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

**PROGRAMA: Técnico en Agroindustria Alimentaria.**
**INSTRUCTOR: Jorge Andrés Potes Gómez**

| | |
|---|---|
| COLEGIO | EDUARDO UMAÑA LUNA (IED) |
| TIPO DE INFORME | EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN |
| FECHA DEL INFORME | 14 de diciembre de 2020 |

## EJECUCIÓN ACADÉMICA

El presente informe corresponde a la (s) ficha (s) del grado 10º 2019200, 2019187 del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria asignadas en la programación del segundo semestre de 2020.

**FICHA:** 2019200
Fecha de inicio de la ficha: 03/febrero/2020
Número de aprendices matriculados: 28
Aprendices en formación: 28
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 85,71%

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

| Nº | T.D | Nº DOCUMENTO | NOMBRES | APELLIDOS | NOVEDADES | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | T.I | 1022326101 | JUAN FELIPE | QUINTERO RONDON | INASISTENCIAS | El aprendiz tuvo treinta y cinco (35) faltas de 51 sesiones virtuales durante toda la pandemia. Este aprendiz, aunque asistió de manera recurrente a las a las sesiones del primer semestre, en el segundo semestre pasó lo contrario, asistió solamente a cuatro (4) sesiones. No entregó las actividades del segundo semestre y sin contar con las actividades del primero (revisar primer informe). Se le dio demasiadas oportunidades para entregar las diversas actividades que se estaban trabajando. No hubo compromiso del aprendiz y, como evidencia de ello, se encuentran las oportunidades registradas en territorium, tales como las oportunidades de nivelación y planes de mejora en reiteradas ocasiones. La coordinadora fue informada en múltiples ocasiones sobre la situación del aprendiz, al igual que el director de grupo, pero no hubo respuesta del proceso que se llevó con él. |
| 2 | T.I | 1028880051 | WILFRAN ANDRES | SALINAS ARIAS | INASISTENCIAS | El aprendiz tuvo 51 inasistencias consecutivas de 51 sesiones virtuales durante toda la pandemia. Se informó al colegio que el aprendiz manifestó que no iba a volver a las clases por motivos personales. No se ha hecho proceso de cancelación. No se subieron juicios de valor por la misma razón. |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | TI | 1003534952 | YULIETH ESTEFANIA | HERNANDEZ BARAJAS | INASISTENCIAS | Durante el segundo semestre de la pandemia, los aprendices faltaron a todas las sesiones virtuales, para un total de 29. Se informó al colegio y se envió reporte de la aprendiz en cuestión. |
| 4 | TI | 1001050015 | SEBASTIAN STIK | ROBAYO SANCHEZ | INASISTENCIAS | Durante el segundo semestre de la pandemia, los aprendices faltaron a todas las sesiones virtuales, para un total de 29. Se informó al colegio y se envió reporte del aprendiz en cuestión. |

***GESTIÓN FORMACIÓN***

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

| Nº | COMPETENCIA | RESULTADO DE APRENDIZAJE |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. | - Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. |
| 2 | Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. | - Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. |
| 3 | Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. | - Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.<br>- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.<br>- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:**

| Nº | APRENDIZ | COMPETENCIA | RESULTADO DE APRENDIZAJE | JUSTIFICACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | JUAN FELIPE QUINTERO RONDON | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. | Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. | En el segundo semestre NO entregó las siguientes actividades y evaluaciones de la competencia de higienización, tratamiento térmico y puntos de control critico: actividad 1. generalidades del programa control de plagas. actividad 2. características de las especies de plagas y mapas de riesgos. actividad 3. prevención y control de plagas. Evaluación control de plagas. Actividad 5. obtención de gluten de masas. Act 6. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 7. Tratamientos térmicos. escalas de temperatura. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 8. Aplicación de la termodinámica en el procesamiento de alimentos. Act 9. diligenciamiento de formatos y |
| | | Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. | Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. | - Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.<br>- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.<br>- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos | registro de control de variables. Evaluación tratamientos térmicos. Actividades 10, 11 y 12 de diagnóstico PCC. No aprobó las evaluaciones teóricas de las competencias de higienización y tratamientos térmicos. No estuvo en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente los juicios de valor de este segundo semestre junto a los juicios del primero.<br>. |

| Nº | APRENDIZ | COMPETENCIA | RESULTADO DE APRENDIZAJE | JUSTIFICACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| 2 | WILFRAN ANDRES SALINAS ARIAS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. | Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. | En el segundo semestre NO entregó las siguientes actividades y evaluaciones de la competencia de higienización, tratamiento térmico y puntos de control critico: actividad 1. generalidades del programa control de plagas. actividad 2. características de las especies de plagas y mapas de riesgos. actividad 3. prevención y control de plagas. Evaluación control de plagas. Actividad 5. obtención de gluten de masas. Act 6. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 7. Tratamientos térmicos. escalas de temperatura. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 8. Aplicación de la termodinámica en el procesamiento de alimentos. Act 9. diligenciamiento de formatos y registro de control de variables. Evaluación tratamientos térmicos. Actividades 10, 11 y 12 de diagnóstico PCC. No aprobó las evaluaciones teóricas de las |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. | Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. | competencias de higienización y tratamientos térmicos. No estuvo en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente los juicios de valor de este segundo semestre junto a los juicios del primero.<br>. |
| | | Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. | - Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.<br>- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.<br>- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos | |



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

| Nº | APRENDIZ | COMPETENCIA | RESULTADO DE APRENDIZAJE | JUSTIFICACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| 3 | YULIETH ESTEFANIA HERNANDEZ BARAJAS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. | Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. | En el segundo semestre NO entregó las siguientes actividades y evaluaciones de la competencia de higienización, tratamiento térmico y puntos de control critico: actividad 1. generalidades del programa control de plagas. actividad 2. características de las especies de plagas y mapas de riesgos. actividad 3. prevención y control de plagas. Evaluación control de plagas. Actividad 5. obtención de gluten de masas. Act 6. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 7. Tratamientos térmicos. escalas de temperatura. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 8. Aplicación de la termodinámica en el procesamiento de alimentos. Act 9. diligenciamiento de formatos y registro de control de variables. Evaluación tratamientos térmicos. Actividades 10, 11 y 12 de diagnóstico PCC. No aprobó las evaluaciones teóricas de las |



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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. | Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. | competencias de higienización y tratamientos térmicos. No estuvo en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente los juicios de valor de este segundo semestre junto a los juicios del primero.<br>. |
| | | Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. | - Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.<br>- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.<br>- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos | |



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

| Nº | APRENDIZ | COMPETENCIA | RESULTADO DE APRENDIZAJE | JUSTIFICACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| 4 | SEBASTIAN STIK ROBAYO SANCHEZ | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. | Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. | En el segundo semestre NO entregó las siguientes actividades y evaluaciones de la competencia de higienización, tratamiento térmico y puntos de control critico: actividad 1. generalidades del programa control de plagas. actividad 2. características de las especies de plagas y mapas de riesgos. actividad 3. prevención y control de plagas. Evaluación control de plagas. Actividad 5. obtención de gluten de masas. Act 6. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 7. Tratamientos térmicos. escalas de temperatura. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 8. Aplicación de la termodinámica en el procesamiento de alimentos. Act 9. diligenciamiento de formatos y registro de control de variables. Evaluación tratamientos térmicos. Actividades 10, 11 y 12 de diagnóstico PCC. No aprobó las evaluaciones teóricas de las |



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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. | Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. | competencias de higienización y tratamientos térmicos. No estuvo en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente los juicios de valor de este segundo semestre junto a los juicios del primero.<br>. |
| | | Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. | - Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.<br>- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.<br>- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos | |



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

**NOTA.**

**Para la competencia: "Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa". Resultado de aprendizaje: "Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación", se alcanzó a trabajar parte de las actividades que se tenían programadas sobre este tema pero no es su totalidad; por tal motivo, quedará pendiente el juicio de valor debido a que en las semanas dispuestas para finalizar este tema se realizó validación de módulos, idea de negocio y proceso revisión de documentos para certificación de grado 11, etc.**

**A continuación, está el cuadro de idea de negocio con el que se terminó primer semestre. Algunas ideas fueron trabajadas nuevamente finalizando este semestre, los aprendices se encontraban validándolas con la herramienta mapa de empatía. Se sugirieron algunos cambios sobre los productos, pero no están reflejados en el cuadro.**

**AVANCE IDEA DE NEGOCIO**

| Nº | DOCUMENTO | NOMBRES | APELLIDOS | NOMBRE IDEA DE NEGOCIO | FASE REVISADA DEL PROYECTO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | TI 1003534952 | Yulieth Estefania | Hernandez Barajas | Compota de guanábana. Limonada de Mora y limón. Empanadas de frutas. Galletas de Harina de Almendra con Fruta deshidratada. | IDEACIÓN |
| 2 | TI 1013102962 | Oscar Andres | Hernandez Panduro | | |
| 3 | TI 1074809051 | Andres Felipe | Ramos Oidor | | |
| 4 | TI 1001050015 | Sebastian Stik | Robayo Sanchez | | |
| 5 | TI 1058842476 | Laura Vanessa | Morales Giraldo | Carne vegetariana a base de platano verde, Arequipe de Mango, Yogurt griego con Arequipe, Beignet. | |
| 6 | TI 1019984700 | Leidy Yoana | Lozano Gutierrez | | |
| 7 | TI 1030520110 | Omar David | Martinez Martinez | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | TI 1030533340 | Angela Patricia | Moyano Manrique | | |
| 9 | TI 1030528890 | Djalma Julieth | Sanchez Lopez | Conserva de brocolí con salsa. Nuggets de pollo relleno de salchicha y queso. Brownie con salsa de durazno. Pastel con mermelada. Galletas de avena baja en calorias. | |
| 10 | TI 1027150383 | Luz Angel | Ruiz Rangel | | |
| 11 | TI 1000133742 | Paula Alejandra | Morales Rodriguez | | |
| 12 | TI 1000688119 | Jhon Freddy | Rojas Lozano | | |
| 13 | TI 1013099440 | Jose Alejandro | Melo Rodríguez | Pizza hecha con harina de avena. Donas Rellena de fruta. Dulce de Mora. Néctar de frutos rojos bajo en calorias. | |
| 14 | TI 1025521967 | Sebastian | Rodríguez Hernández | | |
| 15 | TI 1025521220 | Andrey | Rodríguez Puertas | | |
| 16 | TI 1023364575 | Ruber Augusto | Romero Rodríguez | | |
| 17 | TI 1051502148 | Juan Pablo | Quiñonez Moreno | Papilla para bebé. Yogurt con zanahoria. Mermelada de maracuyá edulcorada y con fibra. | |
| 18 | TI 1001051056 | Maria Fernanda | Murcia Bermúdez | | |
| 19 | TI 1001344662 | Julian Esteban | Obando Guerrero | | |
| 20 | TI 1012324014 | Nicol Dayana | Ruiz Montenegro | | |
| 21 | TI 1001052519 | Yensi Alejandra | Peña Farigua | Hojaldre de chocolate. Rellena de carne molida. Mariposa de chocolate. | |
| 22 | TI 1022326101 | Juan Felipe | Quintero Rondón | | |
| 23 | TI 1006093809 | Anyi Katerin | Sandoval Yomamusa | | |
| 24 | TI 1003752578 | Andres Felipe | Moreno Abril | | |
| 25 | TI 1005859504 | Yensy Dayana | Hernández Montero | Arequipe con sabor a maracuyá. Mermelada de kiwi. Bocadillo de mango. | |
| 26 | TI 1000158207 | Kevin Esneider | Osma Ramírez | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 27 | CC 1000120729 | Jhonatan Jordan | Pérez Cortes | Yogurt griego con salsa de maracuya. Flan con salsa de Mora. | |

**ASPECTOS DISCIPLINARIOS**

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

| Nº | DOCUMENTO | NOMBRES | APELLIDOS | Falta Disciplinaria | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

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

| Nº | T.D | Nº DOCUMENTO | NOMBRES | APELLIDOS | NOVEDADES | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | TI | 1001349377 | LEIDY CAROLAINS | CHOCONTA GUANUMEN | INASISTENCIAS | El aprendiz tuvo 51 inasistencias de 51 sesiones virtuales durante toda la pandemia. La coordinadora de Articulación del colegio no tiene información sobre el por qué faltó. Se le envió reporte constante al colegio sobre las inasistencias y, en las reuniones, el director de grupo se enteró del caso. No hubo respuesta de la aprendiz. No se manifestó en ninguno de los dos semestres. |
| 2 | TI | 1030535583 | DEISI DAYANI | COMBITA ARIZA | INASISTENCIAS | El aprendiz tuvo 51 inasistencias de 51 sesiones virtuales durante toda la pandemia. En las sesiones del primer semestre, la aprendiz manifestó que la conexión a internet era insuficiente. Sin embargo, cuando la plataforma no consumía datos (gratis) no envío actividades. Se le envió reporte constante al colegio sobre las inasistencias y, en las reuniones, el director de grupo se enteró del caso. No hubo respuesta de la aprendiz. No se manifestó en ninguno de los dos semestres. |
| 3 | TI | 1012321730 | LUIS MARIO | DE LA HOZ BOLAÑO | PLAN DE MEJORA | El aprendiz tuvo 51 inasistencias de 51 sesiones virtuales durante toda la pandemia. Este aprendiz no entregó actividades, ni siquiera cuando para entrar a plataforma no requería datos. Se le envió reporte constante al colegio sobre las inasistencias y, en las reuniones, el director de grupo se enteró del caso. No hubo respuesta de la aprendiz. No se manifestó en ninguno de los dos semestres. |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | T.I | 1063481180 | MARLOYS | MARTINEZ CONTRERAS | PLAN DE MEJORA | El aprendiz tuvo 51 inasistencias de 51 sesiones virtuales durante toda la pandemia. Este aprendiz no entregó actividades, ni siquiera cuando para entrar a plataforma no requería datos. Se le envió reporte constante al colegio sobre las inasistencias y, en las reuniones, el director de grupo se enteró del caso. No hubo respuesta de la aprendiz. No se manifestó en ninguno de los dos semestres. En varias ocasiones llamé al padre de familia para generar más compromiso en el proceso SENA pero no hubo impacto porque el aprendiz no volvió, no entregó actividades ni hizo evaluaciones. |

***GESTIÓN FORMACIÓN***

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

| Nº | COMPETENCIA | RESULTADO DE APRENDIZAJE |
|---|---|---|
| 1 | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. | - Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. |
| 2 | Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. | - Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. | - Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.<br>- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.<br>- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:**

| Nº | APRENDIZ | COMPETENCIA | RESULTADO DE APRENDIZAJE | JUSTIFICACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| 1 | LEIDY CAROLAINS CHOCONTA GUANUMEN | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. | Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. | En el segundo semestre NO entregó las siguientes actividades y evaluaciones de la competencia de higienización, tratamiento térmico y puntos de control critico: actividad 1. generalidades del programa control de plagas. actividad 2. características de las especies de plagas y mapas de riesgos. actividad 3. prevención y control de plagas. Evaluación control de plagas. Actividad 5. obtención de gluten de |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. | Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. | masas. Act 6. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 7. Tratamientos térmicos. escalas de temperatura. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 8. Aplicación de la termodinámica en el procesamiento de alimentos. Act 9. diligenciamiento de formatos y registro de control de variables. Evaluación tratamientos térmicos. Actividades 10, 11 y 12 de diagnóstico PCC. No aprobó las evaluaciones teóricas de las competencias de higienización y tratamientos térmicos. No estuvo en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente los juicios de valor de este segundo semestre junto a los juicios del primero.<br>. |
| | | Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. | - Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.<br>- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.<br>- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos | |



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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 | DEISY DAYANI COMBITA ARIZA | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. | Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. | En el segundo semestre NO entregó las siguientes actividades y evaluaciones de la competencia de higienización, tratamiento térmico y puntos de control critico: actividad 1. generalidades del programa control de plagas. actividad 2. características de las especies de plagas y mapas de riesgos. actividad 3. prevención y control de plagas. Evaluación control de plagas. Actividad 5. obtención de gluten de masas. Act 6. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 7. Tratamientos térmicos. escalas de temperatura. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 8. Aplicación de la termodinámica en el procesamiento de alimentos. Act 9. diligenciamiento de formatos y |
| | | Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. | Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. | - Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.<br>- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.<br>- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos | registro de control de variables. Evaluación tratamientos térmicos. Actividades 10, 11 y 12 de diagnóstico PCC. No aprobó las evaluaciones teóricas de las competencias de higienización y tratamientos térmicos. No estuvo en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente los juicios de valor de este segundo semestre junto a los juicios del primero.<br>. |
| 3 | LUIS MARIO DE LA HOZ BOLAÑO | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. | Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. | En el segundo semestre NO entregó las siguientes actividades y evaluaciones de la competencia de higienización, tratamiento térmico y puntos de control critico: actividad 1. generalidades del programa control de plagas. actividad 2. características de las especies de plagas y mapas de riesgos. actividad 3. prevención y control de plagas. Evaluación control de plagas. Actividad 5. obtención de gluten de |



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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. | Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. | masas. Act 6. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 7. Tratamientos térmicos. escalas de temperatura. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 8. Aplicación de la termodinámica en el procesamiento de alimentos. Act 9. diligenciamiento de formatos y registro de control de variables. Evaluación tratamientos térmicos. Actividades 10, 11 y 12 de diagnóstico PCC. No aprobó las evaluaciones teóricas de las competencias de higienización y tratamientos térmicos. No estuvo en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente los juicios de valor de este segundo semestre junto a los juicios del primero.<br>. |
| | | Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. | - Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.<br>- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.<br>- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos | |



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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | MARLOYS MARTINEZ CONTRERAS | Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. | Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. | En el segundo semestre NO entregó las siguientes actividades y evaluaciones de la competencia de higienización, tratamiento térmico y puntos de control critico: actividad 1. generalidades del programa control de plagas. actividad 2. características de las especies de plagas y mapas de riesgos. actividad 3. prevención y control de plagas. Evaluación control de plagas. Actividad 5. obtención de gluten de masas. Act 6. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 7. Tratamientos térmicos. escalas de temperatura. condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos. Act 8. Aplicación de la termodinámica en el procesamiento de alimentos. Act 9. diligenciamiento de formatos y |
| | | Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. | Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. | - Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.<br>- Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.<br>- Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos | registro de control de variables. Evaluación tratamientos térmicos. Actividades 10, 11 y 12 de diagnóstico PCC. No aprobó las evaluaciones teóricas de las competencias de higienización y tratamientos térmicos. No estuvo en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente los juicios de valor de este segundo semestre junto a los juicios del primero.<br>. |

**NOTA.**

**Para la competencia: "Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa". Resultado de aprendizaje: "Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación", se alcanzó a trabajar parte de las actividades que se tenían programadas sobre este tema pero no es su totalidad; por tal motivo, quedará pendiente el juicio de valor debido a que en las semanas dispuestas para finalizar este tema se realizó validación de módulos, idea de negocio y proceso revisión de documentos para certificación de grado 11, etc.**

**A continuación, está el cuadro de idea de negocio con el que se terminó primer semestre. Algunas ideas fueron trabajadas nuevamente finalizando este semestre, los aprendices se**

**encontraban validándolas con la herramienta mapa de empatía. Se sugirieron algunos cambios sobre los productos, pero no están reflejados en el cuadro.**

**AVANCE IDEA DE NEGOCIO**

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 14 | 1030522583 | KAREN LORENA | MELO PUENTES | manzana, yogurt con salsa de guayaba arazá, bolitas de queso apanado rellenas con bocadillo, compota tutifruti. | |
| 15 | 1051735829 | ELISA DANIELA | GULLOSO VELAIDES | | |
| 16 | 1030528513 | KEVIN SANTIAGO | HERREÑO QUITIAN | | |
| 17 | 1030520832 | LAURA | RIOS SUA | Gelatina de coco con fruta deshidratada, compota de mango y durazno, néctar de mango y manzana, yogurt griego con salsa de maracuyá y coco rallado, chorizos coctel de pavo con tocineta. | |
| 18 | 1034276610 | GISEL XILENA | RODRIGUEZ ARIAS | | |
| 19 | 1069717547 | OSCAR DAVID | VELASQUEZ RODRIGUEZ | | |
| 20 | 1063481180 | MARLOYS | MARTINEZ CONTRERAS | | |
| 21 | 1034778038 | JUAN DAVID | TORRES RIAÑO | Compota de Frutos rojo, Millhoja de chocolate, yogurt con salsa de banano edulcorado, mermelada de uva y cereza, bocadillo de mango. | |
| 22 | 1014476158 | DIEGO ALEJANDRO | TORRES RODRIGUEZ | | |
| 23 | 1026251203 | FIDEL ANDRES | SERRANO ARIAS | | |
| 24 | 1030530232 | DANIEL CAMILO | PEÑA FARIGUA | | |
| 25 | 1000808938 | VALERIE CATALINA | AGUDELO PUENTES | No presentaron la ideación. | |
| 26 | 1001349377 | LEIDY CAROLAINS | CHOCONTA GUANUMEN | | |
| 27 | 1030535583 | DEISI DAYANI | COMBITA ARIZA | | |
| 28 | 1012321730 | LUIS MARIO | DE LA HOZ BOLAÑO | | |

**ASPECTOS DISCIPLINARIOS**

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

| Nº | DOCUMENTO | NOMBRES | APELLIDOS | Falta Disciplinaria | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |

Aspectos a tener en cuenta para mejorar la formación por parte del colegio:

- Mayor comunicación asertiva entre los directos docentes y SENA.
- Mayor apoyo en los procesos que se realicen con los aprendices, por ejemplo: que se revisen los archivos enviados semanalmente sobre inasistencias y cumplimiento de las actividades desarrolladas, para que haya una retroalimentación y de esa manera lograr un mejor proceso con los aprendices.
- Que los procesos administrativos que le corresponden al colegio se realicen en los tiempos estipulados que den lugar, por ejemplo: recepción de documentos para certificación, cadena de formación, firma de los mismos por el rector, etc.



JORGE ANDRESPOTES GÓMEZ

_____

Firma del instructor