DOCUMENTO DE APOYO- FORMATO INFORME O QUEJA PRESENTADA A COMITÉ DE SEGUIMIENTO Y EVALUACION

CENTRO DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA: 11 de abril del 2026

NOMBRE SOLICITANTE: SANDRA LILIANA BARBOSA BARBOSA

NOMBRE DEL APRENDIZ:

CC 1002437132 DARI KATHERINE RIAÑO SALAMANCA
CC 23384368 MARIA CELINA SALAMANCA SALCEDO

PRESENTADO A: COMITÉ DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO /COORDINACION ACADEMICA

PROGRAMA: Técnico panadería

FICHA: 3256028 JORNADA**:** DIURNA

MUNICIPIO: Busbanza

FECHA DE INICIO RESULTADO Y/O COMPETENCIA: 9 de marzo del 2026
FECHA DE FINALIZACIÓN RESULTADO Y/O COMPETENCIA: 10 de abril del 2026

1. **TIPO DE FALTA:**

ACADEMICA: __X_____ DISCIPLINARIA: __X____

2. **CALIFICACION PROVISIONAL DE LA(S) PROBABLE(S) FALTA(S):**

LEVE: _____ GRAVE: __X__ GRAVISIMA: _____

3. **NORMAS DEL REGLAMENTO QUE PRESUNTAMENTE INFRINGIO EL APRENDIZ.**

Que, según el reglamento del Aprendiz SENA, adoptado mediante Acuerdo 00007 del 03 de mayo de 2012, establece en su CAPÍTULO 7.

PROCESO DE FORMACION, INCUMPLIMIENTO, DESERCION.

Artículo 22. Numeral 4 - **DESERCION**. “Se considera deserción en el proceso de formación:

a. Cuando el aprendiz no se presente durante tres (3) días consecutivos al Centro de Formación o Empresa en su proceso formativo.

b. Cuando al terminar el periodo de aplazamiento aprobado por el SENA, el Aprendiz no reingresa al programa de formación.

c. Cuando transcurridos dos (2) años contados a partir de la fecha de terminación de la etapa lectiva del programa, el Aprendiz no ha presentado la evidencia de la realización de la etapa práctica.

DOCUMENTO DE APOYO- FORMATO INFORME O QUEJA PRESENTADA A COMITÉ DE SEGUIMIENTO Y EVALUACION

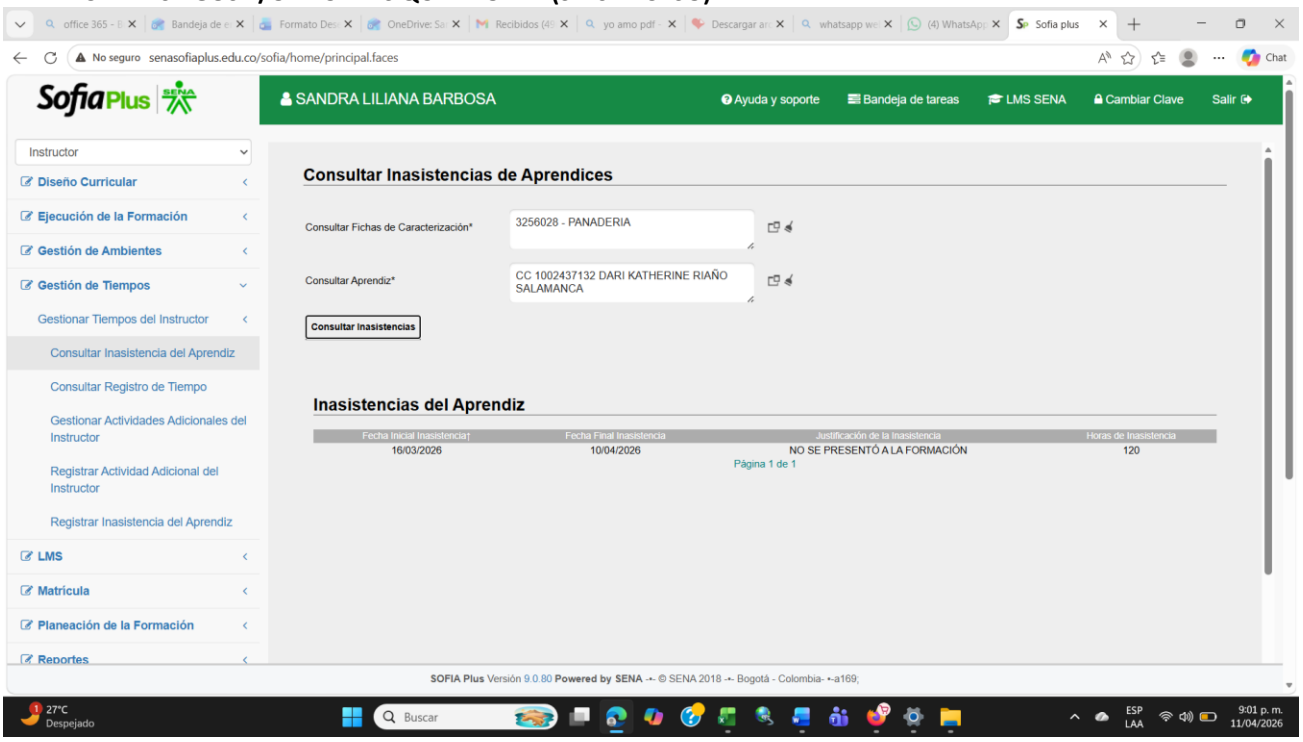
CENTRO DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL

4. **DESCRIPCION DETALLADA DE LOS HECHOS QUE PRESUNTAMENTE CONSTITUYEN LA FALTA:** El aprendiz :

   Dari Katherine Riaño Salamanca
   María Celina Salamanca Salcedo

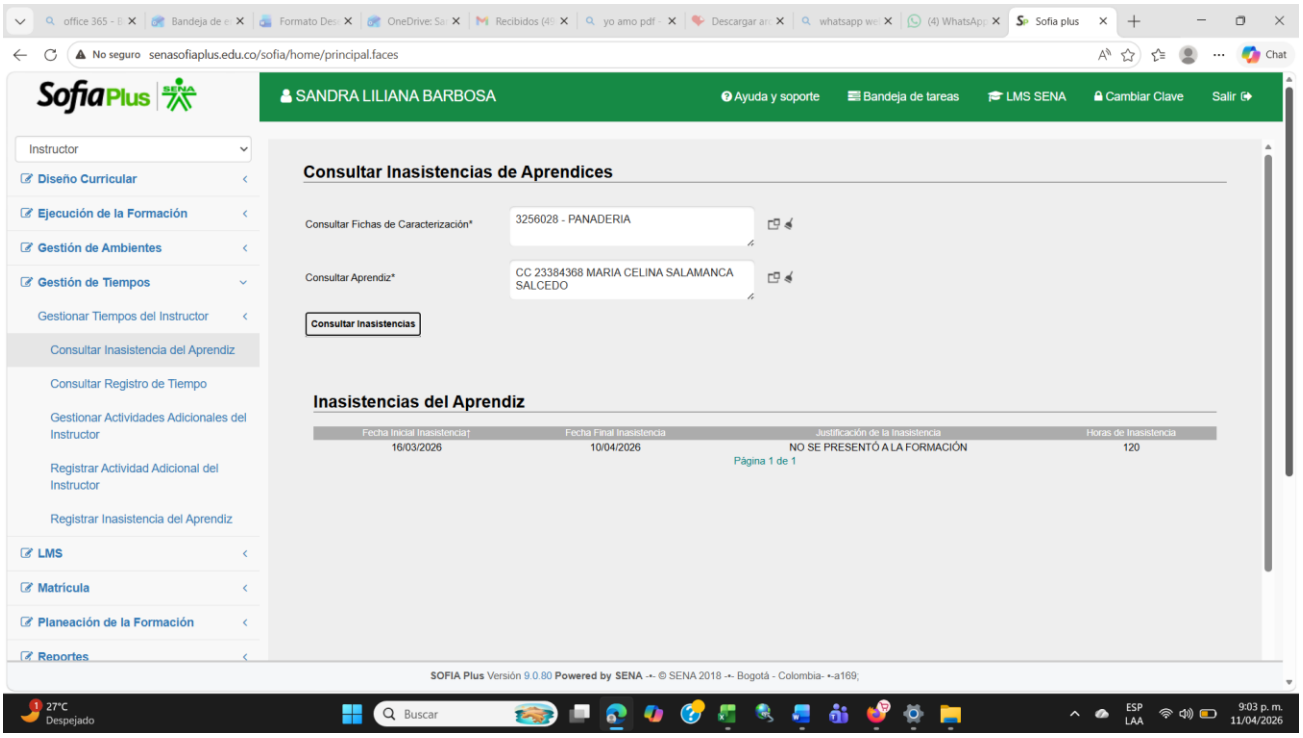
No se presentó a la formación durante la competencia elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente- tortas y amasijos- con los resultados de aprendizaje: Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado, verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación, alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional, interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación, elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.

5. **TESTIGOS Y/O PRUEBAS QUE APORTA (SI ES EL CASO):**



DOCUMENTO DE APOYO- FORMATO INFORME O QUEJA PRESENTADA A COMITÉ DE SEGUIMIENTO Y EVALUACION

CENTRO DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL



Firma:



SANDRA LILIANA BARBOSA BARBOSA
INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA