	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CIERRE TRIMESTRAL - INFORMACION DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL** **FORMATO PAZ Y** **SALVO ACADÉMICO -** **ADMINISTRATIVO** **DOCUMENTO NO CONTROLADO** (1)			
LUGAR	BOGOTA D.C.			
DÍA- MES - AÑO DE DILIGENCIAMIENTO	DICIEMBRE 2020.			
CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO NACIONAL DE HOTELRIA TURISMO Y ALIMENTOS			
REGIONAL	DISTRITO CAPITAL			
DATOS BÁSICOS DEL INSTRUCTOR				
NOMBRES: JORGE ANDRES			COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	
APELLIDOS: POTES GÓMEZ			NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1,113,639,173	
CORREO ELECTRÓNICO japotes37@misena.edu.co			TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO	
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA				
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 1829038	
LÍDER DE FICHA	SÍ X	NO	COMPETENCIA: 1. Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. 2. Resultados de aprendizaje etapa práctica. 3. Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva. 4. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. 5. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	

RESULTADO DE APRENDIZAJE: 1.1 aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 1.2 asumir actitudes críticas , argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. 1.3 asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social. 1.4 desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje. 1.5 desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social. 1.6 generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. 1.7 generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral. 1.8 interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales. 1.9 redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva.

2.1 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

3.1 comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos. 3.2 comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico. 3.3 comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica. 3.4 encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos. 3.5 encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc. 3.6 leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. 3.7 realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos

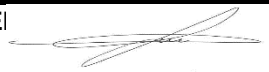
4.1 alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. 4.2 almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 4.3 consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 4.4 manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización 4.5 monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

5.1 conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

6,1 participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.

FACTORES PARA EL DILIGENCIAMIENTO	**MARCAR CON X**	**RESPONSABLES**		
		DESCRIPCIÓN DEL TRÁMITE	**NOMBRE COMPLETO Y FIRMA**	**NOMBRE COMPLETO Y FIRMA**
			(VO.BO.)	**COORDINACIÓN ACADÉMICA**
DESERCIONES	NA	Verificar el diligenciamiento y radicación del formato *"reporte de deserción"* de acuerdo a las novedades.	** Apoyos - Lideres	

*** REPORTE APRENDICES**		Verificar diligenciamiento del formato de reporte de aprendices etapa lectiva por cada ficha asignada. El formato *"reporte de aprendices"* con todas las novedades debe ser presentado de forma física en la	Apoyo de Coordinación Académica 	
AMBIENTES DE APRENDIZAJE	X	Verificar el diligenciamiento del formato *"formato reporte novedades ambientes de aprendizaje" GFPI-F-021.V2*	Apoyo de Coordinación Académica 	
JUICIOS EVALUATIVOS	X	Verificar que estén registrados la totalidad de los juicios evaluativos de la etapa lectiva en el aplicativo de gestión académica administrativa institucional -*Sofia plus-*	Apoyo de Coordinación Académica 	

FIRMA DEL INSTRUCTOR LÍDE 

Equipo de Instructores	
Nombre	**Firma**
JORGE ANDRÉS POTES GÓMEZ	

* Este espacio es únicamente para el líder de ficha - Se adjunta el reporte de aprendices impreso.

** Formación titulada: líderes de ficha. Formación complementaria: líder encargada. Formación articulada con la media: líder encargado.
Formación bilingüismo: líder encargado. Formación virtual: líder encargado.

observaciones:

(1) Formato Paz y Salvo aprobado en Comité Pedagógico Resolución 07476 del 12 de septiembre de 2019

(2) Según Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral V.5

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CIERRE TRIMESTRAL - INFORMACION DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL
FORMATO REPORTE DE APRENDICES[1]
DOCUMENTO NO CONTROLADO [2]

LUGAR	BOGOTA DISTRITO CAPITAL
DÍA- MES - AÑO DE DILIGENCIAMIENTO	DICIEMBRE 2020.
CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO NACIONAL HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL	DISTRITO CAPITAL
PROGRAMA DE FORMACIÓN	TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
NÚMERO DE FICHA:	1829038
JORNADA	TARDE
SEMESTRE	SEGUNDO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz	Coordinación
						Horas Lúdicas	Captura – Juicios Evaluativos (semestre correspondiente)
1	CC	1000020074	JEIMY TATIANA	RAMIREZ VILLAMIL	CERTIFICADO		
2	CC	1000128402	JOHAN STIVEN	LASSO AGUIRRE	CERTIFICADO		
3	TI	1000252731	WILSON ALEXANDER	CARLIER MUÑOZ	FORMACION		
4	CC	1000327203	DANIEL SANTIAGO	ROJAS VILLAMIL	EN		
5	CC	1001048747	JAROL ARLEY	MUÑOZ LEON	FORMACION		
6	TI	1001051102	SERGIO	VALENCIA BEDOYA	EN		
7	TI	1001276618	KAROL PAOLA	MONTES	FORMACION		
8	TI	1001327716	WILLY SANTIAGO	LOPEZ NOPE	CERTIFICADO		
9	TI	1002300650	DEISY YULIANA	BARON CARDENAS	FORMACION		
10	TI	1005827748	SANTIAGO SMITH	BARRETO	CANCELADO		
11	CC	1007295317	WILLIAM ALEXANDER	CONTRERAS NIÑO	CANCELADO		
12	TI	1007626624	ANGIE NATHALIA	CASTILLO	CERTIFICADO		
13	TI	1010164860	MICHAEL ESTIBEN	HUERTAS PEREZ	CERTIFICADO		
14	TI	1012365344	INGRID JOHANA	HURTADO	EN		
15	TI	1013097763	JOSE EDWIN	BAUTISTA MOLINA	FORMACION		

16	TI	1013097991	DANIEL FELIPE	MONTEALEGRE	EN		
17	TI	1021662931	YEIMI PAOLA	URREGO NUVAN	FORMACION		
18	TI	1025140858	DANNA SOFIA	BAYONA CESPEDES	CERTIFICADO		
19	TI	1029641816	CHELSY NIKOL	MARTINEZ AMARIS	FORMACION		
20	TI	1030520312	JUAN DAVID	PEREZ GUTIERREZ	EN		
21	TI	1034396389	STIVEN	RAMIREZ BOHADA	FORMACION		
22	TI	1034776532	JHONATAN LEONARDO	BERNAL BUSTOS	EN		
23	TI	1193116938	KAROL DAYANA	PARAMO ARIAS	CERTIFICADO		

(1) Según Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral V.5

(2) Formato Paz y Salvo aprobado en Comité Pedagógico Resolución 07476 del 12 de septiembre de 2019

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CIERRE TRIMESTRAL - INFORMACION DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL** **FORMATO PAZ Y SALVO ACADÉMICO -** **ADMINISTRATIVO DOCUMENTO NO CONTROLADO** (1)
LUGAR	BOGOTA D.C.
DÍA- MES - AÑO DE DILIGENCIAMIENTO	DICIEMBRE 2020.
CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO NACIONAL DE HOTELRIA TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL	DISTRITO CAPITAL

DATOS BÁSICOS DEL INSTRUCTOR	
NOMBRES: JORGE ANDRES	COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS: POTES GÓMEZ	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1,113,639,173
CORREO ELECTRÓNICO japotes37@misena.edu.co	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 2019187
LÍDER DE FICHA	SÍ X	NO	COMPETENCIA: 1. Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. 2. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente 3. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: 1.1. Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa

2.1. Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa

3.1. Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente. 3.2. Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos. 3.3. 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.

FACTORES PARA EL DILIGENCIAMIENTO	**MARCAR CON X**	**RESPONSABLES**		
		DESCRIPCIÓN DEL TRÁMITE	**NOMBRE COMPLETO Y FIRMA**	**NOMBRE COMPLETO Y FIRMA**
			(VO.BO.)	**COORDINACIÓN ACADÉMICA**

DESERCIONES	NA	Verificar el diligenciamiento y radicación del formato *"reporte de deserción"* de acuerdo a las novedades.	** Apoyos - Lideres	
*** REPORTE APRENDICES**		Verificar diligenciamiento del formato de reporte de aprendices etapa lectiva por cada ficha asignada. El formato *"reporte de aprendices"* con todas las novedades debe ser presentado de forma física en la	Apoyo de Coordinación Académica	
AMBIENTES DE APRENDIZAJE	X	Verificar el diligenciamiento del formato *"formato reporte novedades ambientes de aprendizaje" GFPI-F-021.V2*	Apoyo de Coordinación Académica	
JUICIOS EVALUATIVOS	X	Verificar que estén registrados la totalidad de los juicios evaluativos de la etapa lectiva en el aplicativo de gestión académica administrativa institucional -*Sofia plus-*	Apoyo de Coordinación Académica	

FIRMA DEL INSTRUCTOR LÍDE



Equipo de Instructores	
Nombre	**Firma**
JORGE ANDRÉS POTES GÓMEZ	

* Este espacio es únicamente para el líder de ficha - Se adjunta el reporte de aprendices impreso.

** Formación titulada: líderes de ficha. Formación complementaria: líder encargada. Formación articulada con la media: líder encargado.
Formación bilingüismo: líder encargado. Formación virtual: líder encargado.

observaciones:

(1) Formato Paz y Salvo aprobado en Comité Pedagógico Resolución 07476 del 12 de septiembre de 2019

(2) Según Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral V.5

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CIERRE TRIMESTRAL - INFORMACION DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL
FORMATO REPORTE DE APRENDICES[1]
DOCUMENTO NO CONTROLADO [2]

LUGAR	BOGOTA DISTRITO CAPITAL
DÍA- MES - AÑO DE DILIGENCIAMIENTO	DICIEMBRE 2020.
CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO NACIONAL HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL	DISTRITO CAPITAL
PROGRAMA DE FORMACIÓN	TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
NÚMERO DE FICHA:	2019187
JORNADA	TARDE
SEMESTRE	SEGUNDO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz	Coordinación Académica
						Horas Lúdicas	Captura – Juicios Evaluativos (semestre correspondiente)
1	TI	1000776728	ANGIE LORENA	TIERRADENTRO	FORMACION		
2	TI	1000808938	VALERIE CATALINA	AGUDELO PUENTES	FORMACION		
3	TI	1001052295	PAOLA	VALLEJO YEPES	FORMACION		
4	TI	1001052442	MIKE STEVEN	SIERRA DUEÑAS	EN		
5	CC	1001349377	LEIDY CAROLAINS	CHOCONTA	FORMACION		
6	TI	1012321730	LUIS MARIO	DE LA HOZ BOLAÑO	EN		
7	TI	1013105126	MALORY GISSEL	OBANDO GAMBOA	FORMACION		
8	TI	1014476158	DIEGO ALEJANDRO	TORRES	EN		
9	TI	1022328556	KATHERINE DAYANNA	LOPEZ MONTAÑO	FORMACION		
10	TI	1025524038	LEIDY YAMILE	TARAZONA	EN		
11	TI	1026251203	FIDEL ANDRES	SERRANO ARIAS	FORMACION		
12	TI	1030520832	LAURA	RIOS SUA	EN		
13	TI	1030522583	KAREN LORENA	MELO PUENTES	FORMACION		
14	TI	1030528157	YENNY MARCELA	LEON DIAZ	EN		

15	TI	1030528513	KEVIN SANTIAGO	HERREÑO QUITIAN	FORMACION		
16	TI	1030530232	DANIEL CAMILO	PEÑA FARIGUA	EN		
17	TI	1030535583	DEISI DAYANI	COMBITA ARIZA	FORMACION		
18	TI	1034276610	GISEL XILENA	RODRIGUEZ ARIAS	EN		
19	TI	1034656784	ANDRES GEOVANNY	SENEJOA CARRILLO	FORMACION		
20	TI	1034657798	JENNIFER	CONTRERAS DURAN	EN		
21	TI	1034657871	MARILIN GIOVANNA	SUAREZ GUTIERREZ	FORMACION		
22	TI	1034777607	ANGIE PAOLA	CAICEDO LAITON	EN		
23	TI	1034777879	YEIMY NAYARLY	SANCHEZ LESMES	FORMACION		
24	TI	1034778038	JUAN DAVID	TORRES RIAÑO	EN		
25	TI	1051735829	ELISA DANIELA	GULLOSO VELAIDES	FORMACION		
26	TI	1063481180	MARLOYS	MARTINEZ	EN		
27	TI	1069717547	OSCAR DAVID	VELASQUEZ	FORMACION		
28	TI	1101683009	GEIDY LIZZBETH	BUSTOS PEÑA	EN		

(1) Según Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral V.5

(2) Formato Paz y Salvo aprobado en Comité Pedagógico Resolución 07476 del 12 de septiembre de 2019

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CIERRE TRIMESTRAL - INFORMACION DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL** **FORMATO PAZ** **Y SALVO ACADÉMICO -** **ADMINISTRATIVO** **DOCUMENTO NO CONTROLADO** (1)		
LUGAR	BOGOTA D.C.		
DÍA- MES - AÑO DE DILIGENCIAMIENTO	DICIEMBRE 2020.		
CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO NACIONAL DE HOTELRIA TURISMO Y ALIMENTOS		
REGIONAL	DISTRITO CAPITAL		
DATOS BÁSICOS DEL INSTRUCTOR			
NOMBRES: JORGE ANDRES			COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS: POTES GÓMEZ			NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1,113,639,173
CORREO ELECTRÓNICO japotes37@misena.edu.co			TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 1829047
LÍDER DE FICHA	SÍ X	NO	COMPETENCIA: 1. Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. 2. Resultados de aprendizaje etapa práctica. 3. Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva. 4. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. 5. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. 6. Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: 1.1 aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 1.2 asumir actitudes críticas , argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. 1.3 asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social. 1.4 desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje. 1.5 desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social. 1.6 generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. 1.7 generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral. 1.8 interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales. 1.9 redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva.

2.1 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

3.1 comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos. 3.2 comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico. 3.3 comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica. 3.4 encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos. 3.5 encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc. 3.6 leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. 3.7 realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos

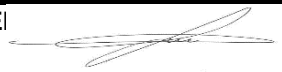
4.1 alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. 4.2 almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 4.3 consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 4.4 manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización 4.5 monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

5.1 conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

6,1 participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.

FACTORES PARA EL DILIGENCIAMIENTO	MARCAR CON X	RESPONSABLES		
		DESCRIPCIÓN DEL TRÁMITE	NOMBRE COMPLETO Y FIRMA	NOMBRE COMPLETO Y FIRMA
			(VO.BO.)	COORDINACIÓN ACADÉMICA
DESERCIONES	NA	Verificar el diligenciamiento y radicación del formato *"reporte de deserción"* de acuerdo a las novedades.	** Apoyos - Lideres	

*** REPORTE APRENDICES**		Verificar diligenciamiento del formato de reporte de aprendices etapa lectiva por cada ficha asignada. El formato *"reporte de aprendices"* con todas las novedades debe ser presentado de forma física en la coordinación académica).	Apoyo de Coordinación Académica 	
AMBIENTES DE APRENDIZAJE	X	Verificar el diligenciamiento del formato *"formato reporte novedades ambientes de aprendizaje" GFPI-F-021.V2*	Apoyo de Coordinación Académica 	
JUICIOS EVALUATIVOS	X	Verificar que estén registrados la totalidad de los juicios evaluativos de la etapa lectiva en el aplicativo de gestión académica administrativa institucional -*Sofia plus*-	Apoyo de Coordinación Académica 	

FIRMA DEL INSTRUCTOR LÍDE 

Equipo de Instructores	
Nombre	**Firma**
JORGE ANDRÉS POTES GÓMEZ	

* Este espacio es únicamente para el líder de ficha - Se adjunta el reporte de aprendices impreso.

** Formación titulada: líderes de ficha. Formación complementaria: líder encargada. Formación articulada con la media: líder encargado.
Formación bilingüismo: líder encargado. Formación virtual: líder encargado.

observaciones:

(1) Formato Paz y Salvo aprobado en Comité Pedagógico Resolución 07476 del 12 de septiembre de 2019

(2) Según Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral V.5

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CIERRE TRIMESTRAL - INFORMACION DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL
FORMATO REPORTE DE APRENDICES[1]
DOCUMENTO NO CONTROLADO [2]

LUGAR	BOGOTA DISTRITO CAPITAL
DÍA- MES - AÑO DE DILIGENCIAMIENTO	DICIEMBRE 2020.
CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO NACIONAL HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL	DISTRITO CAPITAL
PROGRAMA DE FORMACIÓN	TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
NÚMERO DE FICHA:	1829047
JORNADA	TARDE
SEMESTRE	SEGUNDO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz	Coordinación
						Horas Lúdicas	Captura – Juicios Evaluativos (semestre correspondiente)
1	CC	1000159834	JOSE DANIEL	VIRGUEZ	CERTIFICADO		
2	TI	1000337592	LAURA ALEJANDRA	TRUJILLO LUGO	CERTIFICADO		
3	CC	1000471444	MARIANA	RIVERA SANTOS	CERTIFICADO		
4	CC	1000516746	MARLON ARLEY	PEDRAZA ALVIZ	EN		
5	TI	1000612682	DANIEL RAUL	NUÑEZ ESTUPIÑAN	CERTIFICADO		
6	TI	1000789270	MILLER ALEJANDRO	VASQUEZ VARGAS	CERTIFICADO		
7	TI	1000835930	NAZLY ZORIAN	LLANO LOSADA	CERTIFICADO		
8	CC	1001047596	MARIA FERNANDA	MUÑOZ MUÑOZ	CERTIFICADO		
9	TI	1001048641	WILMER IVAN	MELO PUENTES	RETIRO		
10	TI	1001049201	TATYANA	TORRES LOPEZ	EN		
11	TI	1001051798	KAREN VIVIANA	AVELLA AREVALO	CERTIFICADO		
12	TI	1005452178	JULIETH XIMENA	GONZALEZ RUEDA	EN		
13	TI	1006155812	EDWIN FABIAN	OCAMPO VALERO	CANCELADO		
14	TI	1006732399	KELLY JHOANA	CURICO BUSTOS	EN		
15	TI	1014656886	JHONSON DAVID	ABRIL CRISTIANO	FORMACION		

16	TI	1022924937	LEYDI PAOLA	PINILLA FONSECA	EN		
17	TI	1030525240	GEFREE NICOLAS	GONZALEZ	CERTIFICADO		
18	TI	1034776014	BRAYAN ESTIVEN	TRUJILLO LUGO	RETIRO		
19	TI	1034776518	ESTEFANIA	VELASQUEZ SILVA	CANCELADO		
20	TI	1047370589	YEINER DAVID	CONTRERAS	EN		

(1) Según Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral V.5

(2) Formato Paz y Salvo aprobado en Comité Pedagógico Resolución 07476 del 12 de septiembre de 2019

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CIERRE TRIMESTRAL - INFORMACION DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL** **FORMATO PAZ Y SALVO ACADÉMICO -** **ADMINISTRATIVO DOCUMENTO NO CONTROLADO** (1)
LUGAR	BOGOTA D.C.
DÍA- MES - AÑO DE DILIGENCIAMIENTO	DICIEMBRE 2020.
CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO NACIONAL DE HOTELRIA TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL	DISTRITO CAPITAL

DATOS BÁSICOS DEL INSTRUCTOR	
NOMBRES: JORGE ANDRES	COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS: POTES GÓMEZ	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1,113,639,173
CORREO ELECTRÓNICO japotes37@misena.edu.co	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 2019200
LÍDER DE FICHA	SÍ X	NO	COMPETENCIA: 1. Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. 2. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente 3. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: 1.1. Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa

2.1. Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa

3.1. Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente. 3.2. Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos. 3.3. 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.

FACTORES PARA EL DILIGENCIAMIENTO	**MARCAR CON X**	**RESPONSABLES**		
		DESCRIPCIÓN DEL TRÁMITE	**NOMBRE COMPLETO Y FIRMA**	**NOMBRE COMPLETO Y FIRMA**
			(VO.BO.)	**COORDINACIÓN ACADÉMICA**

DESERCIONES	NA	Verificar el diligenciamiento y radicación del formato *"reporte de deserción"* de acuerdo a las novedades.	** Apoyos - Lideres	
*** REPORTE APRENDICES**		Verificar diligenciamiento del formato de reporte de aprendices etapa lectiva por cada ficha asignada. El formato *"reporte de aprendices"* con todas las novedades debe ser presentado de forma física en la	Apoyo de Coordinación Académica 	
AMBIENTES DE APRENDIZAJE	X	Verificar el diligenciamiento del formato *"formato reporte novedades ambientes de aprendizaje" GFPI-F-021.V2*	Apoyo de Coordinación Académica 	
JUICIOS EVALUATIVOS	X	Verificar que estén registrados la totalidad de los juicios evaluativos de la etapa lectiva en el aplicativo de gestión académica administrativa institucional -*Sofia plus-*	Apoyo de Coordinación Académica 	

FIRMA DEL INSTRUCTOR LÍDE 

Equipo de Instructores	
Nombre	**Firma**
JORGE ANDRÉS POTES GÓMEZ	

* Este espacio es únicamente para el líder de ficha - Se adjunta el reporte de aprendices impreso.

** Formación titulada: líderes de ficha. Formación complementaria: líder encargada. Formación articulada con la media: líder encargado.
Formación bilingüismo: líder encargado. Formación virtual: líder encargado.

observaciones:

(1) Formato Paz y Salvo aprobado en Comité Pedagógico Resolución 07476 del 12 de septiembre de 2019

(2) Según Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral V.5

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CIERRE TRIMESTRAL - INFORMACION DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL
FORMATO REPORTE DE APRENDICES[1]
DOCUMENTO NO CONTROLADO [2]

LUGAR	BOGOTA DISTRITO CAPITAL
DÍA- MES - AÑO DE DILIGENCIAMIENTO	DICIEMBRE 2020.
CENTRO DE FORMACIÓN	CENTRO NACIONAL HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL	DISTRITO CAPITAL
PROGRAMA DE FORMACIÓN	TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
NÚMERO DE FICHA:	2019200
JORNADA	TARDE
SEMESTRE	SEGUNDO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz	Coordinación
						Horas Lúdicas	Captura – Juicios Evaluativos (semestre
1	CC	1000120729	JHONATAN JHORDAN	PEREZ CORTES	En Formación		
2	TI	1000133742	PAULA ALEJANDRA	MORALES	En Formación		
3	TI	1000158207	KEVIN ESNEIDER	OSMA RAMIREZ	En Formación		
4	TI	1000688119	JHON FREDDY	ROJAS LOZANO	En Formación		
5	TI	1001050015	SEBASTIAN ESTIK	ROBAYO SANCHEZ	En Formación		
6	TI	1001051056	MARIA FERNANDA	MURCIA BERMUDEZ	En Formación		
7	TI	1001052519	YENSI ALEJANDRA	PEÑA FARIGUA	En Formación		
8	TI	1001344662	JULIAN ESTEBAN	OBANDO	En Formación		
9	TI	1003534952	YULIETH ESTEFANIA	HERNANDEZ	En Formación		
10	TI	1003752578	ANDRES FELIPE	MORENO ABRIL	En Formación		
11	TI	1005859504	YENSY DAYANA	HERNANDEZ	En Formación		
12	TI	1006093809	ANYI KATERIN	SANDOVAL	En Formación		
13	TI	1012324014	NICOL DAYANA	RUIZ MONTENEGRO	En Formación		
14	TI	1013099440	JOSE ALEJANDRO	MELO RODRIGUEZ	En Formación		
15	TI	1013102962	OSCAR ANDRES	HERNANDEZ	En Formación		
16	TI	1019984700	LEIDY YOANA	LOZANO	En Formación		

17	TI	1022326101	JUAN FELIPE	QUINTERO RONDON	En Formación		
18	TI	1023364575	RUBER AUGUSTO	ROMERO	En Formación		
19	TI	1025521220	ANDREY	RODRIGUEZ	En Formación		
20	TI	1025521967	SEBASTIAN	RODRIGUEZ	En Formación		
21	TI	1027150383	LUZ ANGELA	RUIZ RANGEL	En Formación		
22	TI	1028880051	WILFRAN ANDRES	SALINAS ARIAS	En Formación		
23	TI	1030520110	OMAR DAVID	MARTINEZ	En Formación		
24	TI	1030528890	DJALMA JULIETH	SANCHEZ LOPEZ	En Formación		
25	TI	1030533340	ANGELA PATRICIA	MOYANO	En Formación		
26	TI	1051502148	JUAN PABLO	QUIÑONEZ MORENO	En Formación		
27	TI	1058842476	LAURA VANESA	MORALES GIRALDO	En Formación		
28	TI	1074809051	ANDRES FELIPE	RAMOS OIDOR	En Formación		

(1) Según Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral V.5

(2) Formato Paz y Salvo aprobado en Comité Pedagógico Resolución 07476 del 12 de septiembre de 2019