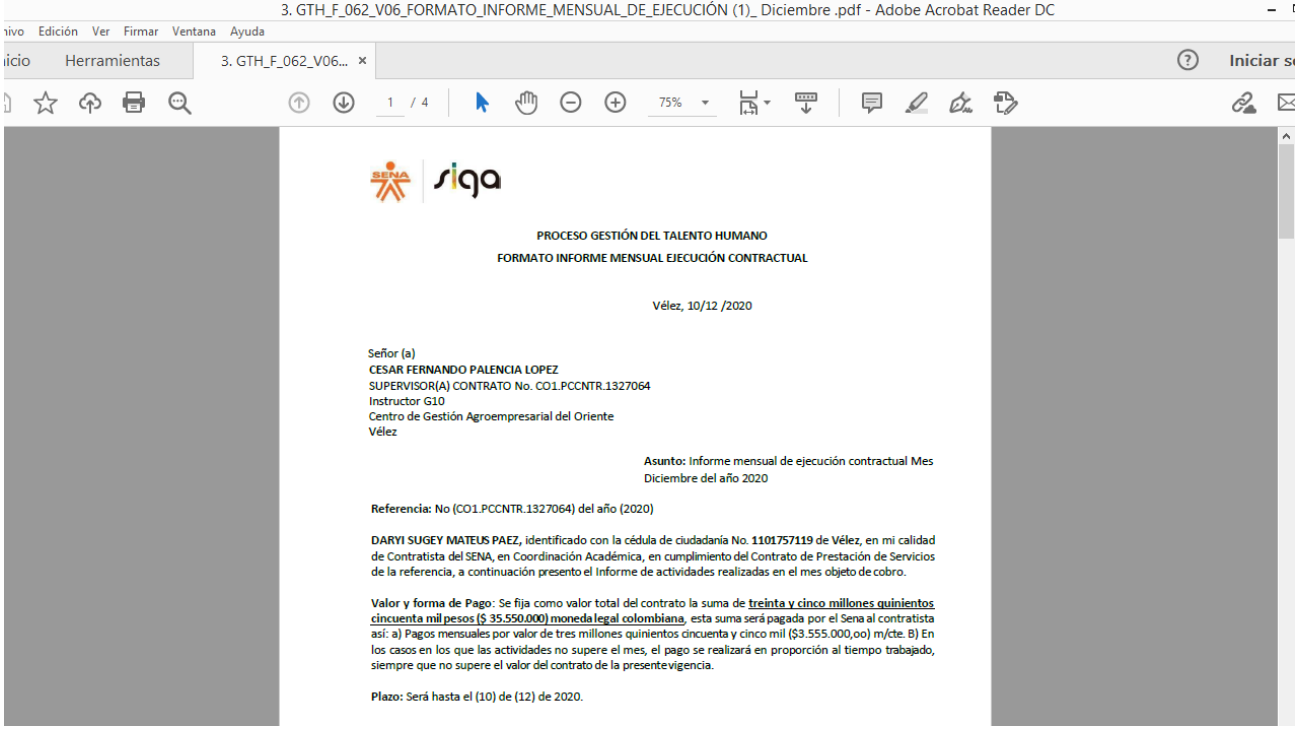

www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1101178823 JEIMY ALEJANDRA RIAÑO RUIZ Formacion
TI 1119180216 BRITSNEY DAYANNA CUBIDES VALENCIA Formacion
TI 1005452114 ALBERT SANTIAGO RUIZ MARIN Formacion
TI 1101174475 ANDREA KATHERINE ARIZA PEÑA Formacion
TI 1000184711 MAICOL ESTIBEN CASTILLO SIERRA Formacion
Anterior 1 2 Siguiente
Página 2 de 2
Resultado de aprendizaje*
1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente


Reporte de Juicios Evaluativos-111.xls [Vista protegida] - Excel (No responde)
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA
A1
Reporte de Juicios de Evaluación
Reporte de Juicios de
Fecha del Reporte: 10/12/2020
Ficha de Caracterización: 2089751
Cógigo: 63550085
Versión: 3
Denominación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 21/03/2020
Fecha Fin: 29/03/2020
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación: 9546 - CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE
Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia
TI 1000184711 MAICOL ESTIBEN CASTILLO SIERRA POR CERTIFICAR 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
TI 1000184711 MAICOL ESTIBEN CASTILLO SIERRA POR CERTIFICAR 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
TI 1000184711 MAICOL ESTIBEN CASTILLO SIERRA POR CERTIFICAR 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
TI 1000184711 MAICOL ESTIBEN CASTILLO SIERRA POR CERTIFICAR 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
TI 1000328759 ALAN SMITH PALOMINO BORDA POR CERTIFICAR 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
Hoja

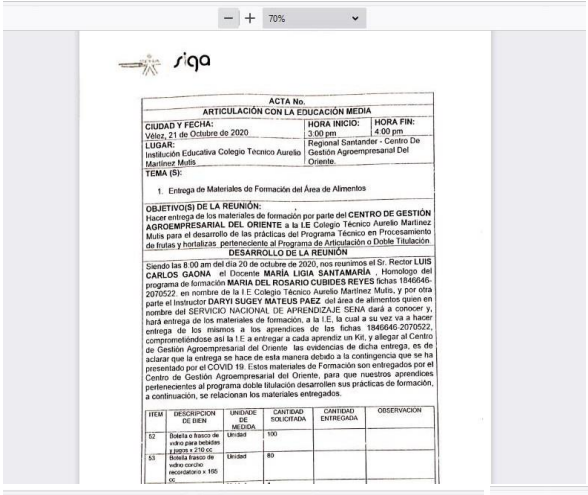
4. Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de divulgación tecnológica programados por el Centro(Esta obligación se cumplió en el mes de Noviembre)



5. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación Profesional.



6. Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo.



ACTA No.

ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA

CIUDAD Y FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:
Vélez, 21 de Octubre de 2020	3:00 pm	4:00 pm

LUGAR: Institución Educativa Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis — Regional Santander - Centro De Gestión Agroempresarial Del Oriente.

TEMA (S):

1. Entrega de Materiales de Formación del Área de Alimentos

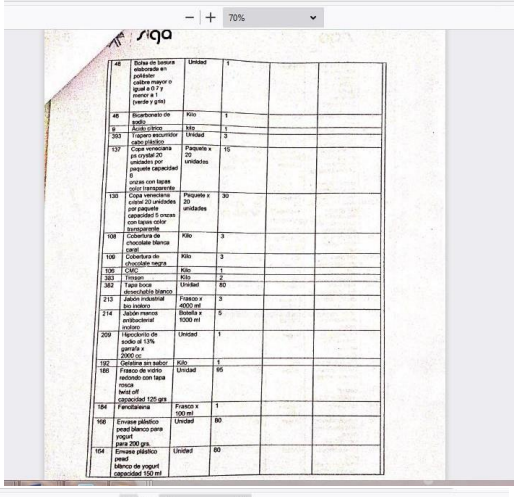
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Hacer entrega de los materiales de formación por parte del **CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE** a la I.E Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis para el desarrollo de las prácticas del Programa Técnico en Procesamiento de frutas y hortalizas perteneciente al Programa de Articulación o Doble Titulación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

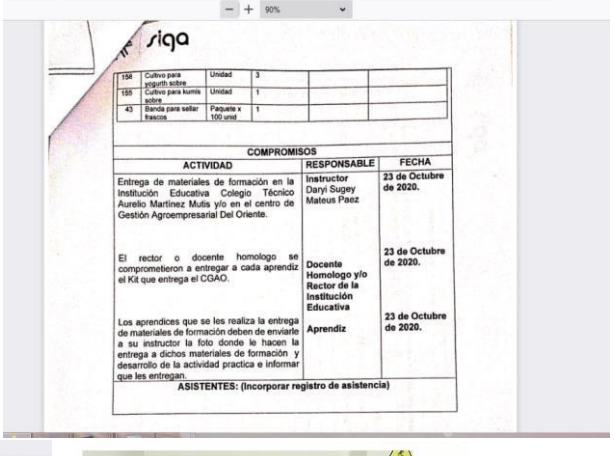
Siendo las 8.00 am del día 20 de octubre de 2020, nos reunimos el Sr. Rector **LUIS CARLOS GAONA** el Docente **MARÍA LIGIA SANTAMARÍA** , Homologo del programa de formación **MARIA DEL ROSARIO CUBIDES REYES** fichas 1846646-2070522, en nombre de la I.E Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis, y por otra parte el Instructor **DARYI SUGEY MATEUS PAEZ** del área de alimentos quien en nombre del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA dará a conocer y, hará entrega de los materiales de formación, a la I.E, la cual a su vez va a hacer entrega de los mismos a los aprendices de las fichas 1846646-2070522, comprometiéndose así la I.E a entregar a cada aprendiz un Kit, y allegar al Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente las evidencias de dicha entrega, es de aclarar que la entrega se hace de esta manera debido a la contingencia que se ha presentado por el COVID 19. Estos materiales de Formación son entregados por el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente, para que nuestros aprendices pertenecientes al programa doble titulación desarrollen sus prácticas de formación, a continuación, se relacionan los materiales entregados.

ITEM	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDADE DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACION
52	Botella o frasco de vidrio para bebidas x prom x 216 cc	Unidad	100		
53	Botella frasco de vidrio cono/ro recordatorio x 105 cc	Unidad	80		



46	Bolsa de basura elaborada en polietileno calibre mayor o igual a 0.7 y menor a 1 (verde y gris)	Unidad	1		
46	Bicarbonato de sodio	Kilo	1		
9	Ácido cítrico	kilo	1		
393	Trapero escurridor cabo plástico	Unidad	3		
137	Copa veneciana pa crystal 20 unidades por paquete capacidad 5 onzas con tapas color transparente	Paquete x 20 unidades	15		
130	Copa veneciana color 20 unidades por paquete capacidad 5 onzas con tapas color transparente	Paquete x 20 unidades	30		
108	Cobertura de chocolate blanca pasa	Kilo	3		
106	Cobertura de chocolate negra	Kilo	3		
106	CMC	Kilo	1		
393	Tinsan	Kilo	2		
362	Tapa boca desechable blanco	Unidad	60		
213	Jabón industrial bio inoloro	Frasco x 4000 ml	3		
214	Jabón manos antibacterial instant	Botella x 1000 ml	5		
209	Hipoclorito de sodio al 13% garrafa x 2060 cc	Unidad	1		
192	Gelatina sin sabor	Kilo	1		
180	Frasco de vidrio redondo con tapa rosca twist off capacidad 125 grs	Unidad	65		
184	Fenolftaleina	Frasco x 100 ml	1		
166	Envase plástico pead blanco para yogurt para 200 grs	Unidad	80		
164	Envase plástico pead blanco de yogurt capacidad 150 ml	Unidad	80		



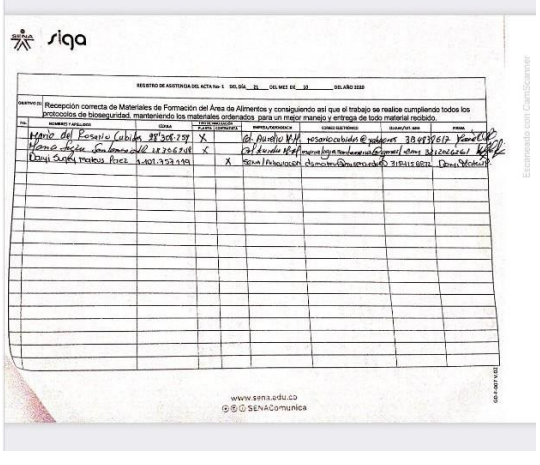


158	Cultivo para yogurth sobre	Unidad	3		
155	Cultivo para kumis sobre	Unidad	1		
43	Banda para sellar frascos	Paquete x 100 und	1		

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Entrega de materiales de formación en la Institución Educativa Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis y/o en el centro de Gestión Agroempresarial Del Oriente.	Instructor Daryi Sugey Mateus Paez	23 de Octubre de 2020.
El rector o docente homologo se comprometieron a entregar a cada aprendiz el Kit que entrega el CGAO.	Docente Homologo y/o Rector de la Institución Educativa	23 de Octubre de 2020.
Los aprendices que se les realiza la entrega de materiales de formación deben de enviarle a su instructor la foto donde le hacen la entrega a dichos materiales de formación y desarrollo de la actividad practica e informar que les entregan.	Aprendiz	23 de Octubre de 2020.

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)



REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No: 1 DIA: 21 DEL MES DE: 10 DEL AÑO: 2020

OBJETIVO: Recepción correcta de Materiales de Formación del Área de Alimentos y consiguiendo así que el trabajo se realice cumpliendo todos los protocolos de bioseguridad, manteniendo los materiales ordenados para un mejor manejo y entrega de todo material recibido.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FICHA / PROGRAMA	EMPRESA/UNIDAD PRODUCTIVA	CORREO ELECTRONICO	DURACION HRS	FIRMA
	Maria del Rosario Cubides	38'358.759	X	Cgt Oriente	mrosariocubides@yahoo.es	3184835617	
	Maria Ligia Santamaria	28.356.948	X	Cgt Oriente	Marialigiasantamaria@gmail.com	3112062661	
	Daryi Sugey Mateus Paez	1.101.353.199	X	SENA/Instructor	dsmateus@sena.edu.co	3194156870	

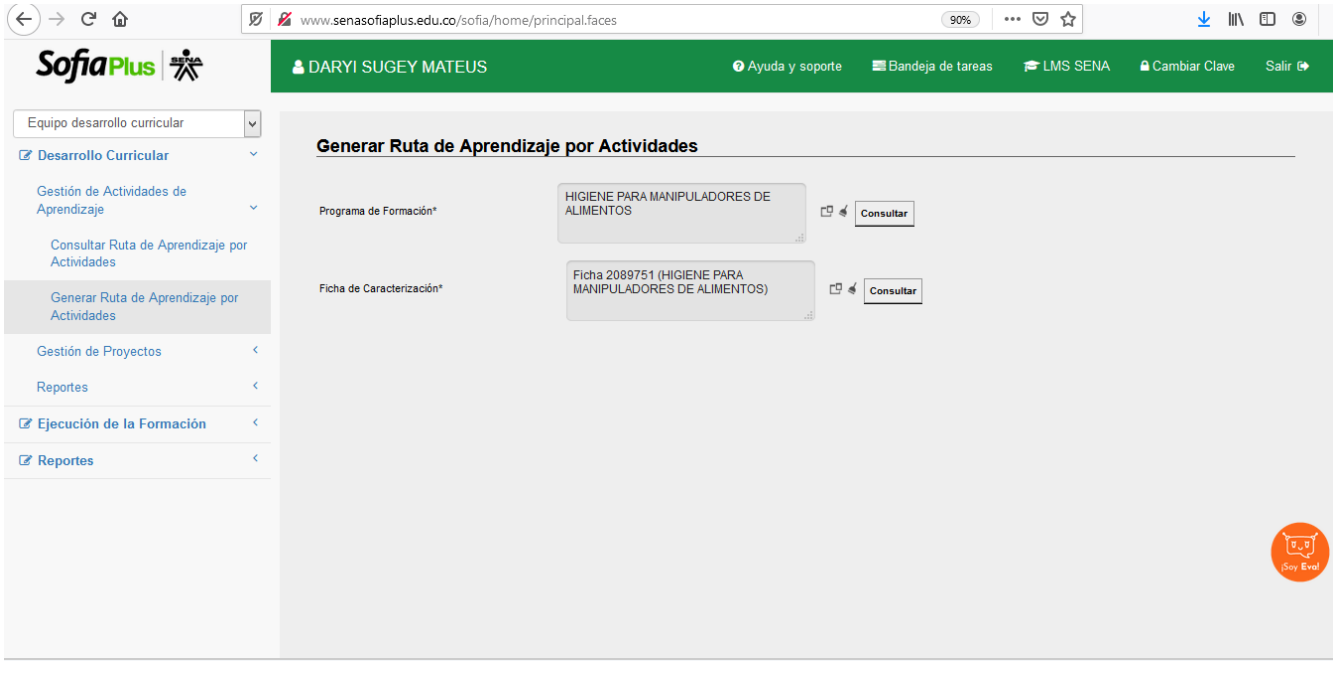
www.sena.edu.co
SENAComunica

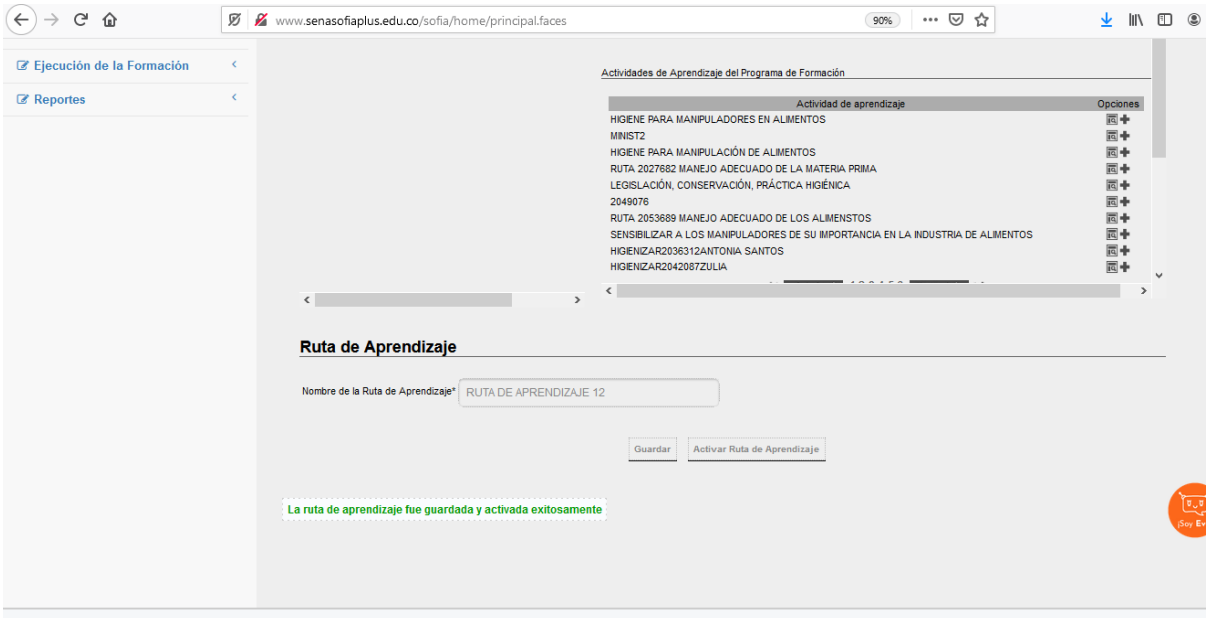


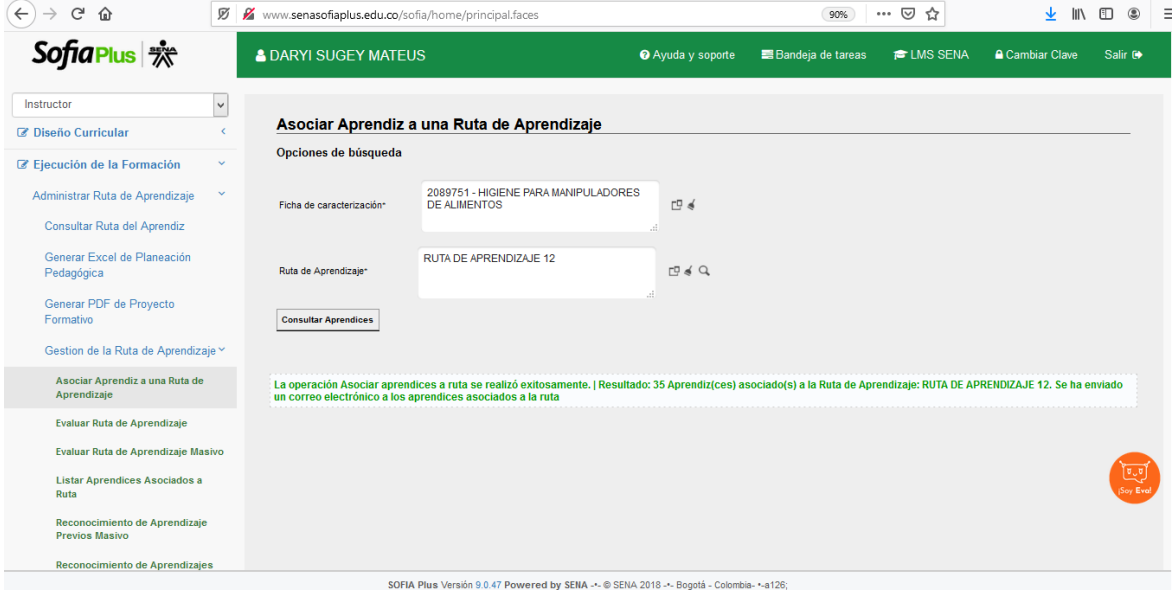


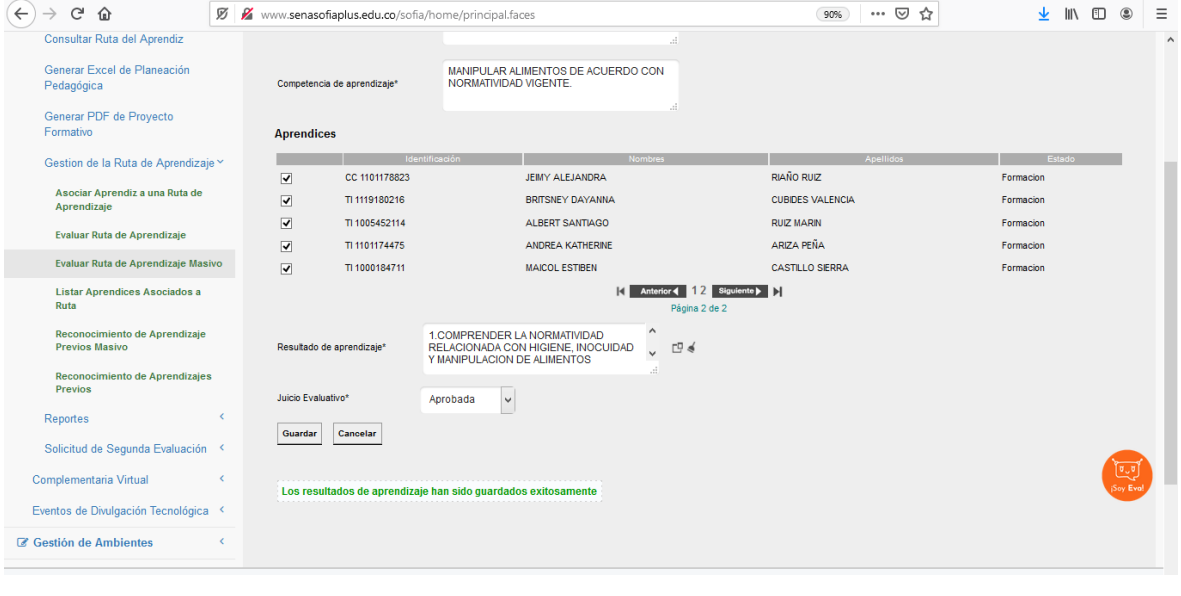


7. Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; Creación de rutas y asociación de aprendices; Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos; Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información 4 GTH-F-075 V.04(La obligación se cumplió en el mes de Diciembre)

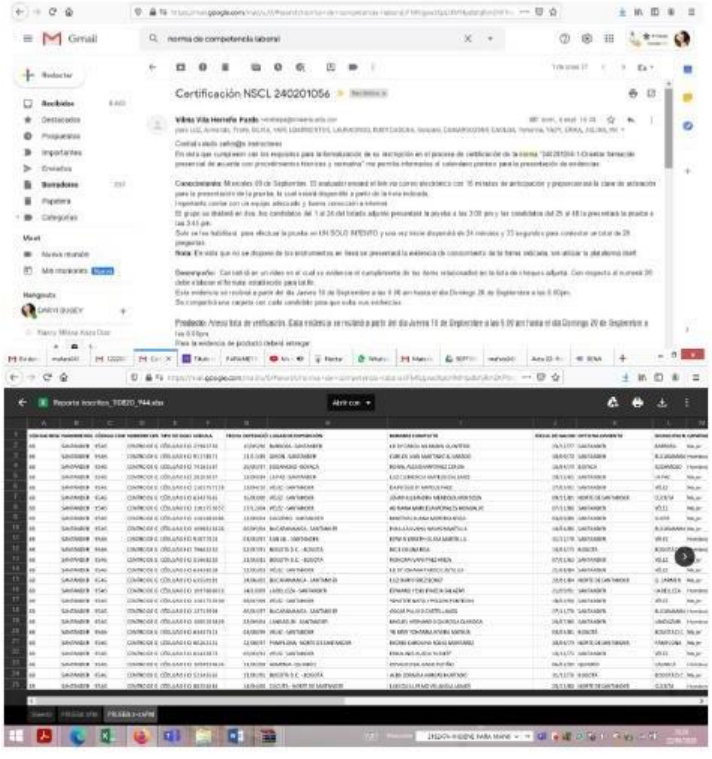



www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
Ejecución de la Formación
Reportes
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
HIGIENE PARA MANIPULADORES EN ALIMENTOS
MINIST2
HIGIENE PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
RUTA 2027682 MANEJO ADECUADO DE LA MATERIA PRIMA
LEGISLACIÓN, CONSERVACIÓN, PRÁCTICA HIGIÉNICA
2049076
RUTA 2053689 MANEJO ADECUADO DE LOS ALIMENSTOS
SENSIBILIZAR A LOS MANIPULADORES DE SU IMPORTANCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
HIGIENIZAR2036312ANTONIA SANTOS
HIGIENIZAR2042087ZULIA
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA DE APRENDIZAJE 12
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a126;

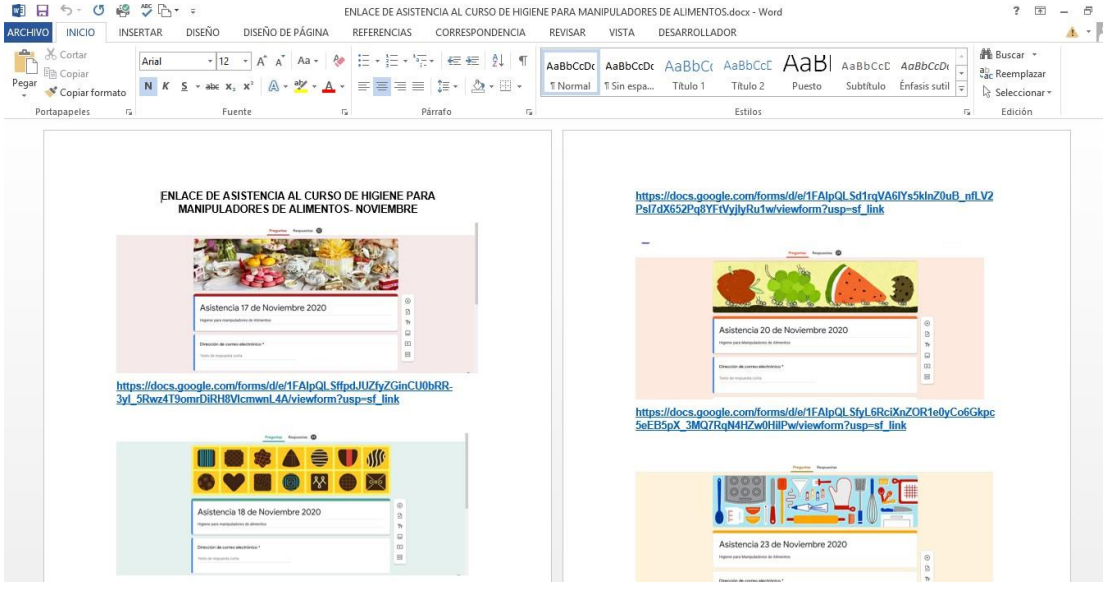

www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
SofiaPlus
DARYI SUGEY MATEUS
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2089751 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA DE APRENDIZAJE 12
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 35 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA DE APRENDIZAJE 12. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a126;


www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
90%
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1101178823
JEMY ALEJANDRA
RIAÑO RUIZ
Formacion
TI 1119180216
BRITSNEY DAYANNA
CUBIDES VALENCIA
Formacion
TI 1005452114
ALBERT SANTIAGO
RUIZ MARIN
Formacion
TI 1101174475
ANDREA KATHERINE
ARIZA PEÑA
Formacion
TI 1000184711
MAICOL ESTIBEN
CASTILLO SIERRA
Formacion
Anterior
1 2
Siguiente
Página 2 de 2
Resultado de aprendizaje*
1 COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

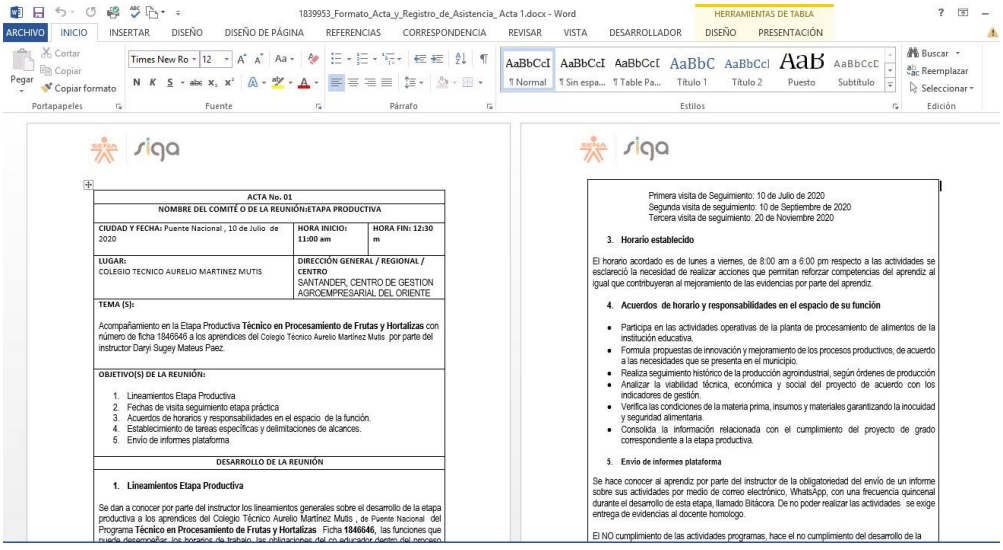
8. Contar con la certificación vigente de la norma de competencia “Orientar Procesos Formativos Presenciales Con Base En Los Planes De Formación Concertados” o la actualización “Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con El Procedimiento Técnico Normativo” o en su defecto deberá aplicar el proceso.(Esta obligación se cumplió en el mes de Septiembre).



9. Hacer cumplir y cumplir con el reglamento del aprendiz.(Se cumplió esta obligación en el mes de Noviembre)



10. Hacer seguimiento y evaluar la etapa productiva de los aprendices que les sean asignados para dicho fin.(La obligación se cumplió en el mes de Noviembre)



ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:ETAPA PRODUCTIVA		
CIUDAD Y FECHA: Puente Nacional , 10 de Julio de 2020	**HORA INICIO:** 11:00 am	**HORA FIN:** 12:30 m
LUGAR: COLEGIO TECNICO AURELIO MARTINEZ MUTIS	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** SANTANDER, CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE	
TEMA (S): Acompañamiento en la Etapa Productiva **Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas** con número de ficha 1846646 a los aprendices del Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis por parte del instructor Daryl Sugey Mateus Paez.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Lineamientos Etapa Productiva 2. Fechas de visita seguimiento etapa práctica 3. Acuerdos de horarios y responsabilidades en el espacio de la función. 4. Establecimiento de tareas específicas y delimitaciones de alcances. 5. Envío de informes plataforma		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Lineamientos Etapa Productiva Se dan a conocer por parte del instructor los lineamientos generales sobre el desarrollo de la etapa productiva a los aprendices del Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis , de Puente Nacional del Programa **Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas** Ficha **1846646,** las funciones que puede desempeñar, los horarios de trabajo, las obligaciones del co educador dentro del proceso		

Primera visita de Seguimiento: 10 de Julio de 2020
Segunda visita de seguimiento: 10 de Septiembre de 2020
Tercera visita de seguimiento: 20 de Noviembre 2020

3. Horario establecido

El horario acordado es de lunes a viernes, de 8:00 am a 6:00 pm respecto a las actividades se esclareció la necesidad de realizar acciones que permitan reforzar competencias del aprendiz al igual que contribuyeran al mejoramiento de las evidencias por parte del aprendiz.

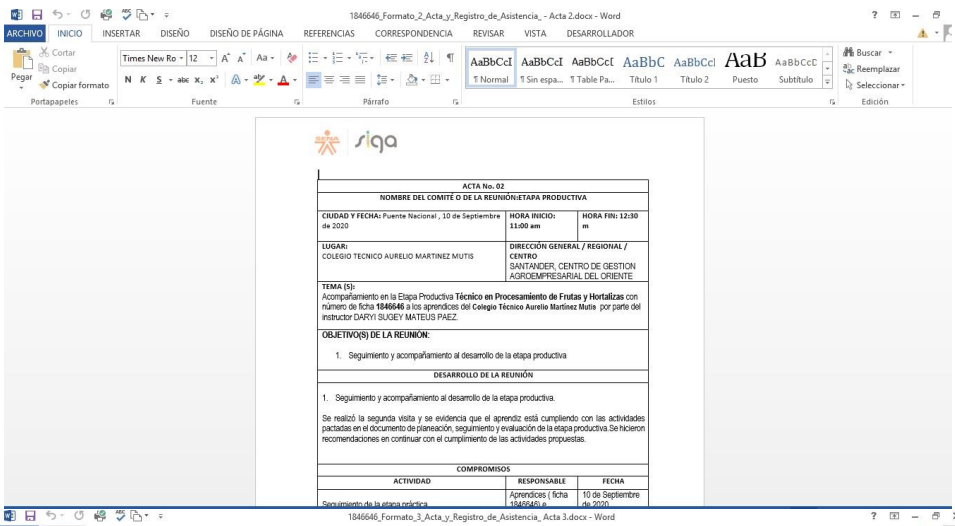
4. Acuerdos de horario y responsabilidades en el espacio de su función

- Participa en las actividades operativas de la planta de procesamiento de alimentos de la institución educativa.
- Formula propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos, de acuerdo a las necesidades que se presenta en el municipio.
- Realiza seguimiento histórico de la producción agroindustrial, según órdenes de producción
- Analizar la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.
- Verifica las condiciones de la materia prima, insumos y materiales garantizando la inocuidad y seguridad alimentaria.
- Consolida la información relacionada con el cumplimiento del proyecto de grado correspondiente a la etapa productiva.

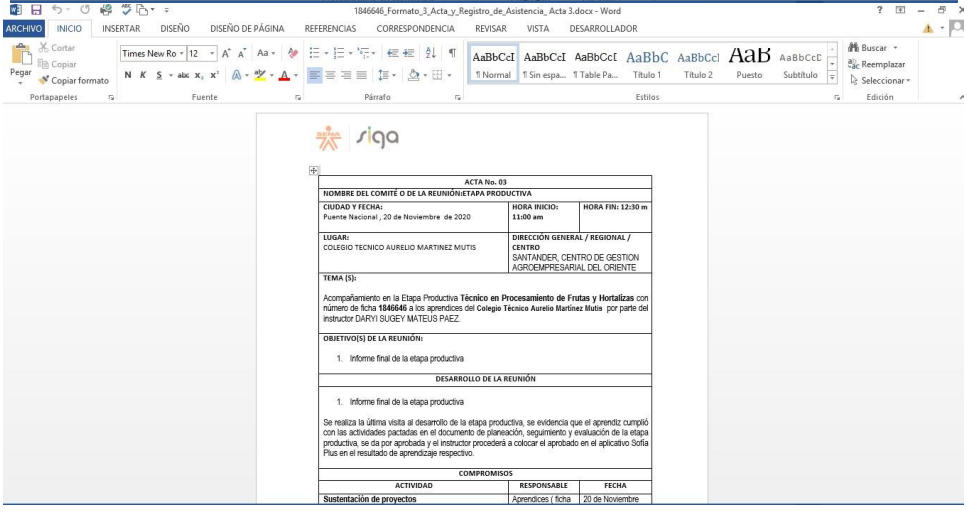
5. Envío de informes plataforma

Se hace conocer al aprendiz por parte del instructor de la obligatoriedad del envío de un informe sobre sus actividades por medio de correo electrónico, WhatsApp, con una frecuencia quincenal durante el desarrollo de esta etapa, llamado Bitácora. De no poder realizar las actividades se exige entrega de evidencias al docente homologo.

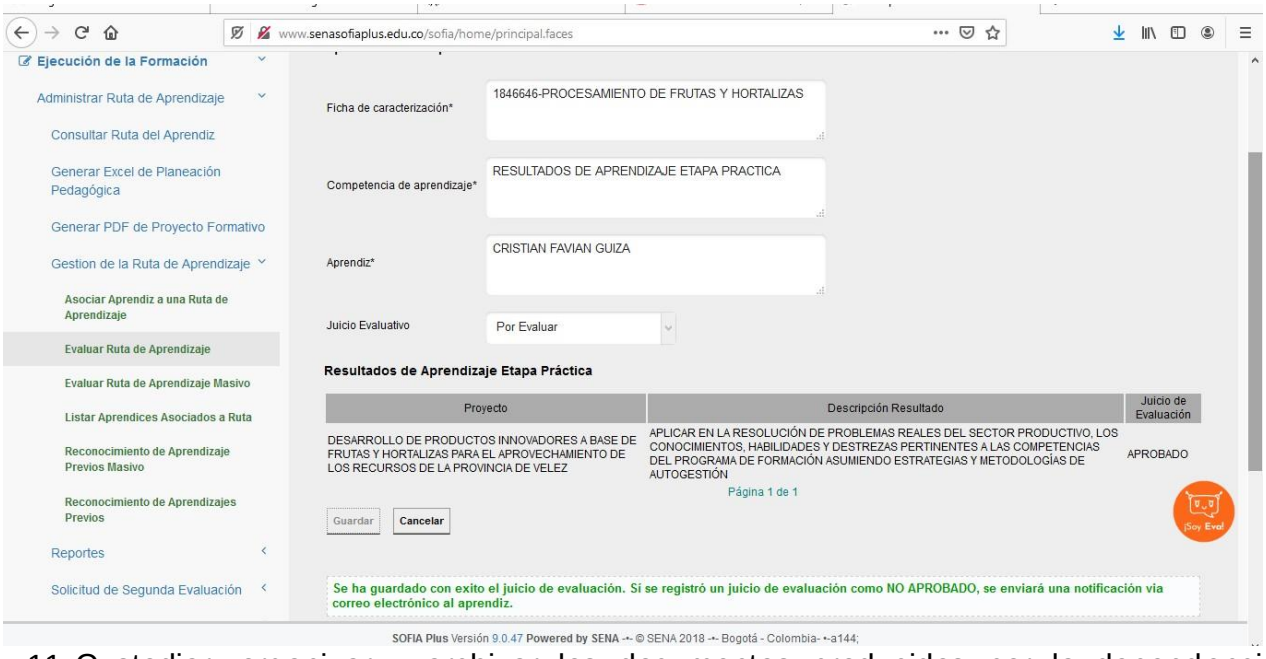
El NO cumplimiento de las actividades programas, hace el no cumplimiento del desarrollo de la



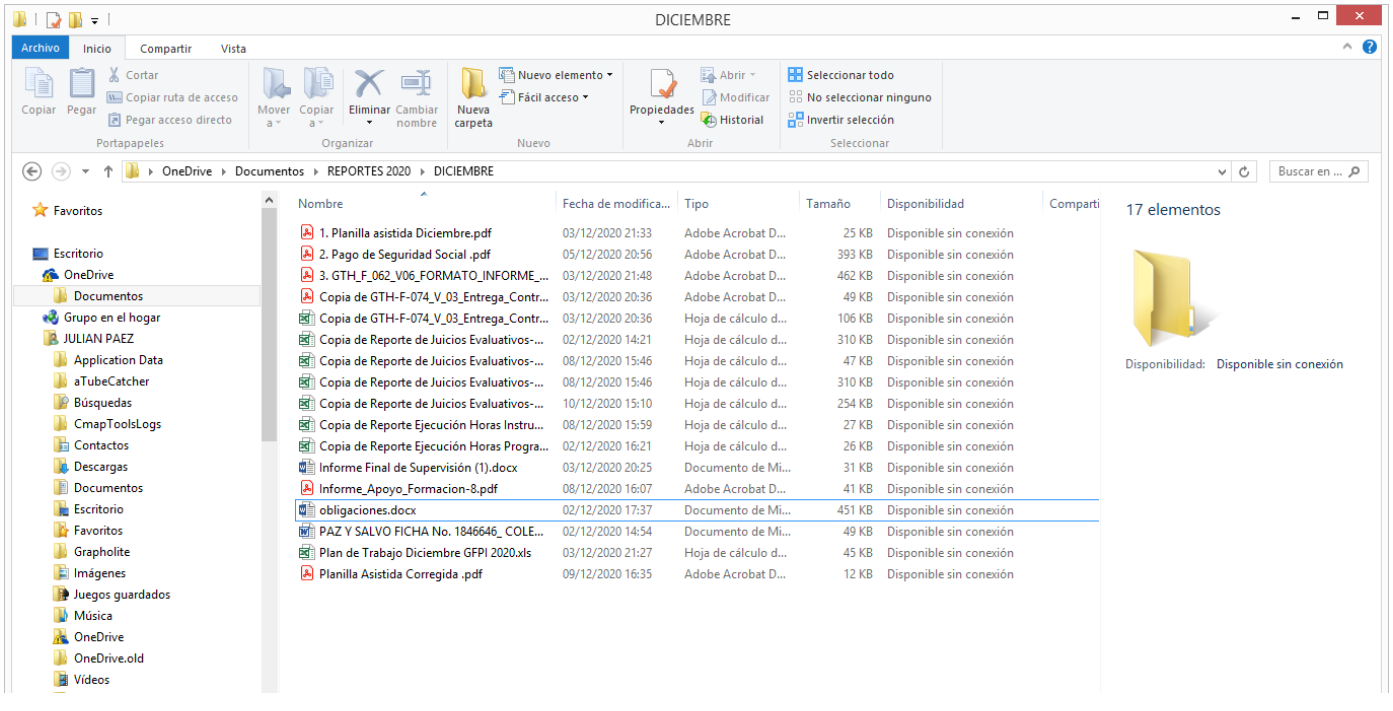
ACTA No. 02		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:ETAPA PRODUCTIVA		
CIUDAD Y FECHA: Puente Nacional , 10 de Septiembre de 2020	**HORA INICIO:** 11:00 am	**HORA FIN:** 12:30 m
LUGAR: COLEGIO TECNICO AURELIO MARTINEZ MUTIS	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** SANTANDER, CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE	
TEMA (S): Acompañamiento en la Etapa Productiva **Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas** con número de ficha **1846646** a los aprendices del **Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis** por parte del instructor DARYI SUGEY MATEUS PAEZ.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Seguimiento y acompañamiento al desarrollo de la etapa productiva		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Seguimiento y acompañamiento al desarrollo de la etapa productiva. Se realizó la segunda visita y se evidencia que el aprendiz está cumpliendo con las actividades pactadas en el documento de planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva.Se hicieron recomendaciones en continuar con el cumplimiento de las actividades propuestas.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Seguimiento de la etapa práctica	Aprendices (ficha 1846646 o	10 de Septiembre de 2020



ACTA No. 03		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:ETAPA PRODUCTIVA		
CIUDAD Y FECHA: Puente Nacional , 20 de Noviembre de 2020	**HORA INICIO:** 11:00 am	**HORA FIN:** 12:30 m
LUGAR: COLEGIO TECNICO AURELIO MARTINEZ MUTIS	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** SANTANDER, CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE	
TEMA (S): Acompañamiento en la Etapa Productiva **Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas** con número de ficha **1846646** a los aprendices del **Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis** por parte del instructor DARYI SUGEY MATEUS PAEZ.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Informe final de la etapa productiva		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Informe final de la etapa productiva. Se realiza la última visita al desarrollo de la etapa productiva, se evidencia que el aprendiz cumplió con las actividades pactadas en el documento de planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva, se da por aprobada y el instructor procederá a colocar el aprobado en el aplicativo Sofia Plus en el resultado de aprendizaje respectivo.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Sustentación de proyectos	Aprendices (ficha	20 de Noviembre



11. Custodiar, organizar y archivar los documentos producidos por la dependencia. (La obligación se cumplió en el mes de Diciembre)



12. Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato. (Esta obligación se cumplió en el mes de Diciembre)

ACTA No. 16		
NOMBRE DEL COMITE O DE LA REUNION: **INFORME FINAL ESTADO DE LA FICHA No.: 18** del programa **TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Colegio Don Bosco**		
CIUDAD Y FECHA: **La Belleza, 1 de diciembre del año 2020**	**HORA INICIO:** **9:00 AM**	**HORA FIN:** **12:00 AM**
LUGAR: **COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO**	**DIRECCION GENERAL / REGIONAL /** CENTRO DE GESTIÓN AGRO EMPRESARIAL DEL ORIENTE	
TEMA (S): Novedades definitivas aprendices de la ficha No. **2070521** Colegio Integrado Don Bosco por parte del instructor **DARYI SUGEY MATEUS PAEZ**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNION: 1. Novedades aprendices **Ficha No.2070521**		
DESARROLLO DE LA REUNION		

Las novedades definitivas que se presentaron con algunos aprendices de la Ficha No. 2070521 Técnico En PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS, del Colegio Integrado Don Bosco, y son:

Los aprendices relacionados a continuación para el año 2020 solicitaron el retiro voluntario en la fecha 27/07/2020- 09/12/2020 y se radico en el **PQRS SENA No. De radicado**: 7-2020-109937, 7-2020-238121

TI – 1097664509 PABLO ALBEIRO MEDINA QUITAN
TI –1099543637 DANA SOFIA GIRALDO AVILA

Hay un aprendiz que está retirado lo cual lo manifestó el Docente Homologo mediante una comunicación que tuvimos por el WhatsApp en el cual me informo sobre la novedad pero él no se manifestó en la institución educativa TI- 1005275472 WILSON SAMIR CRUZ MURCIA.

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado
TI	1097664501	CATALINA	ARIZA FORERO	EN FORMACION
TI	1097664822	PAULA ANDREA CASTILLO SIERRA	CASTILLO SIERRA	EN FORMACION
TI	1097664500	JESUS SANTIAGO	FORERO ARMERO	EN FORMACION
TI	1097664154	PAOLA ANDREA	MARIN GONZALEZ	EN FORMACION
TI	1097910938	MARIA MARGARITA	QUITIAN CARANTON	EN FORMACION
TI	1097664497	JONATHAN ALEJANDRO	RODRIGUEZ ARIZA	EN FORMACION
TI	1097664007	MARIA SOFIA	SUATERNA MARTINEZ	EN FORMACION
TI	1097664627	ANDRES DAVID	VALENZUELA VARGAS	EN FORMACION

El siguiente listado corresponde a los aprendices que no presentaron evidencias en el cual se le informo al Docente Homologo para mirar las medidas que se iban aplicar con los aprendices los cuales se dio el tiempo prudente para recibir las actividades, por lo cual los aprendices hicieron caso omiso y por lo tal no dieron ningún avance. De los cuales cumplieron 20% con la totalidad de los resultados de aprendizaje de algunas competencias. A continuación relaciono la competencia con los resultados de aprendizajes que quedaron pendiente los aprendices por aprobar en plataforma.

Competencia:
34125 - Aprovisionar las materias primas, insumos y materiales según las necesidades de producción.

Resultado de Aprendizaje:
455807 - Seleccionar y clasificar con responsabilidad ambiental los materiales para la producción de alimentos, de acuerdo con normas técnicas y protocolos establecidos por la empresa.

Competencia:
35069 - coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.

Copia de Reporte de Juicios Evaluativos-2070521.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

ARCHIVO | INICIO | INSERTAR | DISEÑO DE PÁGINA | FÓRMULAS | DATOS | REVISAR | VISTA

G1037 | 455806 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD MEDIANTE EL EMPLEO RACIONAL

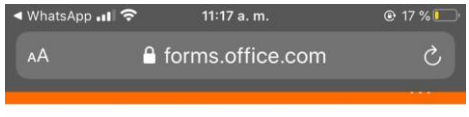
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	09/12/2020
Ficha de Caracterización:	2070521
Cógigo:	936101
Versión:	102
Denominación:	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	20/02/2020
Fecha Fin:	15/12/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9546 - CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
TI	1097664501	CATALINA	ARIZA FORERO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	459117 - IDENTIFICAR LAS OPO MARCO DE LA FORMACIÓN PRO
TI	1097664501	CATALINA	ARIZA FORERO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	459118 - ASUMIR LOS DEBERES
TI	1097664501	CATALINA	ARIZA FORERO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	459121 - RECONOCER EL ROL D FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS
TI	1097664501	CATALINA	ARIZA FORERO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	459123 - GESTIONAR LA INFOR PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDO
TI	1097664501	CATALINA	ARIZA FORERO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	459129 - CONCERTAR ALTERNA DESARROLLO DE LAS COMPETI

Hoja

LISTO | MODO FILTRAR | 82 %



Gracias.

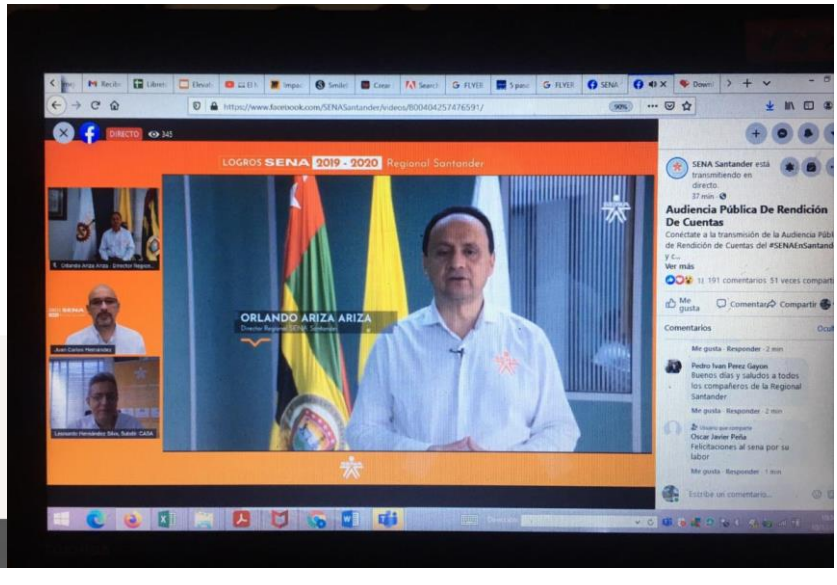
¡Muchas gracias por tu participación! Tus comentarios y opiniones serán tenidos en

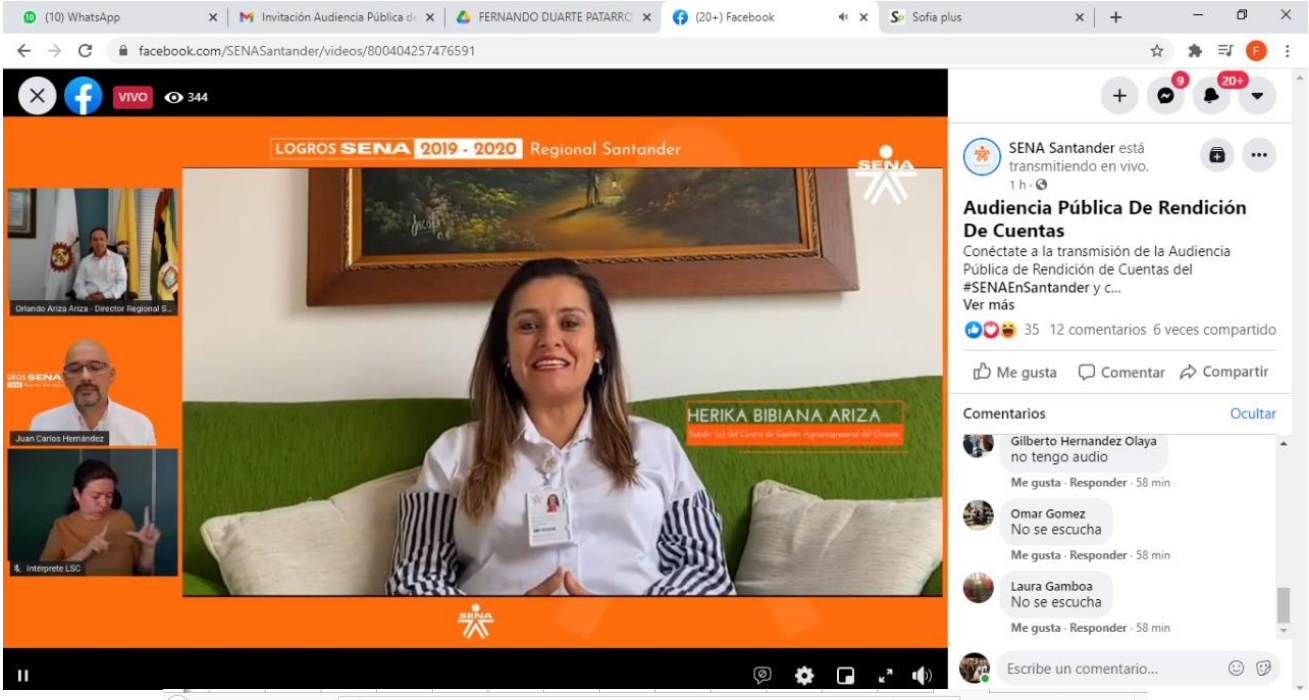
cuenta por el SENA para mejorar sus servicios.

Enviar otra respuesta

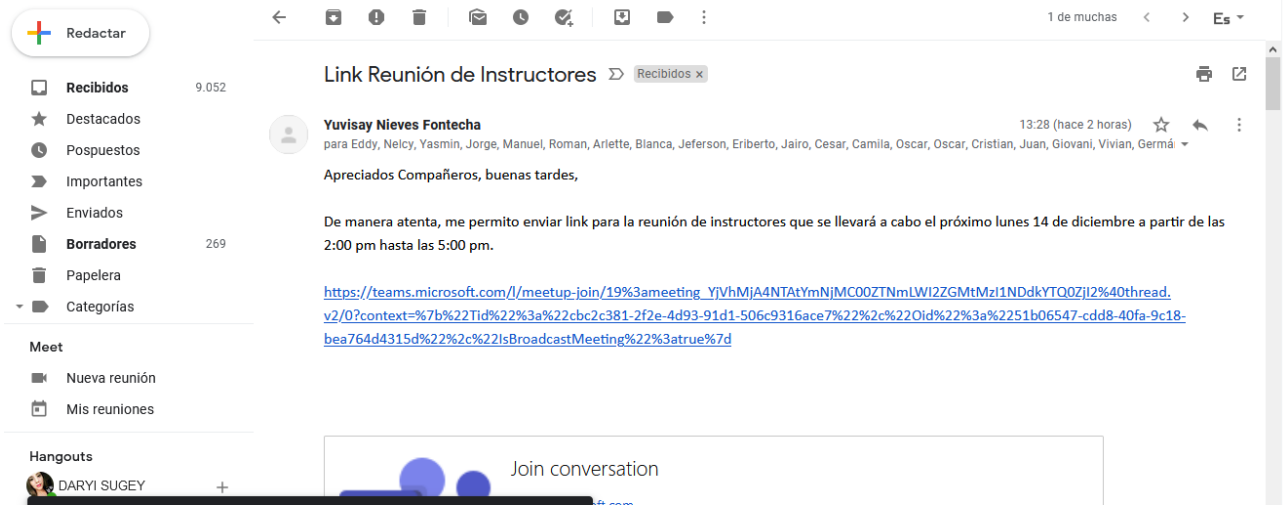
Crear mi propio formulario

Con tecnología de Microsoft Forms | El propietario de este formulario no ha proporcionado una declaración de privacidad sobre cómo utilizarán los datos de tus respuestas. No proporciones información personal o confidencial. | Términos de uso




facebook.com/SENASantander/videos/800404257476591
VIVO 344
LOGROS SENA 2019 - 2020 Regional Santander
HERIKA BIBIANA ARIZA
SENA Santander está transmitiendo en vivo.
1 h
Audiencia Pública De Rendición De Cuentas
Conéctate a la transmisión de la Audiencia Pública de Rendición de Cuentas del #SENAEnSantander y c...
Ver más
35 12 comentarios 6 veces compartido
Me gusta Comentar Compartir
Comentarios Ocultar
Gilberto Hernandez Olaya no tengo audio
Me gusta · Responder · 58 min
Omar Gomez No se escucha
Me gusta · Responder · 58 min
Laura Gamboa No se escucha
Me gusta · Responder · 58 min
Escribe un comentario...

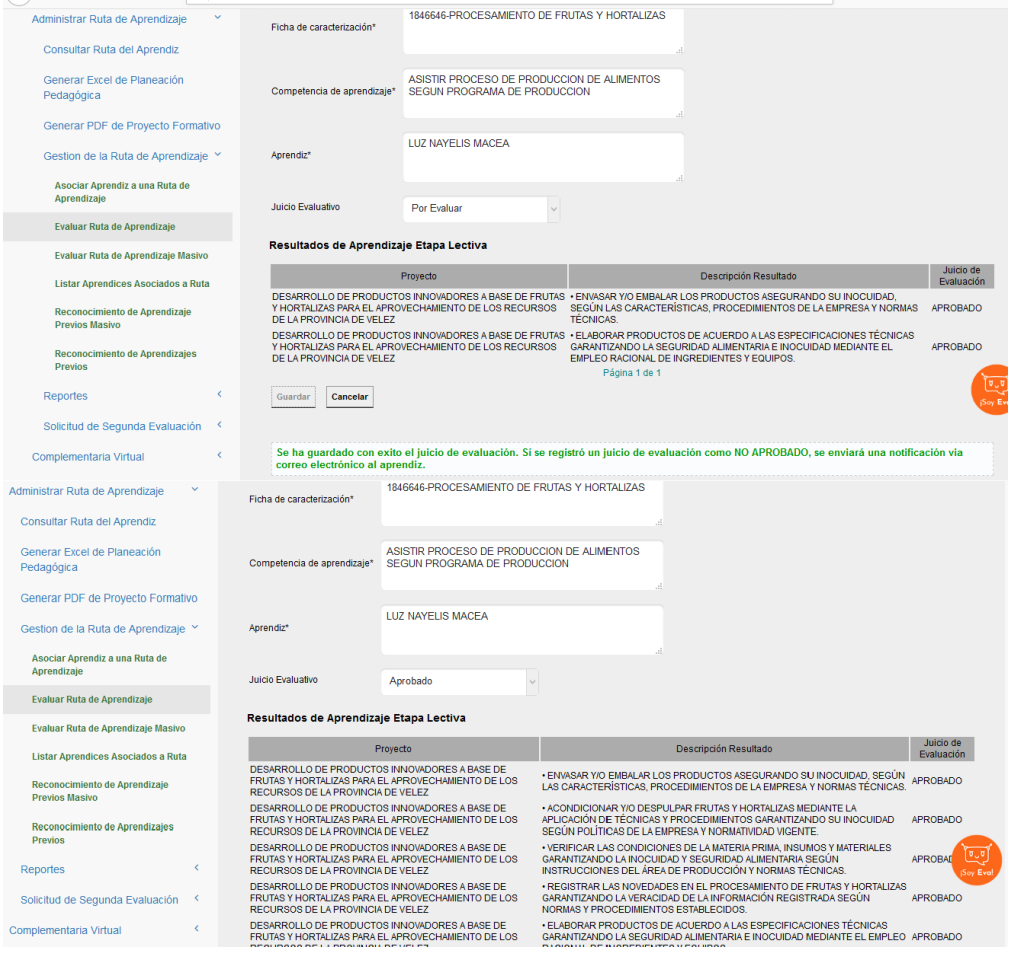

https://www.facebook.com
Busca en Facebook
Daryi Mateus
COVID-19: Centro de información
Amigos
Grupos
Marketplace
Videos
Eventos
Recuerdos
Guardado
Ver más
Tus accesos directos
Curso 2 TIC
SENA Santander
1 h
| El equipo directivo del #SENAEnSantander presentó su informe de gestión 2019-2020 #LogrosSENA, donde dio a conocer a la comunidad la gestión de la Entidad en nuestro Departamento. Si quieres conocer nuestro informe ingresa a https://bit.ly/3gLl7Dr
51 3 comentarios 21 veces compartida
Me gusta Comentar Compartir
Tus páginas
Curso 2 TIC
Crear promoción
Solicitudes de amistad Ver todos
Nicolas Romero 17 h
15 amigos en común
Confirmar Eliminar
Cumpleaños
Hoy es el cumpleaños de Diego Ariza y 2 personas más.
Contactos
Nati Mateus
Mary Quiroga
Yonathan Franco Ariza
Erika Cubi Roch


Redactar
Recibidos 9.052
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 269
Papelera
Categorías
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
DARYI SUGEY
1 de muchas
Link Reunión de Instructores
Recibidos
Yuvisay Nieves Fontecha
13:28 (hace 2 horas)
para Eddy, Nelcy, Yasmin, Jorge, Manuel, Roman, Arlette, Blanca, Jeferson, Eriberto, Jairo, Cesar, Camila, Oscar, Oscar, Cristian, Juan, Giovani, Vivian, Germá
Apreciados Compañeros, buenas tardes,
De manera atenta, me permito enviar link para la reunión de instructores que se llevará a cabo el próximo lunes 14 de diciembre a partir de las 2:00 pm hasta las 5:00 pm.
https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_YjVhMjA4NTAtYmNjMC00ZTNmLWI2ZGMtMzI1NDdkYTQ0ZjI2%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%2251b06547-cdd8-40fa-9c18-bea764d4315d%22%2c%22IsBroadcastMeeting%22%3atrue%7d
Join conversation

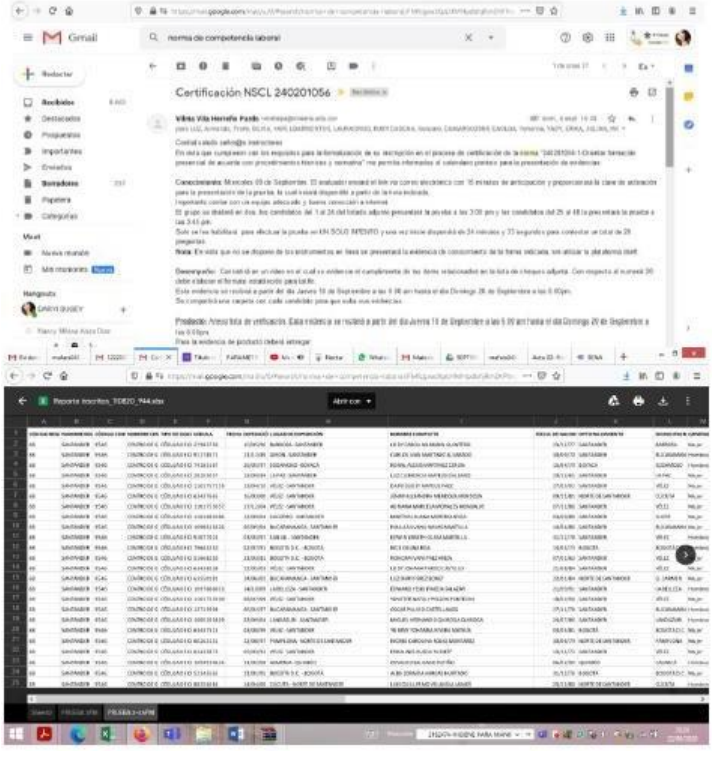
DARYI SUGEY MATEUS PAEZ
C.C. 1101757119
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1327064

DARYI SUGEY MATEUS PAEZ
C.C. 1101757119
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1327064

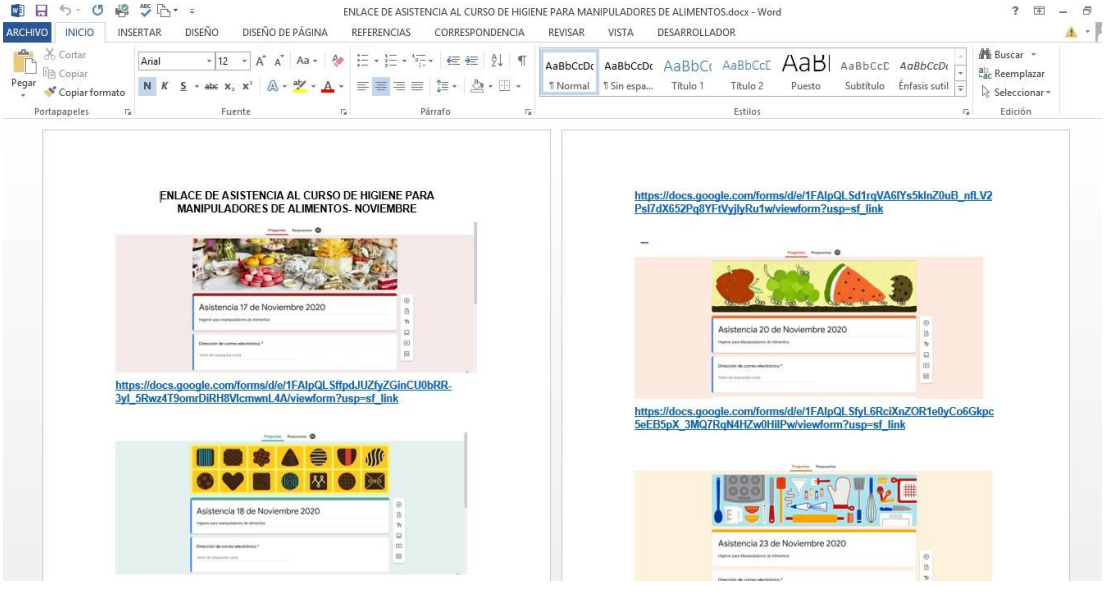
13. Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; Creación de rutas y asociación de aprendices; Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos; Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información 4 GTH-F-075 V.04



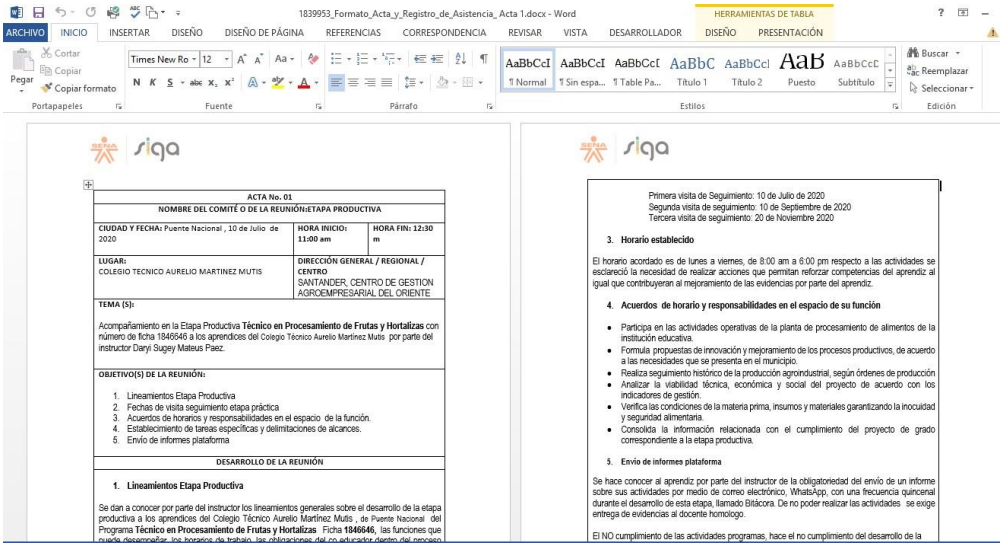
14. Contar con la certificación vigente de la norma de competencia “Orientar Procesos Formativos Presenciales Con Base En Los Planes De Formación Concertados” o la actualización “Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con El Procedimiento Técnico Normativo” o en su defecto deberá aplicar el proceso.



15. Hacer cumplir y cumplir con el reglamento del aprendiz.



16. Hacer seguimiento y evaluar la etapa productiva de los aprendices que les sean asignados para dicho fin.



ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:ETAPA PRODUCTIVA		
CIUDAD Y FECHA: Puente Nacional , 10 de Julio de 2020	**HORA INICIO:** 11:00 am	**HORA FIN:** 12:30 m
LUGAR: COLEGIO TECNICO AURELIO MARTINEZ MUTIS	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** SANTANDER, CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE	
TEMA (S): Acompañamiento en la Etapa Productiva **Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas** con número de ficha 1846646 a los aprendices del Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis por parte del instructor Daryl Sugey Mateus Paez.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Lineamientos Etapa Productiva 2. Fechas de visita seguimiento etapa práctica 3. Acuerdos de horarios y responsabilidades en el espacio de la función. 4. Establecimiento de tareas específicas y delimitaciones de alcances. 5. Envío de informes plataforma		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Lineamientos Etapa Productiva Se dan a conocer por parte del instructor los lineamientos generales sobre el desarrollo de la etapa productiva a los aprendices del Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis , de Puente Nacional del Programa **Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas** Ficha **1846646,** las funciones que puede desempeñar, los horarios de trabajo, las obligaciones del co educador dentro del proceso		

Primera visita de Seguimiento: 10 de Julio de 2020
Segunda visita de seguimiento: 10 de Septiembre de 2020
Tercera visita de seguimiento: 20 de Noviembre 2020

3. Horario establecido

El horario acordado es de lunes a viernes, de 8:00 am a 6:00 pm respecto a las actividades se esclareció la necesidad de realizar acciones que permitan reforzar competencias del aprendiz al igual que contribuyeran al mejoramiento de las evidencias por parte del aprendiz.

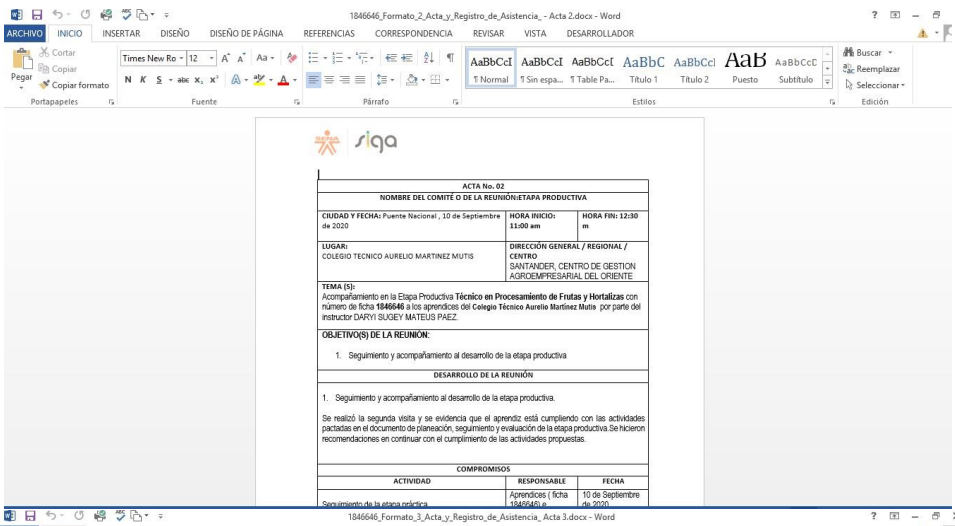
4. Acuerdos de horario y responsabilidades en el espacio de su función

- Participa en las actividades operativas de la planta de procesamiento de alimentos de la institución educativa.
- Formula propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos, de acuerdo a las necesidades que se presenta en el municipio.
- Realiza seguimiento histórico de la producción agroindustrial, según órdenes de producción
- Analizar la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.
- Verifica las condiciones de la materia prima, insumos y materiales garantizando la inocuidad y seguridad alimentaria.
- Consolida la información relacionada con el cumplimiento del proyecto de grado correspondiente a la etapa productiva.

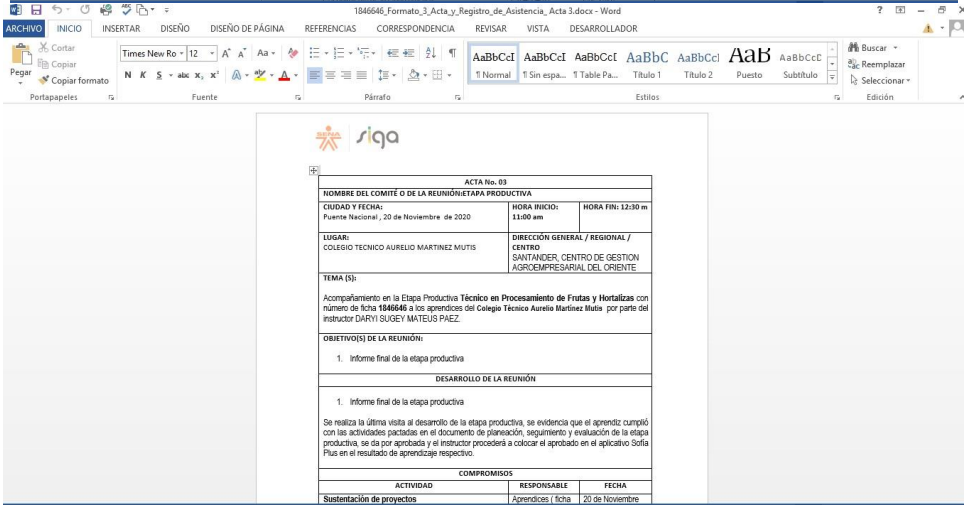
5. Envío de informes plataforma

Se hace conocer al aprendiz por parte del instructor de la obligatoriedad del envío de un informe sobre sus actividades por medio de correo electrónico, WhatsApp, con una frecuencia quincenal durante el desarrollo de esta etapa, llamado Bitácora. De no poder realizar las actividades se exige entrega de evidencias al docente homologo.

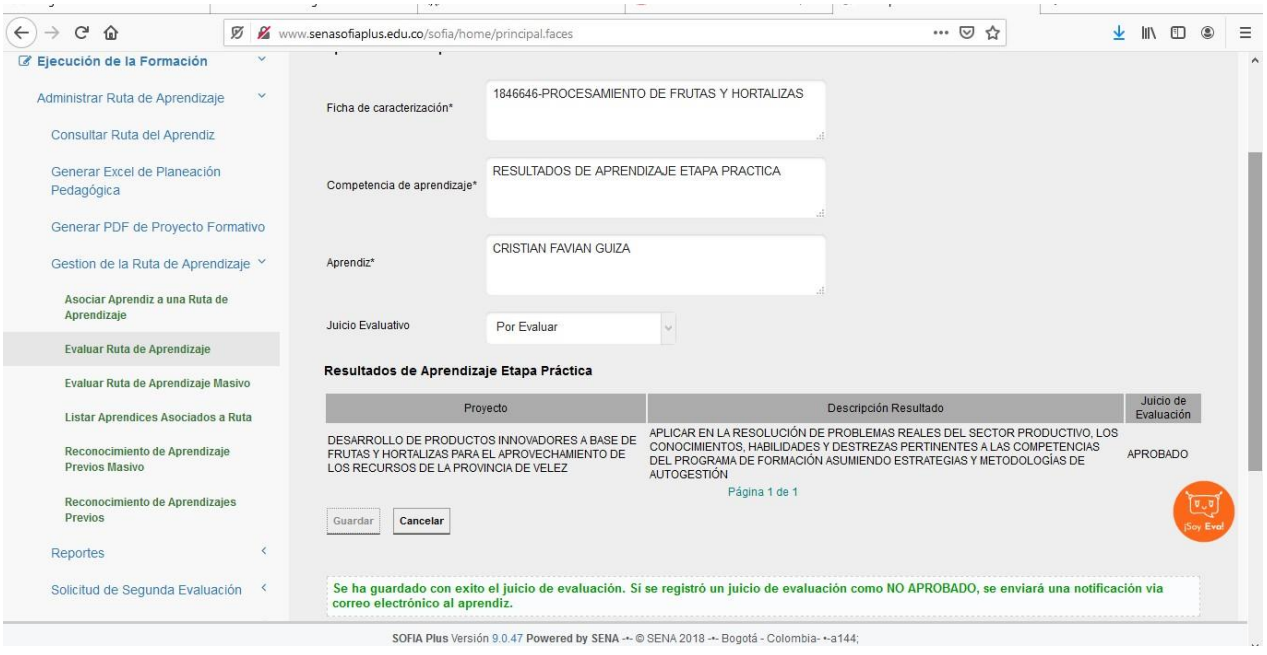
El NO cumplimiento de las actividades programas, hace el no cumplimiento del desarrollo de la



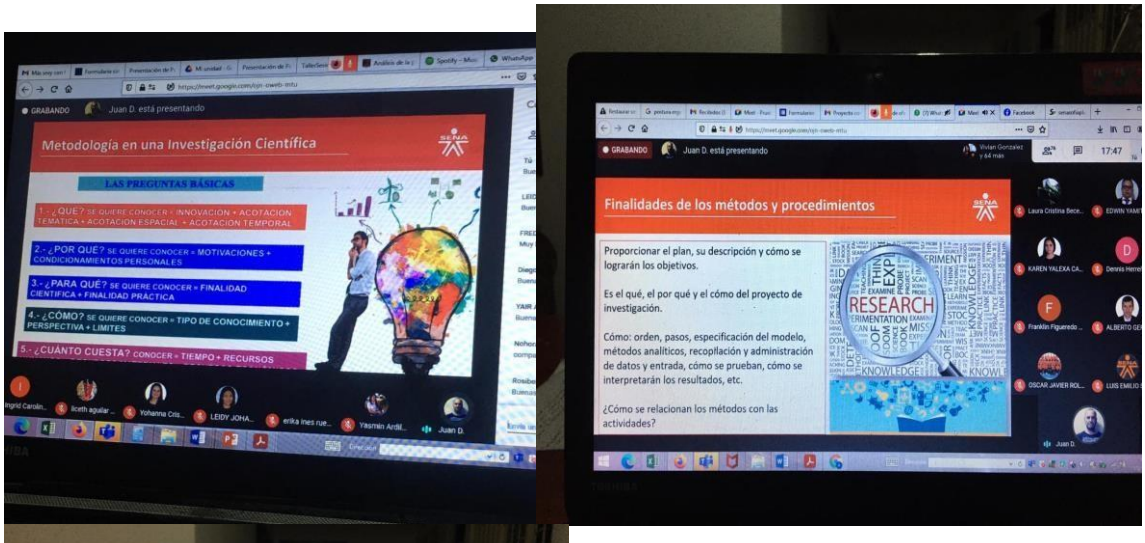
ACTA No. 02		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:ETAPA PRODUCTIVA		
CIUDAD Y FECHA: Puente Nacional , 10 de Septiembre de 2020	**HORA INICIO:** 11:00 am	**HORA FIN:** 12:30 m
LUGAR: COLEGIO TECNICO AURELIO MARTINEZ MUTIS	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** SANTANDER, CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE	
TEMA (S): Acompañamiento en la Etapa Productiva **Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas** con número de ficha **1846646** a los aprendices del **Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis** por parte del instructor DARYI SUGEY MATEUS PAEZ.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Seguimiento y acompañamiento al desarrollo de la etapa productiva		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Seguimiento y acompañamiento al desarrollo de la etapa productiva. Se realizó la segunda visita y se evidencia que el aprendiz está cumpliendo con las actividades pactadas en el documento de planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva.Se hicieron recomendaciones en continuar con el cumplimiento de las actividades propuestas.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Seguimiento de la etapa práctica	Aprendices (ficha 1846646 o	10 de Septiembre de 2020

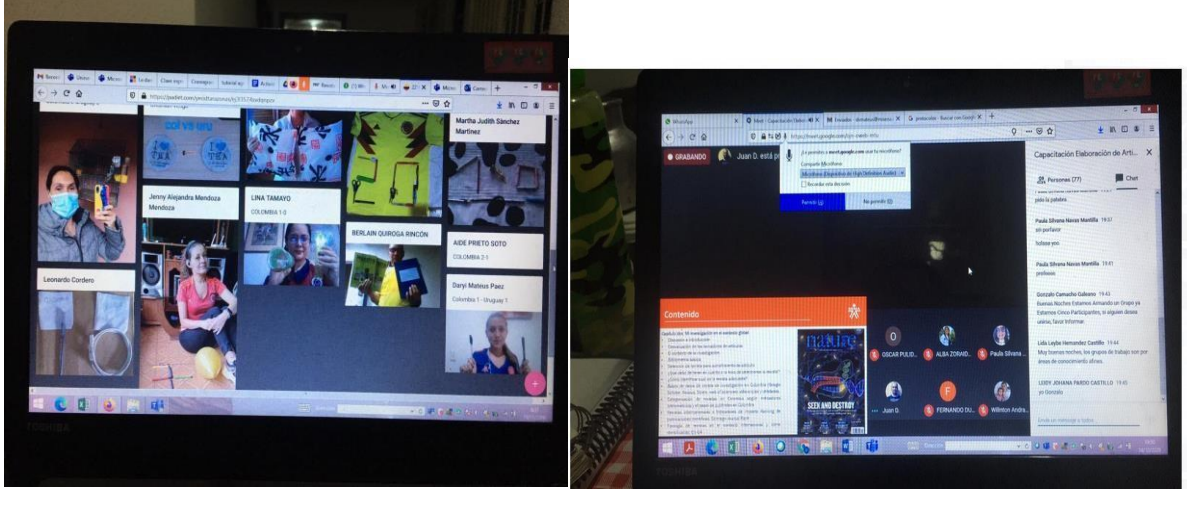


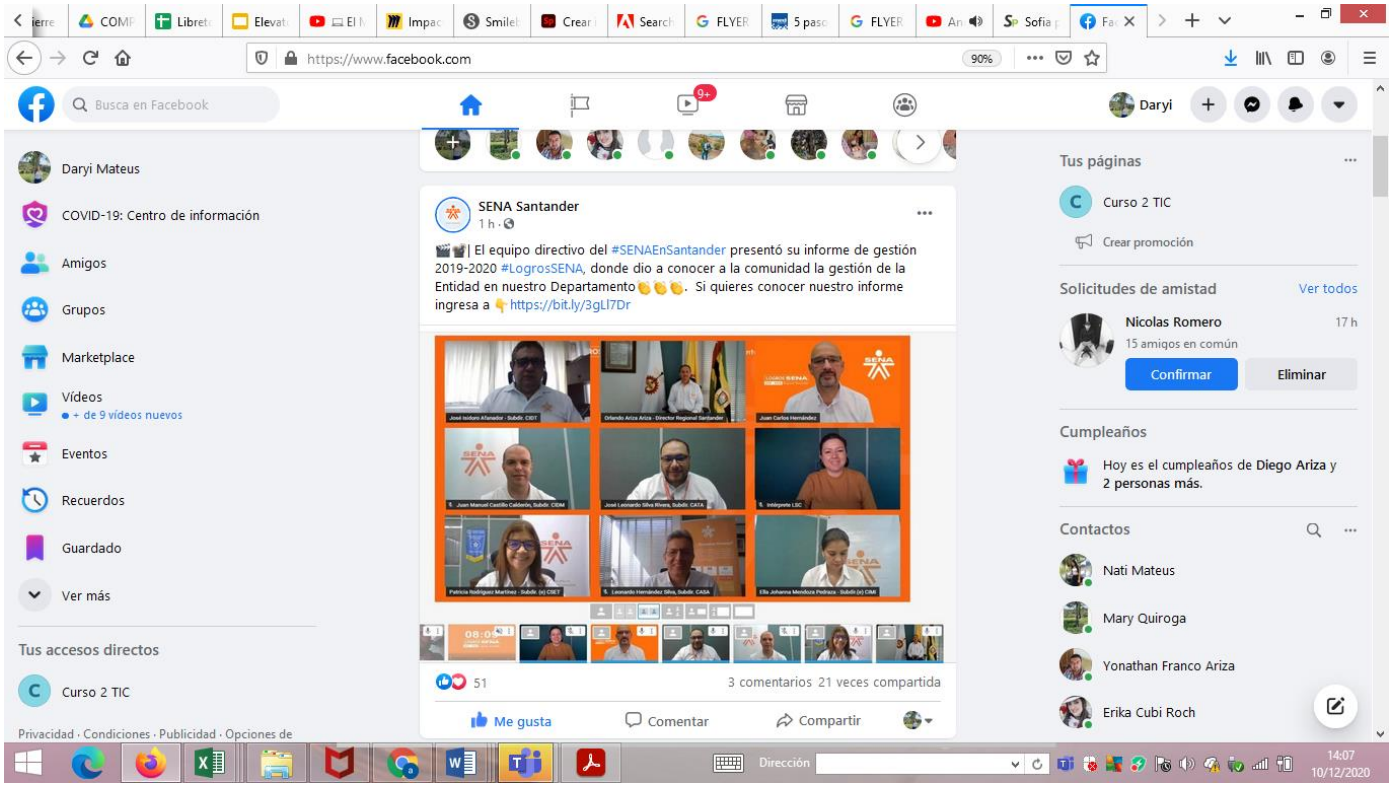
ACTA No. 03		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:ETAPA PRODUCTIVA		
CIUDAD Y FECHA: Puente Nacional , 20 de Noviembre de 2020	**HORA INICIO:** 11:00 am	**HORA FIN:** 12:30 m
LUGAR: COLEGIO TECNICO AURELIO MARTINEZ MUTIS	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** SANTANDER, CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE	
TEMA (S): Acompañamiento en la Etapa Productiva **Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas** con número de ficha **1846646** a los aprendices del **Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis** por parte del instructor DARYI SUGEY MATEUS PAEZ.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Informe final de la etapa productiva		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Informe final de la etapa productiva. Se realiza la última visita al desarrollo de la etapa productiva, se evidencia que el aprendiz cumplió con las actividades pactadas en el documento de planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva, se da por aprobada y el instructor procederá a colocar el aprobado en el aplicativo Sofia Plus en el resultado de aprendizaje respectivo.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Sustentación de proyectos	Aprendices (ficha	20 de Noviembre



12Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato.







DARYI SUGEY MATEUS PAEZ
C.C. 1101757119
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.132706