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

INSTRUCTOR:

COLEGIO	Eduardo Umaña Luna
TIPO DE INFORME	Certificación 2020
FECHA DEL INFORME	14 de diciembre de 2020

EJECUCIÓN ACADÉMICA

El presente informe corresponde a la (s) ficha (s) de los grado 11º 1829038 , 1829047 del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria asignadas en la programación del segundo semestre de 2020.

FICHA: 1829038

ESTADO	CANTIDAD DE APRENDICES
Certificado	7
Por certificar	0
En formación	14
Retiro voluntario	0
Trasladado	0
Cancelado	2
Total	23

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	1029641816	CHELSY NIKOL	MARTINEZ AMARIS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 49 inasistencias de 50 clases virtuales, la coordinadora del colegio menciona que durante la PANDEMIA no pudo contactar a la familiar.

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

2	TI	1034776532	JHONATAN LEONARDO	BERNAL BUSTOS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 48 inasistencias de 50 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio mencionó que en la formación virtual del colegio respondió. Se colocó al tanto al director de grupo y él se comunicó con el aprendiz. Cuando el aprendiz quiso colocarse al día, faltaban un par de semanas para terminar la etapa lectiva; por consiguiente, no entregó evidencias. Hay que mencionar que durante toda la pandemia se le dio diversas oportunidades al mismo, estas quedaron plasmadas en la plataforma territorium.
3	TI	1002300650	DEISY YULIANA	BARON CARDENAS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 44 inasistencias de 50 clases virtuales. Se colocó al tanto a la coordinadora del colegio Diana Castro sobre la situación de la aprendiz, se comunicó con ella y se llegó al compromiso de entregar las actividades y responder a las sesiones virtuales. No hubo respuesta favorable después del compromiso, no entregó evidencias ni hizo evaluaciones.
4	TI	1021662931	YEIMI PAOLA	URREGO NUVAN	INASISTENCIAS.	El aprendiz tuvo 48 faltas de 50 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio menciona que no sabe nada de ella y no se pudo comunicar con la familia. Durante toda la pandemia no se reportó. Tuve comunicación por vía telefónica para comprometerla con el proceso, pero después de eso no hubo una respuesta favorable.
5	TI	1000252731	ALEXANDER	CARLIER MUÑOZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 45 faltas de 50 clases virtuales. En compañía de la coordinadora Diana Castro, se hizo un compromiso con el aprendiz, varias veces se le dio oportunidades para entregar evidencias, pero no lo hizo.

6	TI	1001048747	JAROLD ARLEY	MUÑOZ LEON	ASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 47 faltas de 50 clases virtuales. Este aprendiz estuvo asistiendo a las clases de manera constante, dejo de asistir desde el 12 de mayo. En compañía de la coordinadora Diana Castro se hizo un compromiso de entrega de actividades. Cuando entregaba algo, lo hacía a medias y entregaba evidencias que no correspondían a lo que se le estaba solicitando. Trató de colocarse al día hasta un par de semanas antes de terminarse la etapa lectiva pero no lo logró.
7	TI	1012097763	JOSE EDWIN	BAUTISTA MOLINA	ASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 32 faltas de 50 clases virtuales. No asistió a las sesiones, lo hizo de manera intermitente por algún tiempo, pero después dejó de asistir. Se hizo un compromiso con él para colocarse al día, pero no lo hizo.
8	TI	1001276618	KAROL PAOLA	MONTES RODRIGUEZ	ASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 47 faltas de 50 clases virtuales. En compañía de la coordinadora Diana Castro se hizo un compromiso de entrega de actividades. Cuando entregaba algo, lo hacía a medias y entregaba evidencias que no correspondían a lo que se le estaba solicitando. Trató de colocarse al día hasta un par de semanas antes de terminarse la etapa lectiva pero no lo logró.
9	TI	1034396389	STIVEN	RAMIREZ BOHADA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 34 faltas de 50 clases virtuales. La coordinadora de Articulación del colegio EUL mencionó que no hubo información del por qué no asistía a las sesiones virtuales. El aprendiz asistía intermitentemente, pero de un momento a otro dejó de asistir y no tuvimos respuesta del por qué ni mucho menos envió mensajes para colocarse al día en las actividades.

10	TI	1012365344	INGRID JOHANA	HURTADO MORALES	ASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 46 faltas de 50 clases virtuales. En compañía de la Coordinadora, se le dio aviso al director de grupo, él le informó sobre la situación, pero no hubo respuesta favorable con respecto a las asistencias y entrega de evidencias para la recuperación. No asistió a las sesiones, salvo un par de veces. Se dio aviso en plataforma.
11	TI	1030520312	JUAN DAVID	PEREZ GUTIERREZ	INASISTENCIAS.	EL aprendiz no presentó la sustentación y entrega de la validación de idea de negocio. Se le enviaron mensajes por plataforma en múltiples ocasiones, pero no hubo respuesta alguna.
12	TI	1005827748	SANTIAGO SMITH	BARRETO AHUANARI	CANCELACIÓN	Se encuentra en proceso de cancelación.
13	CC	1007295317	WILLIAM ALEXANDER	CONTRERAS NIÑO	CANCELACIÓN	Se encuentra en proceso de cancelación.

GESTIÓN FORMACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

Nº	APRENDIZ	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	JUSTIFICACIÓN

1	CHELSY NICOL MARTINEZ AMARIS	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. - Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. - Interactuar en los contextos productivos. - Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parámetros legales de almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. - Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. - Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

		Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
2	JHONATAN LEONARDO BERNAL BUSTOS	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. -Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. -Interactuar en los contextos productivos. -Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de

	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
	Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
	Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. -Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. -Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	
	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	

		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
3	JUAN DAVID PEREZ GUTIERREZ	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. -Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. -Interactuar en los contextos productivos. -Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No realizó la evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	

		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. -Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. -Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	
		Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	

4	DEISY YULIANA BARON CARDENAS	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. - Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. - Interactuar en los contextos productivos. - Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. - Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. - Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

		Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
5	YEIMI PAOLA URREGO NUVAN	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. -Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. -Interactuar en los contextos productivos. -Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	

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

		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. -Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. -Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	

6	ALEXANDER CARLIER MUÑOZ	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. - Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. - Interactuar en los contextos productivos. - Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. - Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. - Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

		Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
7	JAROLD ARLEY MUÑOZ	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. -Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. -Interactuar en los contextos productivos. -Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de

	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
	Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
	Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. -Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. -Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	
	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	

		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
8	JOSE EDWIN BAUTISTA MOLINA	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. - Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. - Interactuar en los contextos productivos. - Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. - Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. - Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

		Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	

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

9	KAROL MONTES RODRIGUEZ	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. - Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. - Interactuar en los contextos productivos. - Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. - Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. - Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

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

		Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
10	ESTIVEN RAMIREZ BOHADA	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. -Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. -Interactuar en los contextos productivos. -Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de

	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
	Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
	Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. -Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. -Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	
	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	

		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
11	INGRID JOHANA HURTADO	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. - Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. - Interactuar en los contextos productivos. - Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. - Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. - Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

		Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
12	DANIEL FELIPE MONTEA LEGRE NOBLEX	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. -Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. -Interactuar en los contextos productivos. -Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó documentos para proceso de certificación. El aprendiz no se encontraba dentro de la carta de certificación del colegio donde se evidenciaba el cumplimiento con las áreas transversales. La etapa productiva la termina en enero 2021. Por último, no presentó módulos en los tiempos estipulados.

		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. -Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. -Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	
13	SERGIO VALENCIA BEDOYA	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. -Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. -Interactuar en los contextos productivos. -Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó documentos para proceso de certificación. El aprendiz no se encontraba dentro de la carta de certificación del colegio donde se evidenciaba el cumplimiento con las áreas transversales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. -Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. -Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

14	DANIEL SANTIAGO ROJAS VILLAMIL	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. -Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. -Interactuar en los contextos productivos. -Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó documentos para proceso de certificación. El aprendiz no se encontraba dentro de la carta de certificación del colegio donde se evidenciaba el cumplimiento con las áreas transversales. La etapa productiva la termina en enero 2021. No presentó módulos en los tiempos estipulados. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. -Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. -Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

FICHA: 1829047

ESTADO	CANTIDAD DE APRENDICES
Certificado	9
Por certificar	
En formación	7
Retiro voluntario	2
Trasladado	
Cancelado	2
Total	20

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	1047370589	YEINER DAVID	CONTRERAS FIGUEROA	PLAN DE MEJORAMIENTO	El aprendiz tuvo 47 inasistencias de 49 sesiones virtuales, se le dio aviso a coordinación y director de grupo, pero no hubo respuesta alguna. El aprendiz en algún momento manifestó: "que no asistía a las sesiones virtuales porque no se levantaba temprano". Hay que mencionar que durante toda la pandemia se le dio diversas oportunidades al mismo, estas quedaron plasmadas en la plataforma territorium.

2	TI	1006732399	KELLY JHOANA	CURICO BUSTOS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 47 inasistencias de 49 sesiones virtuales. La coordinadora mencionó que a la familia no la ubicaron y no lograron tener contacto con ella. Hay que mencionar que durante toda la pandemia se le dio diversas oportunidades al mismo, estas quedaron plasmadas en la plataforma territorium.
3	TI	1001049201	TATIANA	TORRES LOPEZ	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 48 faltas de 49 sesiones virtuales. Se colocó al tanto a la coordinadora y director de grupo pero no hubo respuesta alguna sobre el porqué de las inasistencias. Hay que mencionar que durante toda la pandemia se le dio diversas oportunidades al mismo, estas quedaron plasmadas en la plataforma territorium.
4	TI	1034776014	BRAYAN ESTIVEN	TRUJILLO LUGO	RETIRO VOLUNTARIO	Se realizo el proceso de retiro voluntario en el año 2019.
5	TI	1001048641	WILMER IVAN	MELO PUENTES	RETIRO VOLUNTARIO	Se realizo el proceso de retiro voluntario en el año 2019.
6	TI	1034776518	ESTEFANIA	VELASQUEZ SILVA	CANCELACIÓN	Se realizo proceso de cancelación en el segundo semestre del año 2020.

GESTIÓN FORMACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE FALTANTES POR EVALUAR EN EL SEMESTRE:

1	YEINER DAVID CONTRERAS FIGUEROA	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. -Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. -Interactuar en los contextos productivos. -Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. -Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. -Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

		Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
2	KELLY JHOANA CURICO BUSTOS	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. -Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. -Interactuar en los contextos productivos. -Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de

	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
	Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
	Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. -Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. -Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	
	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	

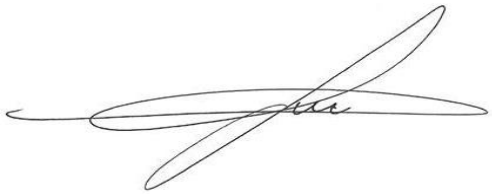
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
3	TATIANA TORRES LOPEZ	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. - Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. - Interactuar en los contextos productivos. - Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó Act 1. conceptos basicos y normatividad legal vigente almacenamiento, Act 2. manejo adecuado de almacenamiento de alimentos, Act 3. equipos necesarios para el proceso de almacenamiento de alimentos. Act 4. Estandarización. Act 5. métodos de conservación de la leche y derivados lácteos. Act 6. parametros legales de almacenamiento de alimentos. Act 7. comparación de métodos de inventarios. Act 8. control de entradas y salidas. Act 9. almacenamiento en casa. Evaluación de almacenamiento. No presentó la sustentación y validación de idea de negocio, tampoco hizo la etapa productiva. Se les dio varias oportunidades de entrega de las actividades en plataforma durante la pandemia. No participó en los talleres virtuales. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. - Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. - Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

		Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
4	MARLON ARLEY PEDRAZA ALVIZ	Resultados de aprendizaje etapa practica	- Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	Entregó documentos para proceso de certificación, se encuentra en carta de certificación del colegio, pero la etapa practica con contrato de aprendizaje en Arcos Dorados la termina en enero 2021. No presentó módulos en los tiempos estipulados. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.

5	JULIETH XIMENA GONZALEZ RUEDA	Resultados de aprendizaje etapa practica	- Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	Entregó documentos para proceso de certificación, se encuentra en carta de certificación del colegio, pero la etapa practica con contrato de aprendizaje en Arcos Dorados la termina en enero 2021. No presentó módulos en los tiempos estipulados. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
6	LEYDI PAOLA PINILLA FONSECA	Resultados de aprendizaje etapa practica	- Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	Entregó documentos para proceso de certificación, se encuentra en carta de certificación del colegio, pero la etapa practica con contrato de aprendizaje en Arcos Dorados la termina en enero 2021. No presentó módulos en los tiempos estipulados. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
7	JHONSON DAVID ABRIL CRISTIANO	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	-Aplicar técnicas de cultura física. - Asumir actitudes críticas, argumentativas. -Asumir responsablemente los criterios de preservación. -Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices. - Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos. -Generar hábitos saludables en su estilo de vida. - Interactuar en los contextos productivos. - Redimensionar permanentemente su proyecto de vida. - Generar procesos autónomos y de trabajo.	No entregó documentos para proceso de certificación, no se encuentra en carta de certificación del colegio donde se evidenciaba el cumplimiento con las áreas transversales, la etapa practica con contrato de aprendizaje en Arcos Dorados la termina en enero 2021. No presentó módulos en los tiempos estipulados. Por consiguiente, queda pendiente juicio de valor de dichas competencias.
		Resultados de aprendizaje etapa practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	-Comprender frases y vocabulario habitual. - Comprender la idea principal en avisos. -Comunicarse en tareas sencillas y habituales. - Encontrar información específica y predecible en escritos. - Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico. -Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. - Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves.	

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 ANDRES POTES GÓMEZ

Firma del instructor