	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 PAOLA PATRICIA	COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS DOMINGUEZ MARTINEZ	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52144421
CORREO ELECTRÓNICO paolapadomi@misena.edu.co	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 1829034
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. Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva 3. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento 4. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. 5. Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa 6. Resultados de aprendizaje etapa practica

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. Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos. 2.2. Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico. 2.3. Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica. 2.4. Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos. 2.5. Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc. 2.6. Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. 2.7. Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos

3.1. 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. 3.2. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 3.3. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 3.4. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. 3.5. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

4.1. Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

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

6.1. 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

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**	X	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 LÍDER

Equipo de Instructores	
Nombre **PAOLA PATRICIA DOMINGUEZ MARTINEZ**	

* 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:	1829034
JORNADA	MAÑANA
SEMESTRE	CUARTO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz Horas Lúdicas	Coordinación Académica Captura – Juicios Evaluativos (trimestre correspondiente)
1	TI	1000157806	Alex Steven	Arias Melo	Certificado	NA	
2	TI	1000858832	Andres Felipe	Melgarejo Mora	Cancelado	NA	
3	TI	1031643360	Angélica Yulieth	Rincón García	Certificado	NA	
4	TI	1023864697	Banesa	Benitez Molano	Certificado	NA	
5	TI	1000256134	Cindy Dayana	Valencia Beltran	Certificado	NA	
6	TI	1004249646	Cristian Mauricio	Ceballos Alvira	Cancelado	NA	
7	CC	1000157292	Daniel Santiago	Moreno Pinzon	Certificado	NA	
8	CC	1000775898	David Alejandro	Santamaria Castillo	Certificado	NA	
9	CC	1000227593	David Eduardo	Ospina Arenas	Certificado	NA	
10	TI	1001285781	Eliana Katherine	Cespedes Garzon	Cancelado	NA	
11	TI	1192748399	Eliana Patricia	David Sierra	Certificado	NA	
12	CC	1001329211	Estefany	Hernandez Rojas	Certificado	NA	
13	TI	1013577148	Jack Steven	Moreno Martinez	Retiro Volunt.	NA	
14	TI	1000159563	Juan David	Quiroz Gonzalez	Certificado	NA	
15	TI	1089096293	Juan José	Marulanda Montoya	Certificado	NA	
16	TI	1006053101	Juan Sebastian	Guadir Gonzalez	Certificado	NA	
17	TI	1016592674	Karen Tatiana	Sarmiento Marroquin	Certificado	NA	
18	TI	1001329212	Katerine	Hernandez Rojas	Certificado	NA	
19	TI	1000253616	Leidy Estefania	Romero Velasco	Certificado	NA	
20	TI	1025521622	Lennin Andres	Ortega Uyazan	Certificado	NA	
21	TI	1122728742	Leydy Paola	Lopez Rodriguez	En Formación	NA	
22	TI	1006149291	Luisa Fernanda	Campos Lozano	Cancelado	NA	
23	TI	1000857819	Luisa Fernanda	Ocampo Diaz	Certificado	NA	
24	TI	1001060757	Luisa Maria	Sanchez Arenas	Certificado	NA	
25	TI	1127625919	Maria del Carmen	Rondon Rincon	Certificado	NA	
26	TI	1022325579	Maria Elena	Martinez Diaz	Cancelado	NA	
27	TI	1000236267	Maria Paula	Rincon Poveda	Cancelado	NA	
28	TI	1001095779	Miguel Angel	Gutierrez Rodriguez	Certificado	NA	
29	TI	1123800801	Neider Santiago	Gonzalez León	Certificado	NA	
30	TI	1025521589	Nicole	Rodriguez Cordoba	Certificado	NA	
31	TI	1000594747	Nycolas	Machado Joya	Certificado	NA	
32	TI	1000851523	Paula Alejandra	Bejarano Hilarion	Certificado	NA	
33	TI	1000328705	Santiago	Jimenez Cruz	Certificado	NA	
34	TI	1022323639	Sofía	González Sarmiento	Certificado	NA	
35	TI	1032676592	Valery Alejandra	Vela Montaña	Certificado	NA	
36	TI	1000548262	Xiomara Magdiony	Marin Salazar	Cancelado	NA	
37	TI	1074656068	Yissel Alejandra	Bejarano Mena	Certificado	NA	
38	CC	1010035477	Zharick Dayanne Stefany	Herrera Sanchez	Certificado	NA	

(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 PAOLA PATRICIA	COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS DOMINGUEZ MARTINEZ	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52144421
CORREO ELECTRÓNICO paolapadomi@misena.edu.co	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 1829035
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. Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva 3. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento 4. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. 5. Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa 6. Resultados de aprendizaje etapa practica

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. Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos. 2.2. Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico. 2.3. Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica. 2.4. Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos. 2.5. Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc. 2.6. Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. 2.7. Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos

3.1. 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. 3.2. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 3.3. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 3.4. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. 3.5. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

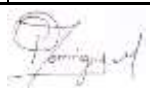
4.1. Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

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

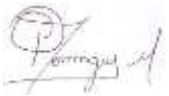
6.1. Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión

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**	X	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 LÍDER 

Equipo de Instructores

Nombre	
PAOLA PATRICIA DOMINGUEZ MARTINEZ	

* 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:	1829035
JORNADA	TARDE
SEMESTRE	CUARTO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz Horas Lúdicas	Coordinación Académica Captura – Juicios Evaluativos (trimestre correspondiente)
1	CC	1127948900	Andrea Valentina	Acosta Bustamante	Certificado	NA	
2	TI	1025320748	Angell Jhampol	Mendoza Polania	Cancelado	NA	
3	TI	1007630411	Brayan Camilo	Torres Ladino	Cancelado	NA	
4	TI	1001301335	BeckenBauer	Buitrago Gelves	Certificado	NA	
5	TI	1000162038	Christian David	Devia Aragon	Certificado	NA	
6	TI	1014656699	Cristian Alexander	Masmela Ariza	Certificado	NA	
7	TI	1025522529	Daniela Valentina	Davila Salinas	Certificado	NA	
8	TI	1025523287	David Stiven	Jaramillo Arias	Certificado	NA	
9	TI	1001051174	Diana Valentina	Sanabria Castellanos	Certificado	NA	
10	CC	1000834178	Holman Sneider	Saenz Quiroga	Certificado	NA	
11	TI	1012316343	Jennifer Manuela	Zamora Gonzalez	Certificado	NA	
12	TI	1025521436	Jhiret Natalia	Gomez Rojas	Certificado	NA	
13	TI	1025521428	Juan Esteban	Mendez Salgado	Certificado	NA	
14	TI	1001330519	Juan Esteban	Triviño Castillo	Certificado	NA	
15	TI	1000256403	Juanita	Henao Castro	Cancelado	NA	
16	TI	1000620301	Julian Andres	Garzon Manrique	Certificado	NA	
17	TI	1000522533	Katherin Lizeth	Burgos Velasco	Certificado	NA	
18	CC	1193371289	Lady Tatiana	Medina Sanchez	Certificado	NA	
19	TI	1013577883	Laura Valentina	Lozada Rafia	Certificado	NA	
20	TI	1021662868	Leidy Julieth	Avellaneda Bernal	Certificado	NA	
21	TI	1014476523	Manuel Alejandro	Acosta chiquiza	Certificado	NA	
22	TI	1030532913	Maycol Duvan	Rodriguez Castillo	Certificado	NA	
23	TI	1000162056	Monica Johanna	Bautista Hurtado	Certificado	NA	
24	TI	1000624017	Nicolas	Castillo Galvis	Retiro Volunt.	NA	
25	TI	1000035697	Nicole Sofia	Montaño Pedreros	Certificado	NA	
26	TI	1032796147	Nycol Andrea	Salgado Gutierrez	Certificado	NA	
27	TI	1005772624	Ronaldo Stiven	Romero	Cancelado	NA	
28	TI	1013096706	Samuel Esteban	Vela Jaimes	Certificado	NA	
29	TI	1005092487	Sebastian Mauricio	Linares Buitrago	Retiro Volunt.	NA	
30	TI	1000777919	Sirley Dayanne	Fuya Munevar	Certificado	NA	
31	TI	1001315988	Stephania	Garcia Villalobos	Certificado	NA	

(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 PAOLA PATRICIA	COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS DOMINGUEZ MARTINEZ	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52144421
CORREO ELECTRÓNICO paolapadomi@misena.edu.co	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 1829040
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. Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva 3. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento 4. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. 5. Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa 6. Resultados de aprendizaje etapa practica

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. Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos. 2.2. Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico. 2.3. Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica. 2.4. Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos. 2.5. Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc. 2.6. Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. 2.7. Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos

3.1. 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. 3.2. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 3.3. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 3.4. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. 3.5. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

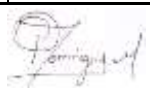
4.1. Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

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

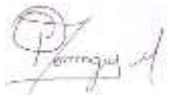
6.1. Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión

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**	X	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 LÍDER 

Equipo de Instructores

Nombre	
PAOLA PATRICIA DOMINGUEZ MARTINEZ	

* 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:	1829040
JORNADA	MAÑANA
SEMESTRE	CUARTO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz	Coordinación Académica
						Horas Lúdicas	Captura – Juicios Evaluativos (trimestre correspondiente)
1	TI	1000836120	ANGIE DANIELA	DIAZ QUINTERO	Certificado	NA	
2	TI	1006409076	ANGIE CAROLINA	SALAZAR GAUTA	Cancelado	NA	
3	TI	1000320916	CHARLES DENILSON	SALGADO BERNAL	En Formación	NA	
4	TI	1034776027	DEISY ROCIO	GIL CAYCEDO	Certificado	NA	
5	TI	1077840092	DELLY KATHERINE	LASSO VÀSQUEZ	Certificado	NA	
6	TI	1001050214	IBETH DAHIANA	ROA HERNANDEZ	Certificado	NA	
7	TI	1001188196	INGRID KATERINE	RINCON FONTECHA	Certificado	NA	
8	TI	1003568719	JHOSEP STEVEN	MEDINA VILLALBA	Certificado	NA	
9	CC	1052242472	JUAN CARLOS	RODRIGUEZ BAYONA	Certificado	NA	
10	CC	1001347056	JUAN DAVID	MORENO VILLALBA	Certificado	NA	
11	TI	1014656802	KAREN BRIGITTE	CHAVARRIA VILLEGAS	Certificado	NA	
12	TI	1001051955	KAREN DANIELA	SIERRA CASTAÑEDA	Certificado	NA	
13	TI	1021312041	KEVIN BRAYAN	ACEVEDO OCAMPO	Certificado	NA	
14	TI	1001050327	LAURA ALEJANDRA	RODRIGUEZ GAMEZ	Certificado	NA	
15	TI	1001052429	LAURA CATALINA	GORDILLO BAREÑO	Certificado	NA	
16	TI	1007699124	LAURA VALENTINA	RODRIGUEZ MOLINA	Cancelado	NA	
17	TI	1104774019	LEIDY ALEXANDRA	DIAZ CABALLERO	Certificado	NA	
18	TI	1025460282	LOREN DAYANA	CANDURI GUERRA	Cancelado	NA	
19	CC	1007561359	LUISA FERNANDA	LEMUS QUIÑONES	Certificado	NA	
20	TI	1001328346	LUISA FERNANDA	VELASCO VARGAS	Certificado	NA	
21	CC	1000460110	NATHALIA	RAMIREZ HERNANDEZ	Certificado	NA	
22	CC	1001347868	NICOLE VANESA	RONCANCIO MADRIGAL	Certificado	NA	
23	TI	1025320545	STEFANYA	DIAZ CADENA	Certificado	NA	
24	TI	1000049490	VALENTINA	QUIVANO LOZANO	Certificado	NA	
25	TI	1019982022	XIMENA FERNANDA	COLMENARES VIATELA	Certificado	NA	
26	TI	1001331185	YENSY TATIANA	SANCHEZ MORA	Certificado	NA	
27	TI	1001327812	YENY VALENTINA	CACERES CALDERON	Certificado	NA	
28	TI	1000809417	YERI MISHEL	PEÑALOZA CONTRERAS	Certificado	NA	
29	TI	1004628518	YURI ALEJANDRA	AGUDELO VALENCIA	Cancelado	NA	

(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 PAOLA PATRICIA	COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS DOMINGUEZ MARTINEZ	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52144421
CORREO ELECTRÓNICO paolapadomi@misena.edu.co	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 1829061
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. Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva 3. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento 4. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. 5. Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa 6. Resultados de aprendizaje etapa practica

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. Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos. 2.2. Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico. 2.3. Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica. 2.4. Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos. 2.5. Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc. 2.6. Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico. 2.7. Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos

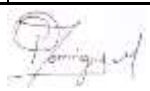
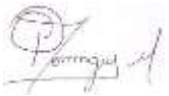
3.1. Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. 3.2. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 3.3. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 3.4. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. 3.5. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

4.1. Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

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

6.1. 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

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**	X	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 LÍDER 				
Equipo de Instructores				
Nombre **PAOLA PATRICIA DOMINGUEZ MARTINEZ**				
* 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:	1829061
JORNADA	TARDE
SEMESTRE	CUARTO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz	Coordinación Académica
						Horas Lúdicas	Captura – Juicios Evaluativos (trimestre correspondiente)
1	TI	1034656586	Ana Carolina	Galeano Rojas	Certificado	NA	
2	TI	1001283776	Andres Felipe	Goez Gonzalez	En Formación	NA	
3	TI	1001050380	Angie Tatiana	Joya Martinez	Certificado	NA	
4	CC	1000493237	Anjhi Tatiana	Patarroyo Pinto	Retiro Volunt.	NA	
5	CC	1001048468	Brenda Lucia	Navarro Roa	Certificado	NA	
6	TI	1106632325	Danna Yuripsa	Martnez Gaitan	Cancelado	NA	
7	TI	1052836277	Daniel Andres	Mina Camacho	Cancelado	NA	
8	TI	1027281361	Daniela Katerin	Hernandez Prieto	Certificado	NA	
9	TI	1001051147	Dayana Alexandra	Toche Giral	Certificado	NA	
10	TI	1023364569	David Jeronimo	Ibarguen Cifuentes	Retiro Volunt.	NA	
11	CC	1004573187	Elsy Mayerly	Erazo Mena	Certificado	NA	
12	TI	1013096048	Harold Santiago	Vanegas Castillo	Cancelado	NA	
13	TI	1001348215	Ivon Johanna	Mateus Zapata	Cancelado	NA	
14	TI	1023362313	Jesus David	Carrion Gomez	Certificado	NA	
15	CC	1002501685	Jhon Alfredo	Carretero Lopez	Certificado	NA	
16	TI	1034656321	Karen Yuleiby	Vanegas Quintero	Certificado	NA	
17	TI	1022922395	Karol Dayana	Lopez Arias	Cancelado	NA	
18	TI	1000157313	Lina Maria	Castro Morera	Certificado	NA	
19	TI	1000620435	Mabel Natalia	Ruiz Fernandez	Cancelado	NA	
20	TI	1001176463	Paula Brigithe	Gil Gomez	Certificado	NA	
21	TI	1012316479	Paula Natali	Guzman Gomez	Certificado	NA	
22	TI	1030527077	Paula Ximena	Avendaño Rodriguez	Certificado	NA	
23	TI	1019982266	Shirley Andrea	Moreno Contreras	Certificado	NA	
24	CC	1001346634	Valentina	Amador Morales	Certificado	NA	
25	TI	1014976874	Valentina	Betancur Gutierrez	En Formación	NA	
26	TI	1001188882	Vanessa Alejandra	Casallas Roa	Certificado	NA	
27	TI	1099682057	Xiomara	Rodriguez Mendez	Certificado	NA	
28	TI	1003344750	Yiseth Carolina	Romero Negrette	Cancelado	NA	
29	TI	1013097926	Yulian Natalia	Maldonado Hernández	Certificado	NA	
30	TI	1053558796	Yulieth Sofia	Bautista Mendoza	Certificado	NA	

(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 PAOLA PATRICIA	COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS DOMINGUEZ MARTINEZ	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52144421
CORREO ELECTRÓNICO paolapadomi@misena.edu.co	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 2019189
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**	X	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 LÍDER

Equipo de Instructores

Nombre	
PAOLA PATRICIA DOMINGUEZ MARTINEZ	

* 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:	2019189
JORNADA	MAÑANA
SEMESTRE	SEGUNDO

APRENDICES

No	**T.D**	**Documento**	**Nombres**	**Apellidos**	**Estado**	**Bienestar Aprendiz**	**Coordinación Académica**
						Horas Lúdicas	**Captura – Juicios Evaluativos (trimestre correspondiente)**

1	TI	1030532219	ANGELA GISELLA	PEREZ GIRAL	En Formación	NA	
2	TI	1193583802	ANGELA YESENIA	CARRILLO PUERTO	En Formación	NA	
3	TI	1030529342	ANGIE MELISSA	GUZMAN DE LA CRUZ	En Formación	NA	
4	TI	1016119719	ANNYLUZ	CASTRO REVEROL	En Formación	NA	
5	TI	1030535591	BRIGITTE DANIELA	BELLO MESA	En Formación	NA	
6	TI	1003775445	ERIKA SOFIA	RODRIGUEZ BUITRAGO	En Formación	NA	
7	TI	1082686251	INGRID TATIANA	JARAMILLO OCHOA	En Formación	NA	
8	TI	1022323803	JEFFERSON ARLEY	PATIÑO LOPERA	En Formación	NA	
9	TI	1025522574	JENNIFER LIZETH	ARAGON CASTILLO	En Formación	NA	
10	TI	1013102683	JIREH VALENTINA	CALDERON TORRECILLA	En Formación	NA	
11	TI	1030534719	JOHAN ARLEY	OLARTE RODRIGUEZ	En Formación	NA	
12	TI	1003698151	JUAN ESTEBAN	ACUÑA OLIVEROS	En Formación	NA	
13	TI	1014657552	JULIAN DAVID	MARIN SILVA	En Formación	NA	
14	TI	1032938260	KAROL MICHELL	VANEGAS SUAREZ	En Formación	NA	
15	TI	1015992326	LAURA ALEJANDRA	ARISMENDY LOPEZ	En Formación	NA	
16	TI	1120569522	LAURA BEATRIZ	CAÑIZALES CARABALI	En Formación	NA	
17	TI	1034776750	LAURA DAYANA	RIAÑO QUEVEDO	Retiro Volunt.	NA	
18	TI	1000335798	LAURA TATIANA	MORENO RAMIREZ	Retiro Volunt.	NA	
19	TI	1019985136	LAURA VALENTINA	CASTELLANOS URANGO	En Formación	NA	
20	TI	1005195707	LAURA VALENTINA	REYES FRANCO	En Formación	NA	
21	TI	1078746234	LAURA VALENTINA	SAMBONI BUESAQUILLO	En Formación	NA	
22	TI	1031125313	LICET DAYANA	REYES CUSBA	En Formación	NA	
23	TI	1000003902	MILDRED JOLANDA	AGUDELO RUEDA	En Formación	NA	
24	TI	1001049491	NICOL DANIELA	MERCHAN CHOCONTA	En Formación	NA	
25	TI	1013101697	NICOL YULIETH	PEÑA RIAÑO	En Formación	NA	
26	TI	1235251873	ORIANNA VALERIA	SANCHEZ COLON	En Formación	NA	
27	TI	1030527950	PAULA SOFIA	LONDOÑO PINEDA	En Formación	NA	
28	TI	1034777510	PAULA YULID	MARTINEZ SUAREZ	En Formación	NA	
29	TI	1019982671	RONALT STEEVEN	DAZA TORRES	En Formación	NA	
30	TI	1016594233	SHARON ELIZABETH	PINEDA LAISECA	En Formación	NA	
31	TI	1071915677	YEIMY JULIETH	VERA CANGREJO	En Formación	NA	
32	TI	1030530353	YOJHAN ALEXANDER	SANCHEZ MARTINEZ	En Formación	NA	

(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 PAOLA PATRICIA	COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS DOMINGUEZ MARTINEZ	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52144421
CORREO ELECTRÓNICO paolapadomi@misena.edu.co	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 2019212
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**	X	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 LÍDER

Equipo de Instructores

Nombre	
PAOLA PATRICIA DOMINGUEZ MARTINEZ	

* 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:	2019212
JORNADA	TARDE
SEMESTRE	SEGUNDO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz Horas Lúdicas	Coordinación Académica Captura – Juicios Evaluativos (trimestre correspondiente)
1	TI	1030527105	ANDRES STIVEN	CASTAÑO BOTACHE	En Formación	NA	

2	TI	1030523350	ANGIE NATALIA	GONZALEZ TORRES	En Formación	NA	
3	TI	1012324854	CHRISTIAN DAVID	CRUZ VARGAS	En Formación	NA	
4	TI	1014184020	CRISTIAN FELIPE	CASTRO RAMIREZ	En Formación	NA	
5	TI	1031123362	DANIELA ANDREA	PARRADO GARAY	En Formación	NA	
6	TI	1028780352	DAVID MAURICIO	NARVAEZ TAPIERO	En Formación	NA	
7	TI	1022327376	DERLY VALENTINA	GOMEZ PUERTO	En Formación	NA	
8	TI	1070464247	DUVAN FELIPE	CHAUTA AYA	En Formación	NA	
9	TI	1000493623	GINNA ALEJANDRA	BURBANO MARTINEZ	En Formación	NA	
10	TI	1034658110	JOSE LUIS	RODRIGUEZ ALFONSO	En Formación	NA	
11	TI	1078366757	JUAN SEBASTIAN	ORTIZ QUESADA	En Formación	NA	
12	TI	1070945748	JULIAN DAVID	QUINTERO MARTINEZ	En Formación	NA	
13	TI	1034656787	KAREN VANESSA	VARGAS CAMARGO	En Formación	NA	
14	TI	1022332741	KAREN YULIETH	AGUILAR CRUZ	En Formación	NA	
15	TI	1002236605	KAROLL DENISSE	DIAZ ALTAMAR	En Formación	NA	
16	TI	1011082205	KEVIN DANIEL	ARIAS MORENO	En Formación	NA	
17	TI	1030525606	LAURA CAMILA	ALVAREZ ESPITIA	En Formación	NA	
18	TI	1056928352	LAURA ESTEFANIA	ALBA BENAVIDES	En Formación	NA	
19	TI	1034777447	LAURA TATIANA	CASTRO MARTINEZ	En Formación	NA	
20	TI	1013100360	LAURA VALENTINA	FULA ORTIZ	En Formación	NA	
21	TI	1032362182	LAURA VANESSA	SEQUERA RODRIGUEZ	En Formación	NA	
22	TI	1013102431	LEIDY TATIANA	BARAJAS JIMENEZ	En Formación	NA	
23	TI	1010164473	LEYDHER IVAN	CORREDOR MORA	En Formación	NA	
24	TI	1043296581	MARGARITA ROSA	CAYOLA OROZCO	En Formación	NA	
25	TI	1034777087	MARIA PAULA	BETANCOURT CABEZAS	En Formación	NA	
26	TI	1013100333	NATHALIA VANESSA	SALAMANCA GONZALEZ	En Formación	NA	
27	TI	1193576847	NICOLE DANIELA	MALDONADO SIERRA	En Formación	NA	
28	TI	1010760235	NICOLL DAYANNA	MARTINEZ ORTIZ	En Formación	NA	
29	TI	1000380550	SANTIAGO	VEGA DIAZ	En Formación	NA	
30	TI	1027523461	SHAROL GISETT	PRADA FERNANDEZ	En Formación	NA	
31	TI	1063482445	VALENTINA	PALOMINO LOPEZ	En Formación	NA	
32	TI	1032797555	YINETH CAROLINA	CORDOBA CORDOBA	En Formación	NA	

(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 PAOLA PATRICIA	COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS DOMINGUEZ MARTINEZ	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52144421
CORREO ELECTRÓNICO paolapadomi@misena.edu.co	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 2019214
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**	X	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 LÍDER

Equipo de Instructores

Nombre	
PAOLA PATRICIA DOMINGUEZ MARTINEZ	

* 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:	2019214
JORNADA	MAÑANA
SEMESTRE	SEGUNDO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz Horas Lúdicas	Coordinación Académica Captura – Juicios Evaluativos (trimestre correspondiente)
1	TI	1000973214	ANDRES FELIPE	SANCHEZ CASTELLANOS	En Formación	NA	

2	TI	1025523149	ANGELY MARYURI	MONCADA RAMIREZ	En Formación	NA	
3	TI	1005929379	ANGIE ALEJANDRA	RODRIGUEZ SANCHEZ	En Formación	NA	
4	TI	1025520096	ANGIE VALENTINA	HERNANDEZ RIVERA	En Formación	NA	
5	TI	1000214106	AURA CRISTINA	CASTRO MURILLO	En Formación	NA	
6	TI	1021392145	BRANDON STIVEN	BASTIDAS BASTIDAS	En Formación	NA	
7	TI	1010961472	BRAYAN ORLANDO	ARANA GARZON	En Formación	NA	
8	TI	1000019291	DANIEL FELIPE	QUINTERO GONZALEZ	En Formación	NA	
9	TI	1193599889	DANIELA ALEJANDRA	GARZON RODRIGUEZ	En Formación	NA	
10	TI	1024460002	DANIELA FERNANDA	GUTIERREZ ORTEGON	En Formación	NA	
11	TI	1025140794	DAVID FELIPE	BONILLA HERNANDEZ	En Formación	NA	
12	TI	1003765708	HEIMY SOFIA	TOVAR MUÑOZ	En Formación	NA	
13	TI	1013101808	JOHAN ESTIVEN	ARANDA MUÑOZ	En Formación	NA	
14	CC	1000018864	JOHAN SEBASTIAN	CUJER TINJACA	En Formación	NA	
15	TI	1201215340	JOHANNA MARIA	OTERO BETANCOURT	En Formación	NA	
16	TI	1031610183	JUAN CAMILO	BETANCOURT BUSTOS	En Formación	NA	
17	TI	1013096950	JUAN ESTEBAN	CASTRO GIRALDO	En Formación	NA	
18	TI	1031420135	JUAN JOSE	AGUILAR MENDEZ	Retiro Volunt.	NA	
19	TI	1025521598	JUAN PABLO	GARCIA ACOSTA	En Formación	NA	
20	CC	1193509765	JULIAN	GONZALEZ BENAVIDES	En Formación	NA	
21	TI	1000350976	KAREN VALENTINA	GUAYAZAN SAAVEDRA	En Formación	NA	
22	TI	1000461752	LAURA ALEJANDRA	RUIZ FORERO	En Formación	NA	
23	TI	1012323248	LAURA VALENTINA	PEDREROS CUEVAS	En Formación	NA	
24	CC	1193075467	LAURA VALENTINA ZOE	ROJAS ARIZA	En Formación	NA	
25	TI	1000130750	LIZETH STEFANIA	HERNANDEZ AVILA	En Formación	NA	
26	TI	1082838583	LUIS ALEJANDRO	GRANADOS MEDINA	En Formación	NA	
27	TI	1000795734	MARIA FERNANDA	RODRIGUEZ DIAZ	En Formación	NA	
28	TI	1085716781	SAMUEL	TELLO ZAPATA	En Formación	NA	
29	TI	1023865290	SARA	GUZMAN PULIDO	En Formación	NA	
30	TI	1023868415	VALENTINA	MORALES ALVAREZ	En Formación	NA	
31	TI	1003965893	YULY ADRIANA	BUSTOS RODRIGUEZ	En Formación	NA	

(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 PAOLA PATRICIA	COORDINACIÓN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
APELLIDOS DOMINGUEZ MARTINEZ	NUMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD 52144421
CORREO ELECTRÓNICO paolapadomi@misena.edu.co	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA			
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			NÚMERO DE FICHA: 2019217
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.

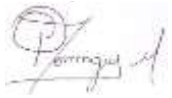
FACTORES PARA EL DILIGENCIAMIENTO	**MARCAR CON X**	**RESPONSABLES**		
		DESCRIPCIÓN DEL TRÁMITE	**NOMBRE COMPLETO Y FIRMA**	**NOMBRE COMPLETO Y FIRMA**
			(VO.BO.)	**COORDINACIÓN ACADÉMICA**
DESERCIONES	NA	Verificar el diligenciamiento y radicación del formato *"reporte de deserción"* de acuerdo a las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

Equipo de Instructores

Nombre	
PAOLA PATRICIA DOMINGUEZ MARTINEZ	

* 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:	2019217
JORNADA	TARDE
SEMESTRE	SEGUNDO

APRENDICES

No	T.D	Documento	Nombres	Apellidos	Estado	Bienestar Aprendiz Horas Lúdicas	Coordinación Académica Captura – Juicios Evaluativos (trimestre correspondiente)
1	TI	1010960496	ALLISON VALERIA	BACA ROJAS	En Formación	NA	
2	TI	1025322394	ANA VALENTINA	SANCHEZ ROJAS	En Formación	NA	

3	TI	1016712690	ANGIE LORENA	AMADO JOYA	En Formación	NA	
4	TI	1016593493	CRISTIAN ESTIVEN	RODRIGUEZ MORA	En Formación	NA	
5	TI	1001192978	DANIEL ALEJANDRO	HERNANDEZ ROZO	En Formación	NA	
6	TI	1028780294	DANNA HASBLEIDY	BOTERO PIÑEROS	En Formación	NA	
7	TI	1074526101	DUVAN ESTHEBAN	HERNANDEZ PARRA	En Formación	NA	
8	TI	1015410505	EVELIN MISHELL	VEGA MAYORGA	En Formación	NA	
9	TI	1016912072	JOHAN SEBASTIAN	FERNANDEZ RIVEROS	En Formación	NA	
10	TI	1000973573	JUAN DIEGO	PEDRAZA BUSTOS	En Formación	NA	
11	TI	1013103190	JUAN ESTEBAN	CABRERA ACOSTA	En Formación	NA	
12	TI	1070947667	JULIAN ANDREY	MUÑOZ CARDENAS	En Formación	NA	
13	TI	1025525562	KAREN JULIANA	HERNANDEZ ORTIZ	En Formación	NA	
14	TI	1004318956	KARLA ANDREA	RUIDIAZ RANGEL	En Formación	NA	
15	TI	1014478171	KELAM	ACOSTA AGUILAR	En Formación	NA	
16	TI	1023865823	LINA MARIA	GARCES VELASQUEZ	En Formación	NA	
17	TI	1006093815	LISA	GUARNIZO ROMERO	En Formación	NA	
18	TI	1070464212	LISBED DANIELA	REYES SANDOVAL	En Formación	NA	
19	TI	1025523716	LIZ GABRIELA	TORRES ZABALA	En Formación	NA	
20	TI	1030536440	LIZETH VALENTINA	CACERES BAUTISTA	En Formación	NA	
21	TI	1002326858	LUIS DANIEL	CARMONA REYES	En Formación	NA	
22	CC	1006295476	MANUEL ALEJANDRO	DUQUE GONZALEZ	En Formación	NA	
23	TI	1025523525	MARIA CAMILA	GOMEZ CALERO	En Formación	NA	
24	TI	1000856765	MARIA CAMILA	LOPEZ CRUZ	En Formación	NA	
25	TI	1013100594	MARIA PAULA	ALMANZA CIFUENTES	En Formación	NA	
26	TI	1032378088	MARIA PAULA	CELIS ARIZA	En Formación	NA	
27	TI	1029141312	MARTHA SOFIA	SUAREZ DIAZ	En Formación	NA	
28	TI	1031123591	MAYRA VALENTINA	MEDINA GONZALEZ	En Formación	NA	
29	TI	1023868888	MIGUEL ANGEL	ORDOÑEZ MARTINEZ	En Formación	NA	
30	TI	1025520271	MIGUEL ANGEL	TAVERA BOBADILLA	En Formación	NA	
31	TI	1025520970	NICOL VANESSA	MORENO RUIZ	En Formación	NA	
32	TI	1014656363	NICOLAS	SANABRIA VARGAS	En Formación	NA	
33	TI	1014477648	NICOLE ANDREA	RINCON GUTIERREZ	En Formación	NA	
34	TI	1000973927	NICOLE DANIELA	ORJUELA MAHECHA	En Formación	NA	
35	TI	1013584967	PAULA ALEJANDRA	LONDOÑO MORA	En Formación	NA	
36	TI	1013581593	SAMMY VALENTINA	CADENA GUTIERREZ	En Formación	NA	
37	TI	1025523272	SHARON STEFANI	QUINTERO ROMERO	En Formación	NA	
38	TI	1021665080	TATIANA	GUTIERREZ COLORADO	En Formación	NA	
39	TI	1001203753	VALENTINA	COTES ACOSTA	En Formación	NA	
40	TI	1000349793	VALENTINA	PATIÑO CASTILLO	En Formación	NA	
41	TI	1032797503	VIVIAN JULIETH	LARA BELTRAN	En Formación	NA	
42	TI	1003965893	YULY ADRIANA	BUSTOS RODRIGUEZ	Traslado	NA	

(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