

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, Noviembre 2020

Señor
Oscar Rolando Castro Guerra
SUPERVISOR CONTRATO No. 1366863
Coordinador Académico
Centro Agropecuario La Granja
Espinal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes
Noviembre del año 2020

Referencia: No. 1366863 del año 2020

MARIA PAOLA PATARROYO TORRES, identificada con la cédula de ciudadanía No. 28540040 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en **Formación Virtual**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: TREINTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS QUINCE MIL CINCUENTA Y SEIS PESOS (\$34.615.056) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2020 por valor de SETECIENTOS TREINTA Y UN MIL TRECIENTOS CUATRO PESOS (\$731.304). b) Un segundo pago por valor de NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETENTA Y DOS PESOS (\$975.072) correspondiente al mes de marzo de 2020. c) Nueve (09) pagos iguales correspondientes a los meses de abril a diciembre de 2020 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS (\$3.656.520,00) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de diciembre de 2020

OBJETO:	
Prestación servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en las redes y áreas temáticas de formación, que programe el Centro Agropecuario La Granja en sus diferentes niveles en modalidad presencial, virtual y a distancia complementaria, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente.	

CLÁUSULA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para la Titulada/ Complementaria Virtual, los soportes correspondientes a cada	Se reporta en el drive los soportes correspondientes a las obligaciones contractuales del mes de Noviembre de 2020.	Evidencias subidas en el siguiente enlace: https://drive.google.com/drive/folders/13yKfHGtr7KE6WxGCD8281eblsp0GUoS2

	obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.		
2	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el presente mes de Noviembre de 2020, se realizó alistamiento en las fichas asignadas con ID 2243981, 2243982, 2243983, 2243984 Pastelería	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de alistamiento (anuncios y asociación de ruta de aprendizaje) en las fichas asignadas con ID 2243981, 2243982, 2243983, 2243984 Pastelería Evidencias subidas al drive: https://drive.google.com/drive/folders/13yKfHGtr7KE6WxGCD8281eblsp0GUoS2
3	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral en modalidad virtual y a distancia, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos.	Durante el presente mes de Noviembre de 2020, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de Noviembre del 2020.
4	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el presente mes de Noviembre de 2020, dentro de la plataforma Territorium se evaluaron los aprendizajes previos a las fichas asignadas con ID 2243981, 2243982, 2243983, 2243984 Pastelería	Pantallazos de la fase ejecución en las fichas con ID 2243981, 2243982, 2243983, 2243984 Pastelería
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación en modalidad virtual y a distancia.	Durante el presente mes de Noviembre de 2020, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de Noviembre del 2020.
6	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas virtuales del área temática en el objeto del contrato.	Durante el presente mes de Noviembre de 2020, se impartió formación virtual a través de la plataforma Territorium en los programas de formación con ID 2221081, 2221082, 2221083, 222184, Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal 2243981, 2243982, 2243983, 2243984 Pastelería	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución en las fichas con ID 2221081, 2221082, 2221083, 222184, Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal 2243981, 2243982, 2243983, 2243984 Pastelería Evidencias subidas al drive:

			https://drive.google.com/drive/folders/13yKfHGtr7KE6WxGCD8281eblsp0GUoS2
7	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	<p>Durante la fase de ejecución:</p> <p>Dentro de la plataforma Territorium se impartió formación en los cursos asignados con ficha ID 2221081, 2221082, 2221083, 222184, Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal 2243981, 2243982, 2243983, 2243984 Pastelería</p> <p>Se respondieron las publicaciones de los aprendices en foros Sociales, de dudas y temáticos.</p> <p>Se evaluaron pruebas, actividades interactivas y retroalimentaron las actividades enviadas por los aprendices.</p> <p>Se publicaron anuncios y se enviaron mensajes informativos del curso durante las semanas de formación.</p> <p>Se programaron y realizaron sesiones sincrónicas de atención a los aprendices a través de la herramienta <i>Meet Google</i>, se enviaron diferentes correos informando las novedades en el transcurso del curso y de motivación para la participación de la misma actividad relacionada con esta obligación contractual.</p>	<p>Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución (Foros y grabaciones conferencias web) de las fichas con ID 2221081, 2221082, 2221083, 222184, Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal 2243981, 2243982, 2243983, 2243984 Pastelería</p> <p>Evidencias subidas al drive: https://drive.google.com/drive/folders/13yKfHGtr7KE6WxGCD8281eblsp0GUoS2</p>
8	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa en modalidad virtual y a distancia, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el presente mes de Noviembre de 2020, se realizó el proceso de cierre, asignando los juicios evaluativos en la plataforma SENA SofiaPlus a los aprendices que Aprobaron y no Aprobaron los curso con ID 2221081, 2221082, 2221083, 222184, Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal	Pantallazos de la plataforma SOFIA PLUS con los juicios evaluativos en la fase de cierre de las fichas con ID 2221081, 2221082, 2221083, 222184, Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral	Durante el presente mes de Noviembre de 2020, en el sistema de gestión SenaSofiaplus , se verificó que todos los aprendices seleccionados estén asociados a la ruta de	Asociación de la Ruta de aprendizaje a través del sistema de gestión SenaSofiaplus en las fichas

	<p>en modalidad virtual y a distancia, mediante las siguientes actividades: a). Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados estén asociados a una ruta de aprendizaje y su estado sea matriculado. b). Registrar juicios evaluativos, realizar reconocimiento de aprendizajes previos, para los aprendices nuevos, reintegrados trasladados. e). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	<p>aprendizaje y se verificó su estado de matrícula en las fichas con ID 2243981, 2243982, 2243983, 2243984 Pastelería</p> <p>Y se registraron juicios evaluativos para las fichas con ID 2221081, 2221082, 2221083, 222184, Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal</p>	<p>con ID 2243981, 2243982, 2243983, 2243984 Pastelería</p> <p>y registro de evaluación de juicios en las fichas 2221081, 2221082, 2221083, 222184, Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal</p> <p>Evidencias subidas al drive: https://drive.google.com/drive/folders/13yKfHGtr7KE6WxGCD8281eblsp0GUoS2</p>
10	<p>Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz y el manual de convivencia instaurado en la institución.</p>	<p>Se publica anuncio indicando la ruta para la visualización y socialización del manual de convivencia dentro de la plataforma Territorium.</p>	<p>Anuncio de bienvenida con la ruta para la visualización del manual de convivencia y reglas de comportamiento.</p> <p>Evidencias subidas al drive: https://drive.google.com/drive/folders/13yKfHGtr7KE6WxGCD8281eblsp0GUoS2</p>
11	<p>Apoyar procesos de Registro calificado para los programas de educación superior del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.</p>	<p>Durante el presente mes de Noviembre de 2020, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.</p>	<p>No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de Noviembre del 2020.</p>
12	<p>Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.</p>	<p>Durante el presente mes de Noviembre de 2020, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.</p>	<p>No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de Noviembre del 2020</p>
13	<p>Participar en los procesos de autoevaluación de programas de formación virtual y a distancia en el Centro de Formación.</p>	<p>Durante el presente mes de Noviembre de 2020, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.</p>	<p>No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de Noviembre del 2020</p>
14	<p>Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.</p>	<p>Se cargó al aplicativo SECOP II los documentos solicitados por la entidad al momento de la adjudicación del contrato y se publica para el mes de Noviembre de 2020 el <i>informe mensual de ejecución del contrato y el plan de pagos</i>.</p>	<p>Estos documentos se encuentran publicados dentro del aplicativo SECOP II.</p>

15	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante el presente mes de Noviembre de 2020, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de Noviembre del 2020.
----	---	--	---

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Enlace del drive como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, N° **9412036325** expedido por “**Aportes en línea**” correspondiente al mes de **Octubre** del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Las evidencias reposan en el drive del supervisor de contrato en el siguiente enlace:

<https://drive.google.com/drive/folders/13yKfHGtr7KE6WxGCD8281eblsp0GUoS2>

MARIA PAOLA PATARROYO TORRES

Contratista

C.C. No. 28540040 de Ibagué

Recibí a satisfacción:

Oscar Rolando Castro Guerra

Supervisor Contrato 1366863 de 2020

Coordinador Académico.

301120LB56

ALISTAMIENTO DE CURSOS

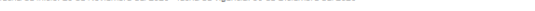
CURSO 1 - ANUNCIO FICHA ID 2243981



MARIA PAOLA PATARROYO TORRES
fecha de inicio: 25 de Noviembre del 2020 - fecha de vigencia: 30 de Diciembre del 2020

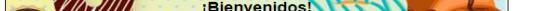
Asunto: Bienvenidos



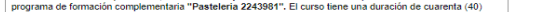


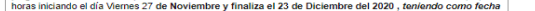
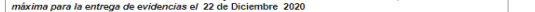


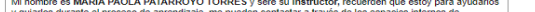


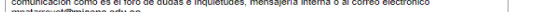


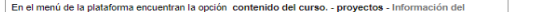


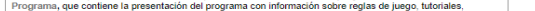
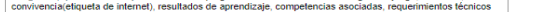


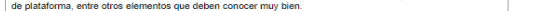
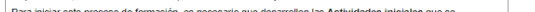


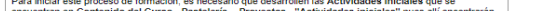
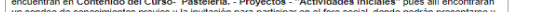


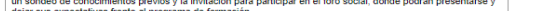


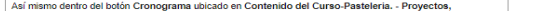
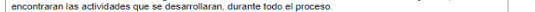


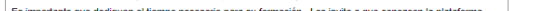
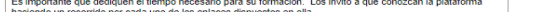


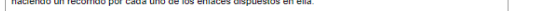
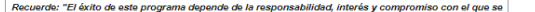




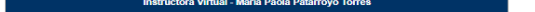










































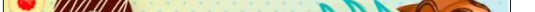


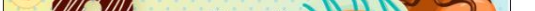




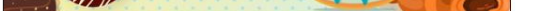
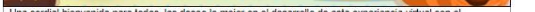




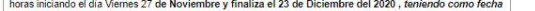
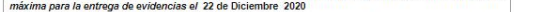




























































































Me gusta

Comentario(s)

Office OFF

CURSO 2 - ANUNCIOS FICHA ID 2243982



MARIA PAOLA PATARROYO TORRES
fecha de inicio: 25 de Noviembre del 2020 - fecha de vigencia: 30 de Diciembre del 2020

Asunto: Bienvenidos

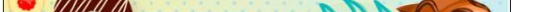
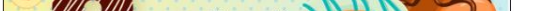




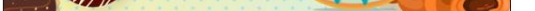


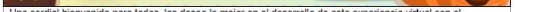


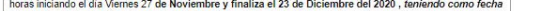


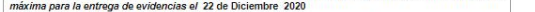


























































































Me gusta

Comentario(s)

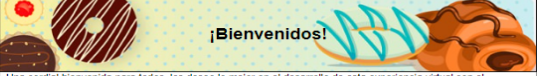
Office OFF

● **CURSO 3 - ANUNCIOS FICHA ID 2243983**



**MARIA PAOLA PATARROYO TORRES**
fecha de inicio: 25 de Noviembre del 2020 - fecha de vigencia: 30 de Diciembre del 2020

Asunto: Bienvenidos



Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria "Pastelería 2243983". El curso tiene una duración de cuarenta (40) horas iniciando el día Viernes 27 de Noviembre y finaliza el 23 de Diciembre del 2020 , **teniendo como fecha máxima para la entrega de evidencias el 22 de Diciembre 2020**

Mi nombre es MARIA PAOLA PATARROYO TORRES y seré su instructor, recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante el proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través de los espacios internos de comunicación como es el foro de dudas e inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico mpatarroyot@misena.edu.co.

En el menú de la plataforma encuentran la opción **contenido del curso** - **proyectos** - Información del Programa, que contiene la presentación del programa con información sobre reglas de juego, tutoriales, convivencia(etiqueta de internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer muy bien.

Para iniciar este proceso de formación, es necesario que desarrollen las **Actividades iniciales** que se encuentran en **Contenido del Curso- Pastelería** - **Proyectos** - "**Actividades iniciales**" pues allí encontrarán un sondeo de conocimientos previos y la invitación para participar en el foro social, donde podrán presentarse y dejar sus expectativas frente al programa de formación.

Así mismo dentro del botón **Cronograma** ubicado en **Contenido del Curso-Pastelería** - **Proyectos**, encontrarán las actividades que se desarrollarán, durante todo el proceso.

Es importante que dediquen el tiempo necesario para su formación. Los invito a que conozcan la plataforma haciendo un recorrido por cada uno de los enlaces dispuestos en ella.

Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma"

Instructora Virtual - Maria Paola Patarroyo Torres



● **CURSO 4 - ANUNCIOS FICHA ID 2243984**



**MARIA PAOLA PATARROYO TORRES**
fecha de inicio: 25 de Noviembre del 2020 - fecha de vigencia: 30 de Diciembre del 2020

Asunto: Bienvenidos



Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria "Pastelería 2243984". El curso tiene una duración de cuarenta (40) horas iniciando el día Viernes 27 de Noviembre y finaliza el 23 de Diciembre del 2020 , **teniendo como fecha máxima para la entrega de evidencias el 22 de Diciembre 2020**

Mi nombre es MARIA PAOLA PATARROYO TORRES y seré su instructor, recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante el proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través de los espacios internos de comunicación como es el foro de dudas e inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico mpatarroyot@misena.edu.co.

En el menú de la plataforma encuentran la opción **contenido del curso** - **proyectos** - Información del Programa, que contiene la presentación del programa con información sobre reglas de juego, tutoriales, convivencia(etiqueta de internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer muy bien.

Para iniciar este proceso de formación, es necesario que desarrollen las **Actividades iniciales** que se encuentran en **Contenido del Curso- Pastelería** - **Proyectos** - "**Actividades iniciales**" pues allí encontrarán un sondeo de conocimientos previos y la invitación para participar en el foro social, donde podrán presentarse y dejar sus expectativas frente al programa de formación.

Así mismo dentro del botón **Cronograma** ubicado en **Contenido del Curso-Pastelería** - **Proyectos**, encontrarán las actividades que se desarrollarán, durante todo el proceso.

Es importante que dediquen el tiempo necesario para su formación. Los invito a que conozcan la plataforma haciendo un recorrido por cada uno de los enlaces dispuestos en ella.

Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma"

Instructora Virtual - Maria Paola Patarroyo Torres



SofiaPlus
MARIA PAOLA PATARROYO
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 Previos

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*	2243981 - PASTERIA.
Ruta de Aprendizaje*	RUTA VIRTUAL 2243981

[Consultar Aprendices](#)

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 2243981. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta




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 Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

MARIA PAOLA PATARROYO

Ayuda y soporte

Bandeja de tareas

LMS SENA

Cambiar Clave

Salir

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

2243982 - PASTERIA

📄 🔍

Ruta de Aprendizaje*

RUTA VIRTUAL 2243982

📄 🔍

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendizajes a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 2243982. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendizajes asociados a la ruta

● **CURSO 3 - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 2243983**

SofiaPlus

MARIA PAOLA PATARROYO

Ayuda y soporteBandeja de tareasLMS SENACambiar ClaveSalir

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 Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*2243983 - PASTELERIA

Ruta de Aprendizaje*RUTA VIRTUAL 2243983

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendiz a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 2243983. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

● **CURSO 4 - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 2243984**

SofiaPlus

MARIA PAOLA PATARROYO

Ayuda y soporteBandeja de tareasLMS SENACambiar ClaveSalir

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 Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*2243984 - PASTELERIA

Ruta de Aprendizaje*RUTA VIRTUAL 2243984

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendiz a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 2243984. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

FASE DE EJECUCIÓN

CURSO 1 - FOROS FICHA ID 2221081

The screenshot shows the SENA course forum interface. The top header is orange with the SENA logo, a home icon, a mail icon, a user profile icon for MARIA PAOLA PATARROYO, and a help icon. A left sidebar contains icons for user, calendar, trophy, mail, document, list, and menu. The main content area is divided into three columns. The first column on the left contains the course title 'ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL. (2221081)', the instructor 'Impartido por: MARIA PAOLA PATARROYO TORRES', and a list of tools including Anuncios, Participantes, Información, Contenido del curso, Edición de contenidos, Métricas de Encuestas, Foros, Evidencias, SCORM, Sesión en línea, Evaluaciones, Wikis, and Asistencia. The middle column is titled 'Foros' and contains three forum topics: 'Foro de Dudas e inquietudes' (4 responses), 'Evidencia: Foro temático ¿Por qué es importante el atemperado en la elaboración de chocolates?' (9 responses), and 'Foro social' (12 responses). Each topic shows status information like 'Nuevas (0)', 'Foro calificable: No', 'Subir archivos: No', 'Foro disponible: Si', 'Rúbrica: No asignada', and dates. The right column has a 'Nuevo foro' button, an 'Editar' button with a close icon, and a 'Responder' button. At the bottom right, there is an 'Offline' status indicator with a toggle switch.

● CURSO 2 - FOROS FICHA ID 2221082

The screenshot shows the SENA course forum interface for 'CURSO 2 - FOROS FICHA ID 2221082'. The layout is identical to the first screenshot, but the forum topics are updated. The first column on the left contains the course title 'ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL. (2221082)', the instructor 'Impartido por: MARIA PAOLA PATARROYO TORRES', and the same list of tools. The middle column is titled 'Foros' and contains three forum topics: 'Foro de dudas e inquietudes' (12 responses), 'Evidencia: Foro temático ¿Por qué es importante el atemperado en la elaboración de chocolates?' (7 responses), and 'Foro social' (25 responses). Each topic shows status information like 'Nuevas (0)', 'Foro calificable: No', 'Subir archivos: No', 'Foro disponible: Si', 'Rúbrica: No asignada', and dates. The right column has a 'Nuevo foro' button, an 'Editar' button with a close icon, and a 'Responder' button. At the bottom right, there is an 'Offline' status indicator with a toggle switch.

CURSO 3 - FORO FICHA ID 2221083

 MARIA PAOLA PATARROYO



ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL. (2221083)
P66210090 CO2221083
R73 C9123



Impartido por:
MARIA PAOLA PATARROYO TORRES

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Wikis
- Asistencia

Foros

Nuevo foro

Foro de dudas e inquietudes
Respuestas (8) Individual
Nuevas (0)
Foro calificable: No
Subir archivos: No
Foro disponible: Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2020-03-19 00:00:00 Fecha fin: 2020-12-31 00:00:00

Evidencia: Foro temático ¿Por qué es importante el atemperado en la elaboración de chocolates?
Respuestas (5) Individual
Nuevas (0)
Foro calificable: Si
Subir archivos: No
Foro disponible: Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2019-12-15 00:00:00 Fecha fin: 2020-12-31 00:00:00

Foro social
Respuestas (11) Individual
Nuevas (0)
Foro calificable: No
Subir archivos: No
Foro disponible: Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2019-12-15 00:00:00 Fecha fin: 2020-12-31 00:00:00



Offline ☐ OFF

• CURSO 4 - FOROS FICHA ID 2221084

 MARIA PAOLA PATARROYO



ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL. (2221084)
P66210090 CO2221084
R73 C9123



Impartido por:
MARIA PAOLA PATARROYO TORRES

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Wikis
- Asistencia

Foros

Nuevo foro

Foro social
Respuestas (23) Individual
Nuevas (0)
Foro calificable: No
Subir archivos: No
Foro disponible: Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2019-12-15 00:00:00 Fecha fin: 2020-12-31 00:00:00

Foro de dudas e inquietudes
Respuestas (7) Individual
Nuevas (0)
Foro calificable: No
Subir archivos: No
Foro disponible: Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2020-03-19 00:00:00 Fecha fin: 2020-12-31 00:00:00

Evidencia: Foro temático ¿Por qué es importante el atemperado en la elaboración de chocolates?
Respuestas (7) Individual
Nuevas (0)
Foro calificable: Si
Subir archivos: No
Foro disponible: Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2019-12-15 00:00:00 Fecha fin: 2020-12-31 00:00:00



Offline ☐ OFF

CURSO 1 – GRABACIONES EN LÍNEA FICHA ID 2221081

 MARIA PAOLA PATARROYO

Regresar

ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL. (2221081)

Elaboracion De Productos De Chocolateria Fina Artesanal. (2221081)

PROYECTO

Información Programa

Cronograma

Actividades Iniciales

Actividad 1

Actividad 2

Actividad 3

Actividad 4

Sesiones en Línea

Ingreso Conferencia Web

Grabaciones Conferencia Web

Primera Conferencia Web

Segunda Conferencia Web

Tercera Conferencia Web

Cuarta Conferencia Web

Biblioteca SENA

Tutoriales

Software para el curso

PRIMERA CONFERENCIA WEB

- Ocultar descripción

 1 de 1 



Primera Conferencia Web

Archivos:

[view?usp=sharing](#)

 (Fin)

 1 de 1 

CURSO 2 – GRABACIONES EN LÍNEA FICHA ID 2221082

 MARIA PAOLA PATARROYO

Regresar

ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL. (2221082)

Elaboracion De Productos De Chocolateria Fina Artesanal. (2221082)

PROYECTO

Información Programa

Cronograma

Actividades Iniciales

Actividad 1

Actividad 2

Actividad 3

Actividad 4

Biblioteca SENA

Sesiones en Línea

Ingreso Conferencia Web

Grabaciones Conferencia Web

Primera Conferencia Web

Segunda Conferencia Web

Tercera Conferencia Web

Cuarta Conferencia Web

Tutoriales

Software para el curso

PRIMERA CONFERENCIA WEB

- Ocultar descripción

 1 de 1 



Primera Conferencia web

Archivos:

[view?usp=sharing](#)

 (Fin)

 1 de 1 

CURSO 3 – GRABACIONES EN LÍNEA FICHA ID 2221083

 MARIA PAOLA PATARROYO

Regresar

ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL. (2221083)

Elaboracion De Productos De Chocolateria Fina Artesanal. (2221083)

PROYECTO

Información Programa

Cronograma

Actividades Iniciales

Actividad 1

Actividad 2

Actividad 3

Actividad 4

Biblioteca SENA

Sesiones en Línea

Ingreso Conferencia Web

Grabaciones Conferencia Web

Primera Conferencia Web

Segunda Conferencia Web

Tercera Conferencia Web

Cuarta Conferencia Web

Tutoriales

Software para el curso

PRIMERA CONFERENCIA WEB

- Ocultar descripción

 1 de 1 



Primera Conferencia web

Archivos:

[view?usp=sharing](#)

 (Buy End)

 1 de 1 

● CURSO 3 – GRABACIONES EN LÍNEA FICHA ID 2221084

 MARIA PAOLA PATARROYO

Regresar

ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL. (2221084)

Elaboracion De Productos De Chocolateria Fina Artesanal. (2221084)

PROYECTO

Información Programa

Cronograma

Actividades Iniciales

Actividad 1

Actividad 2

Actividad 3

Actividad 4

Biblioteca SENA

Sesiones en Línea

Ingreso Conferencia Web

Grabaciones Conferencia Web

Primera Conferencia Web

Segunda Conferencia Web

Tercera Conferencia Web

Cuarta Conferencia Web

Tutoriales

Software para el curso

PRIMERA CONFERENCIA WEB

- Ocultar descripción

 1 de 1 



Primera Conferencia Web

Archivos:

[view?usp=sharing](#)

 (Buy End)

 1 de 1 

CURSO 1 – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2221081

- **CURSO 2 – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2221082**

Descripción de Colores Ponderaciones y Resultados de Aprendizaje

[Regresar](#)

Mostrar todas las celdas que contengan (A y D) ▼

Enviar correo a usuarios seleccionados.

Ponderaciones

[Descargar calificaciones](#)

Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas

Sincronización de Raps

Buscar:

	User Name	Nombre	Correo	Semáforo	U1E1 Mapa C	U2E2 Control	U2E2 Cartilla	U3E1 Proceso	U3E2 Foro Te	U4E1 Elabora	U4E2 Planta	Actividades Co
	37751016cc	MILENA PATRICIA LUQUE RIVERO	miluqu01@hotmail.com	50%	A	A		A				
	38667258cc	ZAIRA MARGARITA QUIROGA PARRA	zairaquil@hotmail.com	9%								
	39749733cc	LUCY ESPERANZA BUITRAGO SARMIENTO	Lucyazu177@bt@gmail.com	59%	A	A	A					
	42067001cc	MYRIAM SALOME ALVAREZ BAYER	saiomealvarez264@gmail.com	9%								
	44160727cc	MAJA SOFIA JIMENEZ DONADO	majajimenez1985@gmail.com	9%								
	50930996cc	ROSA ANDREA MORALES MENDEZ	andreamor6@hotmail.com	9%								
	52109152cc	LUISA FERNANDA CHAVES PULIDO	luluymao@gmail.com	100%	A	A	A	A		A	A	
	52371528cc	HELODA LILIANA CHITIVA BELTRAN	lilianchitribi@gmail.com	50%	A	A	A					
	52546488cc	DIANA MARIA LOZANO	dianitamra@gmail.com	9%								

CURSO 4 – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 2221084

Descripción de Colores	Ponderaciones	Resultados de Aprendizaje
Verde	1	1
Amarillo	2	2
Naranja	3	3
Rosado	4	4
Púrpura	5	5
Rojo	6	6
Negro	7	7
Blanco	8	8
Grigio	9	9
Azul	10	10

[Regresar](#)

Mostrar todas las celdas que contengan (A y D) ▼

Enviar correo a usuarios seleccionados

Ponderaciones

[Descargar calificaciones](#)

Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas

Sincronización de Raps

Buscar:

	User Name	Número	Correo	Semáforo	U1E1 Mapa C	U2E1Control	U2E2 cartilla	U3E1 Proces	U3E2 Foro Te	U4E1 Elabora	U4E2 Planta	Actividades Curs
	1014215281cc	CLAUDIA LORENA RUIZ MORA	lorenselektro9@gmail.com	0%								
	1018473784cc	JORGE ANDRES HERNANDEZ LEGUIZAMO	jorge.hernandez@instituto3.edu.co	0%								
	1018488269cc	RAFAEL FABIAN TORRES AMAYA	rfabian16@gmail.com	100%	A	A	A	A	A	A	A	
	1019016058bi	YISETH CAMILA COLLAZOS MOLANO	ostacollazos@gmail.com	0%								
	1020786842cc	SANDRA ARIAS HERNANDEZ	sah_1423@hotmail.com	84%	A	A	A	A		A	A	
	1022424663cc	IVAN FELIPE ACOSTA ROMERO	ivan.acosta01@est.usinternado.edu.co	100%	A	A	A	A	A	A	A	
	1030616566cc	DIANA PILAR GOYENECHE MARTINEZ	dianagoyenechem@hotmail.com	0%								
	1031157746cc	CRISTHIAN LEONARDO CHIQUIZA SIERRA	dish_chiquiza@hotmail.com	0%								
	1031161427cc	ALEJANDRA MALAGON ORTIZ	alejandramalagonortiz@gmail.com	0%								

CURSO 1 – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2221081

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/IV/2020						
Ficha de Caracterización:	2221081						
Código:	66210090						
Versión:	2						
Denominación:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.						
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA						
Fecha Inicio:	28/IV/2020						
Fecha Fin:	26/IV/2020						
Modalidad de Formación:	VIRTUAL						
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA						
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA						
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de
CC	1000363422	MIGUEL ANGEL	AREVALO VELANDIA	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000363422	MIGUEL ANGEL	AREVALO VELANDIA	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47609 - DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000363422	MIGUEL ANGEL	AREVALO VELANDIA	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47610 - ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INICIAR Y ETAPAS DE LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000363422	MIGUEL ANGEL	AREVALO VELANDIA	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47611 - IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENEFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
TI	1000579972	TANIA VALENTINA	RUIZ PINZON	POR CERTIFICAR	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	APROBADO
TI	1000579972	TANIA VALENTINA	RUIZ PINZON	POR CERTIFICAR	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47609 - DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	APROBADO
TI	1000579972	TANIA VALENTINA	RUIZ PINZON	POR CERTIFICAR	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47610 - ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INICIAR Y ETAPAS DE LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	APROBADO
TI	1000579972	TANIA VALENTINA	RUIZ PINZON	POR CERTIFICAR	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47611 - IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENEFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	APROBADO
TI	1000807993	KAREN JULIETH	PENA RODRIGUEZ	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR

CURSO 2 – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2221082

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/IV/2020						
Ficha de Caracterización:	2221082						
Código:	66210090						
Versión:	2						
Denominación:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.						
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA						
Fecha Inicio:	28/IV/2020						
Fecha Fin:	26/IV/2020						
Modalidad de Formación:	VIRTUAL						
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA						
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA						
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de
TI	1000180181	YURI VALENTINA	CASTRO AVENDANO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
TI	1000180181	YURI VALENTINA	CASTRO AVENDANO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47609 - DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
TI	1000180181	YURI VALENTINA	CASTRO AVENDANO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47610 - ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INICIAR Y ETAPAS DE LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
TI	1000180181	YURI VALENTINA	CASTRO AVENDANO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47611 - IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENEFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000220059	ANGIE PAOLA	RODRIGUEZ CARDOZO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000220059	ANGIE PAOLA	RODRIGUEZ CARDOZO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47609 - DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000220059	ANGIE PAOLA	RODRIGUEZ CARDOZO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47610 - ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INICIAR Y ETAPAS DE LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000220059	ANGIE PAOLA	RODRIGUEZ CARDOZO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47611 - IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENEFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000239925	PAMELA	GONZALEZ RANGEL	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEDICACIÓN.	47608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR

CURSO 3 – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2221083

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/IV/2020						
Ficha de Caracterización:	2221083						
Código:	76210090						
Versión:	2						
Denominación:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL						
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA						
Fecha Inicio:	28/IV/2020						
Fecha Fin:	26/IV/2020						
Modalidad de Formación:	VIRTUAL						
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA						
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA						
Tipo de Juicio:	Número de Juicio:	Nombre:	Apellidos:	Estado:	Competencia:	Resultado de Aprendizaje:	Juicio de Evaluación:
TI	1000637419	MARIA CAMILA	RAMIREZ TORRES	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
TI	1000637419	MARIA CAMILA	RAMIREZ TORRES	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471609 - DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
TI	1000637419	MARIA CAMILA	RAMIREZ TORRES	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471610 - ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INICIANDO Y ETAPAS DE LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
TI	1000637419	MARIA CAMILA	RAMIREZ TORRES	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471611 - IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENEFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1001097512	JHON MARIO	MORENO PENAGOS	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1001097512	JHON MARIO	MORENO PENAGOS	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471609 - DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1001097512	JHON MARIO	MORENO PENAGOS	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471610 - ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INICIANDO Y ETAPAS DE LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1001097512	JHON MARIO	MORENO PENAGOS	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471611 - IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENEFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1002544573	LUZ MARIA	ROJAS RAMIREZ	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR

CURSO 4 – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 2221084

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/IV/2020						
Ficha de Caracterización:	2221084						
Código:	76210090						
Versión:	2						
Denominación:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL						
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA						
Fecha Inicio:	28/IV/2020						
Fecha Fin:	26/IV/2020						
Modalidad de Formación:	VIRTUAL						
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA						
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA						
Tipo de Juicio:	Número de Juicio:	Nombre:	Apellidos:	Estado:	Competencia:	Resultado de Aprendizaje:	Juicio de Evaluación:
CC	1000034259	JHONATAN	CHAPARRO CASALLAS	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000034259	JHONATAN	CHAPARRO CASALLAS	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471609 - DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000034259	JHONATAN	CHAPARRO CASALLAS	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471610 - ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INICIANDO Y ETAPAS DE LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000034259	JHONATAN	CHAPARRO CASALLAS	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471611 - IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENEFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000305685	SORAYA	VALENCIA AGUDELO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000305685	SORAYA	VALENCIA AGUDELO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471609 - DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000305685	SORAYA	VALENCIA AGUDELO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471610 - ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INICIANDO Y ETAPAS DE LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1000305685	SORAYA	VALENCIA AGUDELO	CANCELADO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471611 - IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENEFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR
CC	1002022203	BEATRIZ ELENA	DE LA CRUZ CERRA	RETIRO VOLUNTARIO	3810 - MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MEBICADO.	471608 - DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR

CURSO 1 – ASIGNACIÓN DE CANCELAMIENTO ID 2221081

- Instructor
- ☒ Diseño Curricular
- ☒ Ejecución de la Formación
- Administrar Ruta de Aprendizaje
- Complementaria Virtual
 - Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
 - Crear Novedad Cancelamiento**
 - Enviar Correo Electrónico a Aprendices
 - Eventos de Divulgación Tecnológica
- ☒ Gestión de Ambientes
- ☒ Gestión de Tiempos
- ☒ LMS
- ☒ Matricula
- ☒ Planeación de la Formación
- ☒ Reportes
- ☒ SGS

MARIA PAOLA PATARROYO

Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Crear Novedad Complementaria Virtual

Código del Programa
 Versión del Programa
 Centro de Formación
 Ficha de Caracterización
 Tipo de Programa
 Cupo Total de la Ficha
 Número de Aprendices en la Ficha
 Fecha de Terminación de la Ficha

66210090
 2
 9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
 2221081 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.
 COMPLEMENTARIA
 60
 69
 28/11/2020

Identificación Aprendiz	Aprendiz
CC - 43813090	ANA CECILIA PELAEZ ESCOBAR
CC - 51904358	ANA PUREZA SIERRA MENDOZ
CC - 1031152580	ANDREA YINETH GRISALES DIAZ
CC - 1019024156	ANDRY MARCELA GONZALEZ OROZCO
CC - 3228703580	AYDA RAQUEL RODRIGUES FUSIGA
CC - 51840087	CLAUDIA MARIA LONDOÑO POLO
CC - 1048742153	DAYANA OSBINO ZULUAGA
CC - 1012389319	DAYRA ROCIO SANEZ RODRIGUEZ
CC - 1068712003	DIANA CAROLINA VILLAMIZAR BELTRAN
CC - 41949700	DIANA MILENA ZAPATA VEGA

Tipo de Novedad

Subtipo de Novedad*

NUNCA INGRESO AL CURSO

Se ha creado la novedad exitosamente.

CANCELACIÓN

Anterior 1 2 3 4 5 Siguiendo

Página 1 de 5

- CURSO 2 – ASIGNACIÓN DE CANCELAMIENTO ID 2221082**

MARIA PAOLA PATARROYO

Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir

Instructor

Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Complementaria Virtual
Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
Crear Novedad Cancelamiento
Enviar Correo Electrónico a Aprendices
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS

Crear Novedad Complementaria Virtual

Código del Programa
Versión del Programa
Centro de Formación
Fecha de Caracterización
Tipo de Programa
Cupo Total de la Ficha
Número de Aprendices en la Ficha
Fecha de Terminación de la Ficha

86210090
2
9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
2221082 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL
COMPLEMENTARIA
60
63
25/11/2020

Identificación Aprendiz	Aprendiz
CC - 62208303	ALBA IRIS SANCHEZ
CC - 52238242	ALEXANDRA GARCIA CAÑAS
TI - 1013100670	ANA SOFIA DIAZ MERCHAN
CC - 43189080	ASTRID BISIANA GIRALDO TOBON
CC - 1063296027	CAROLINA MONTERROSA MORA
CC - 79650040	CESAR ARMANDO PARADA VARGAS
CC - 39659173	CLAUDIA PATRICIA GOMEZ HERNANDEZ
CC - 1068957308	DANIEL ARMANDO PIAMONTE ARDILA
CC - 1000857653	DANINA VALENTINA GUZMAN JARAMILLO
CC - 28202020	DELLY ESTHER HERRERA MARTINEZ

Tipo de Novedad
Subtipo de Novedad*

CANCELACIÓN
NUNCA INGRESO AL CURSO

Guardar Cancelar

Se ha creado la novedad exitosamente.

● **CURSO 4 – ASIGNACIÓN DE CANCELAMIENTO ID 2221084**

SofiaPlus
MARIA PAOLA PATARROYO
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir

- ☒ Diseño Curricular
- ☒ Ejecución de la Formación
- ☐ Administrar Ruta de Aprendizaje
- ☒ Complementaria Virtual
 - Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
 - Crear Novedad Cancelamiento
 - Enviar Correo Electrónico a Aprendices
 - Eventos de Divulgación Tecnológica
- ☒ Gestión de Ambientes
- ☒ Gestión de Tiempos
- ☒ LMS
- ☒ Matricula
- ☒ Planeación de la Formación
- ☒ Reportes
- ☒ SGS

Crear Novedad Complementaria Virtual

<p>Código del Programa Versión del Programa Centro de Formación Ficha de Caracterización Tipo de Programa Cupo Total de la Ficha Número de Aprendiz en la Ficha Fecha de Terminación de la Ficha</p>	<p>88210090 2 9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA 2221033 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINAARTESANAL COMPLEMENTARIA 80 70 20/11/2020</p>	
--	---	--

Identificación Aprendiz	Aprendiz
CC - 83364658	ADRIANA MARIA QUINTERO RUEDA
CC - 32768398	ALEXA JIMENEZ GONZALEZ
CC - 1049046873	ANGELA MARIA GONZALEZ URIBE
CC - 1046032728	AURA SULEIDI DEL SOL DUARTE REYES
CC - 80259468	BLANCA DELLY LEON CAMARGO
CC - 1121044590	BLEIDY LORENY TREJOS GAITAN
CC - 1018481381	CAMILA ALEJANDRA MURCIA PINTO
CC - 1113627337	CARLOS FERNANDO CASTRO LEMOS
CC - 1026560352	CAROLINA LOPEZ BERNAL
CC - 66664290	CLAUDIA PATRICIA LOPEZ OREJUELA

[Anterior](#) < | **1 2 3 4 5** | [Siguiendo](#) >

Página 1 de 5

Tipo de Novedad
Subtipo de Novedad*

CANCELACIÓN
NUNCA INGRESO AL CURSO

Se ha creado la novedad exitosamente.

● **CURSO 4 – ASIGNACIÓN DE CANCELAMIENTO ID 2221084**

MARIA PAOLA PATARROYO

Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir

Instructor

Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Complementaria Virtual
Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
Crear Novedad CANCELAMIENTO
Enviar Correo Electrónico a Aprendices
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matricula
Planeación de la Formación

Crear Novedad Complementaria Virtual

Código del Programa
Versión del Programa
Centro de Formación
Ficha de Caracterización
Tipo de Programa
Cupo Total de la Ficha
Número de Aprendices en la Ficha
Fecha de Terminación de la Ficha

85210090
2
9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
2221034 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL
COMPLEMENTARIA
80
85
26/11/2020

Identificación Aprendiz	Aprendiz
CC - 37087061	ADRIANA YAMILE ANGANOV BOTINA
CC - 1031101427	ALEJANDRA MALAGON ORTIZ
CC - 1110443415	AURORA ALEJANDRA ZAMBRANO VARGAS
CC - 1075071910	CATALINA MORÁ ESPAÑA
CC - 9556595	CESAR AUGUSTO MENESES GONZALEZ
CC - 83332603	CLAUDIA ELIZABETH RONDON HURTADO
CC - 83547892	CLAUDIA JOHANNA OBREGON FORERO
CC - 1031157749	CRISTHIAN LEONARDO CHIQUEZA SIERRA
TI - 1047460283	DIYANA ANDREA JULIO BARCANEIRA
CC - 1144507189	DIANA MARIBEL CHAMORRO ARGOTI

Anterior

1 2 3 4 5

Siguiente

Página 1 de 5

Tipo de Novedad
Subtipo de Novedad*

CANCELACION

NUNCA INGRESO AL CURSO

Guardar

Cancelar

Se ha creado la novedad exitosamente.

[illegible]

DIAGRAMA DE PROGRAMACIÓN

 MARIA PAOLA PATARROYO

 Ayuda y soporte

 Bandeja de tareas

 LMS SENA

 Cambiar Clave

 Salir

Consultar Fichas Instructor

El siguiente reporte muestra el listado de las fichas asignadas al instructor que se encuentran en estado Creada, En Ejecución y Terminadas por Fecha. Haga clic en el botón Generar Reporte para descargarlo, recuerde tener instalado en el computador MS Excel.

Detalle Instructor

Tipo de Identificación:	CC
Documento de Identificación:	28540040
Nombre:	MARIA PAOLA
Primer Apellido:	PATARROYO
Segundo Apellido:	TORRES
Correo Electronico:	mpatarroyot@misena.edu.co
Centro	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Listado de Fichas Asignadas al Instructor

Ficha de Caracterización	Programa de Formación	Estado de la Ficha	Fecha Inicio	Fecha Final	Cupo	Estado Asignado	Asignados a la ficha
2046973	DESARROLLO DE HABILIDADES, PRINCIPIOS Y VALORES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO	Terminada por fecha	21/11/2019	17/12/2019	80	Vigente	80
2221081	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.	Terminada por fecha	28/10/2020	26/11/2020	80	Vigente	80
2221082	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.	Terminada por fecha	28/10/2020	26/11/2020	80	Vigente	80
2221083	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.	Terminada por fecha	28/10/2020	26/11/2020	80	Vigente	80
2221084	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.	Terminada por fecha	28/10/2020	26/11/2020	80	Vigente	80
2243981	PASTELERIA.	En Ejecucion	27/11/2020	24/12/2020	80	Vigente	80
2243982	PASTELERIA.	En Ejecucion	27/11/2020	24/12/2020	80	Vigente	80
2243983	PASTELERIA.	En Ejecucion	27/11/2020	24/12/2020	80	Vigente	80
2243984	PASTELERIA.	En Ejecucion	27/11/2020	24/12/2020	80	Vigente	80

Página 1 de 1

Generar Reporte

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA PAOLA PATARROYO TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/11/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2243982 - PASTERIA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2221081 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO.

DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENÉFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA 2243981 - PASTERIA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA 2243984 - PASTERIA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA 2221082 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA
DE APRENDIZAJE: FINA ARTESANAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO.

DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENÉFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA 2221083 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA
DE APRENDIZAJE: FINA ARTESANAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO.

DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENÉFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA 2221084 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA
DE APRENDIZAJE: FINA ARTESANAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO.

DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENÉFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA 2243983 - PASTELERIA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 168,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
---------------	-------------	-----------	-------

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00
--------------------------------	------

INSTRUCTOR: MARIA PAOLA PATARROYO TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA