PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 31 de agosto de 2021

Señor (a)
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2695629**
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional IntegralFlorencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes Agosto del año 2021

Referencia: No. CO1.PCCNTR.2695629 del año 2021

ORLANDO RODRIGUEZ LOPÈZ identificada con la cédula de ciudadanía **No. 17.633.887** de Florencia, en mi calidad de Contratista del SENA, SBDC Centro de Desarrollo Empresarial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **QUINCE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE** (15'840.000). esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre de 2021, por valor de **TRES MILLONES TRESCIENTOS (3'300.000) M/TCE** cada uno, b) y un último pago en el mes de diciembre de 2021 por valor de **UN MILLON NOVESCIENTOSOCHENTAL MIL PESOS** (1'980.000) M/TCE.

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a lagestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural, en la modalidad presencial y/o a distancia, enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER en el área de Gastronomía

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	No he sido asignado por la dinamizadora del programa para participar en la planeación de los procesos formativos ya que aúnno se programa realizar los talleresde planeación 2021.	No se genera evidencia parael mes de agosto.

2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación delos proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condicioneslocales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Realicé alistamiento de la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** levantamiento de actas, en los municipios de Belén, Curillo y Solano matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487 respectivamente, en las cuales elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matrícula de aprendices y levantamiento de actas.	Formatos de planeación pedagógica de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de Julio.
3	Ejecutar las acciones deformación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de agosto de 2021 3.2 Registro de asistencias de **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación	Evalué los resultados de aprendizaje de la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.	4.1 Reportes de juicios evaluativos de la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al	Envié en el mes de Julio a través de correo electrónico al apoyo administrativo de Sofía plus los archivos planos con los datos de las personas interesadas en la matricula en la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.	No se genera evidencia parael mes de agosto

	supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.		
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	No se ejecutó en el mes objeto de cobro. Se tiene programado realizar en el mes de septiembre.	No se genera evidencia para el mes de Agosto
7	Entregar al Dinamizador Rural de Centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo Sofia Plus, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro, aún no se tiene la información para la creación de las UP. Se tiene programado realizar en el mes de octubre.	No se genera evidencia para el mes de agosto.
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	No se desarrolló en el mes objeto de cobro, aún no se ha solicitado la sensibilización con la APE. Se tiene programado realizar en el mes de septiembre.	No se genera evidencia para mes de agosto
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Programé y reporté a la supervisora contractual la movilización al proceso de formación GASTRONOMIA TIPICA RURAL. Con ficha 2386487.	9.1 Formato de orden de viaje No 21321 para desplazamiento a orientar formación según ficha 2386487. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y en el drive de coordinación académica

10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Esta actividad no se desarrolla en el mes objeto de cobro ya que aún el centro no me ha requerido para elaborar proceso de diseño y desarrollo curricular.	No se genera evidencia para mes de agosto
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c)Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Realicé en el mes de Julio el procedimiento de matrícula a 98 aprendices en total distribuidos de la siguiente forma: 32 aprendices matriculados en la ficha 2386485 del municipio de Belén de los Andaquies, 35 aprendices matriculados en la ficha 2386486 en el municipio de Curillo y 31 aprendices matriculados en la ficha 2386487 en el municipio de Solano matriculados en la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural.** Se crearon las tres rutas de aprendizaje en la cual se asociaron los 98 aprendices.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de Julio y Agosto.
12	Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	Esta actividad no se desarrolla en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que las fichas de caracterización están en inicio de formación por lo cual no se realizó el diagnostico final. Se tiene programado para el mes de Octubre.	No se genera evidencia para el mes de agosto
13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	Esta actividad no se desarrolla en el mes objeto de cobro por que no he sido designado por la dinamizadora del programa SER	No se genera evidencia para el mes de agosto

14	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidadhoraria de los procesos formativos asignados.	Esta actividad no se desarrolla en el mes objeto de cobro por que no he sido designado por la dinamizadora del programa SER. Se tiene programado realizar en el mes de octubre	No se genera evidencia para el mes de agosto
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	Esta actividad no se ejecutó en el mes objeto de cobro, pero se tiene programado ejecutar a medidaque se avance trabajo en campo con el instructor del área de emprendimiento.	No se genera evidencia para el mes de agosto
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por lacoordinación nacional deemprendimiento, para suimplementación en las acciones del mismo.	Esta actividad no se ejecutó en el mes objeto de cobro porque aún no se programan jornadas de actualización y transferencia tecnológica. Se tiene programado realizar en el mes de septiembre.	No se genera evidencia parael mes de agosto
17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	Esta actividad no se ejecutó en el mes objeto de cobro, pero se programa realizar identificación y sistematización de los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación	No se genera evidencia para el mes de agosto
18	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda anegocios rurales o autoconsumo. Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen	Esta actividad no se ejecutó en el mes objeto de cobro ya que la creación de unidades productivas rurales se realizará una vez se haga entrega de materiales de formación. Se tiene programado realizar en el mes de octubre.	No se genera evidencia para el mes de agosto

19	El contratista se compromete a evidenciar Proyecto formativo conjunto cuando corresponda: - Evidencia inducción aprendices Guía de aprendizaje - Plan de mejoramiento a aprendices cuando corresponda Juicios evaluativos en SOFIA PLUS**Como evidencia de la unidad Productiva de Negocios Rurales la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes:** Herramienta modelo de negocio CANVAS Estructura organizacional unidad productiva Estructura de costos modelo de negocio Análisis financiero modelo de negocio **Como evidencia de la unidad productiva de Autoconsumo**: Evidencias de aplicación Herramientas Tropenbos (Mapa territorio, Casita, Calendarios) Evidencia de aplicación del instrumento familiar (encuesta) (Firma del Aprendiz y colocar en DRIVE) - El modelo CANVAS adaptadode negocios para AuResolucion Ttoconsumo	Esta actividad se ejecutó parcialmente en el mes de Julio mediante el Acta N° 1 de concertación de horario e inducción, Acta N° 2 de Selección de unidad productiva. Realicé las guías de aprendizaje de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. Las demás evidencias de desarrollarán a medida que se avance la formación.	19.1 Guías de aprendizaje de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor.
20	Realizar acciones de formación para la ocupación rural.	No he sido asignado por la dinamizadora del programa SER para ejecutar formaciones para la ocupación rural.	No se genera evidencia para el mes de agosto
21	Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral.	No he sido asignado por la dinamizadora del programa SER para ejecutar formaciones para la ocupación rural.	No se genera evidencia para el mes de agosto
22	Apoyar la gestión la inscripciónde empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro ya que aún no se crean las Unidades productivas. Se tiene programado realizar en el mes de noviembre.	No se genera evidencia para el mes de agosto

23	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con laboresagrícolas.	Se realizó la afiliación del instructor Orlando Rodríguez el mes de junio del 2021. **Esta obligación se cumplió al 100%**	23.1 Certificado de afiliación ARL positiva que reposa en la base de datos de contratación y en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
24	Gestionar la certificación en las normas de competencia “Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados” y “Orientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio”, cuando al momento de contratación, nose cuente con ellas dentro del 1er semestre 2021.	No se requiere realizar la certificación en la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" ya que la realice el día 25 de diciembre de 2020	24. **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
25	Cumplir y verificar el cumplimiento de los procesos y procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA), diligenciando los formatos establecidos, en lo referente a lo establecido en la guía para la ejecución del programa Sena Emprende Rural	Cumplir y verificar el cumplimiento de los procesos y procedimientos establecidos en el sistema integrado de Gestión y Autocontrol (SIIGA), diligenciado el auto reporte de condiciones de salud cada día.	25.1 .**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
26	Mensualmente presentar informe sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a lasmetas asignadas, requeridas conocasión o desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el Centro.	Presenté mi informe de ejecución de las obligaciones contractuales del mes de agosto, se evidencian los avances de las metas asignadas para el desarrollo de mi contrato **CO1.PCCNTR.2695629**	26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_17633887_55821_AGOSTO_2021. GC_17633887_55821_AGOSTO_2021. **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
27	Las demás que le sean asignadas propias a su objeto contractual.	Participé en la reunión sobre la socialización de la caja de herramientas del drive del programa SER el día 3 de agosto de 2021. Participe en la socialización de la política de economía naranja con los aprendices de la ficha 2386486	27.1 Acta y listado de asistencias a la socialización de Economía Naranja. **Evidencia** que reposa que, en el portafolio del instructor, base de datos del programa SER y el DRIVE de la coordinación académica.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada

informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1	21321	Florencia – Puerto Arango – Solano Solano – Puerto Arango – Florencia	16-Ago-2021	18-ago-2021

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9423393333** de la planilla, expedida por Aporte en línea correspondiente al mes de agosto del año 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Antitrámites"*)

Enlace de acceso al drive de coordinación
https://drive.google.com/drive/folders/11Mr0hAIIgZfAIcG1JgtZiFprec9Izb8v

Evidencias de segundo pago

1. Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales N° CO1.PCCNTR.2695629
2. Copia de pago de la planilla de seguridad social del mes de Agosto de 2021.
3. Legalización gastos de viaje.
4. Informe mensual de actividades
5. Evidencias mensuales.

Evidencias de obligaciones contractuales

3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de agosto de 2021.
3.2 Registro de asistencias de formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.
9.1 Formato de planeación pedagógica de las fichas 2386485, 2386486 y 2386487 de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural.**
9.2 Formato de orden de viaje N° 21321 para desplazamiento a orientar formación en la ficha 2386487.
11.1 Pantallazo de las rutas de aprendizaje creadas para las fichas 2386485, 2386486 y 2386487
14.1 Registro fotográfico durante el proceso de la elaboración de alimentos a base de yuca
19.1 Guías de aprendizaje de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.
26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_17633887_55821_AGOSTO_2021.
GC_17633887_55821_AGOSTO_2021.
27.1 Acta agosto SER

Cordialmente,

ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
Contratista
C.C.No.**17633.887**deFlorencia.
Recibí a satisfacción:

ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2620547
Coordinadora Académica Programas especiales Formación Profesional Integral

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE AGOSTO DE 2021

OBLIGACIÓN 3

3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de agosto de 2021.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/08/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2386486 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2386487 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2386485 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	80,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

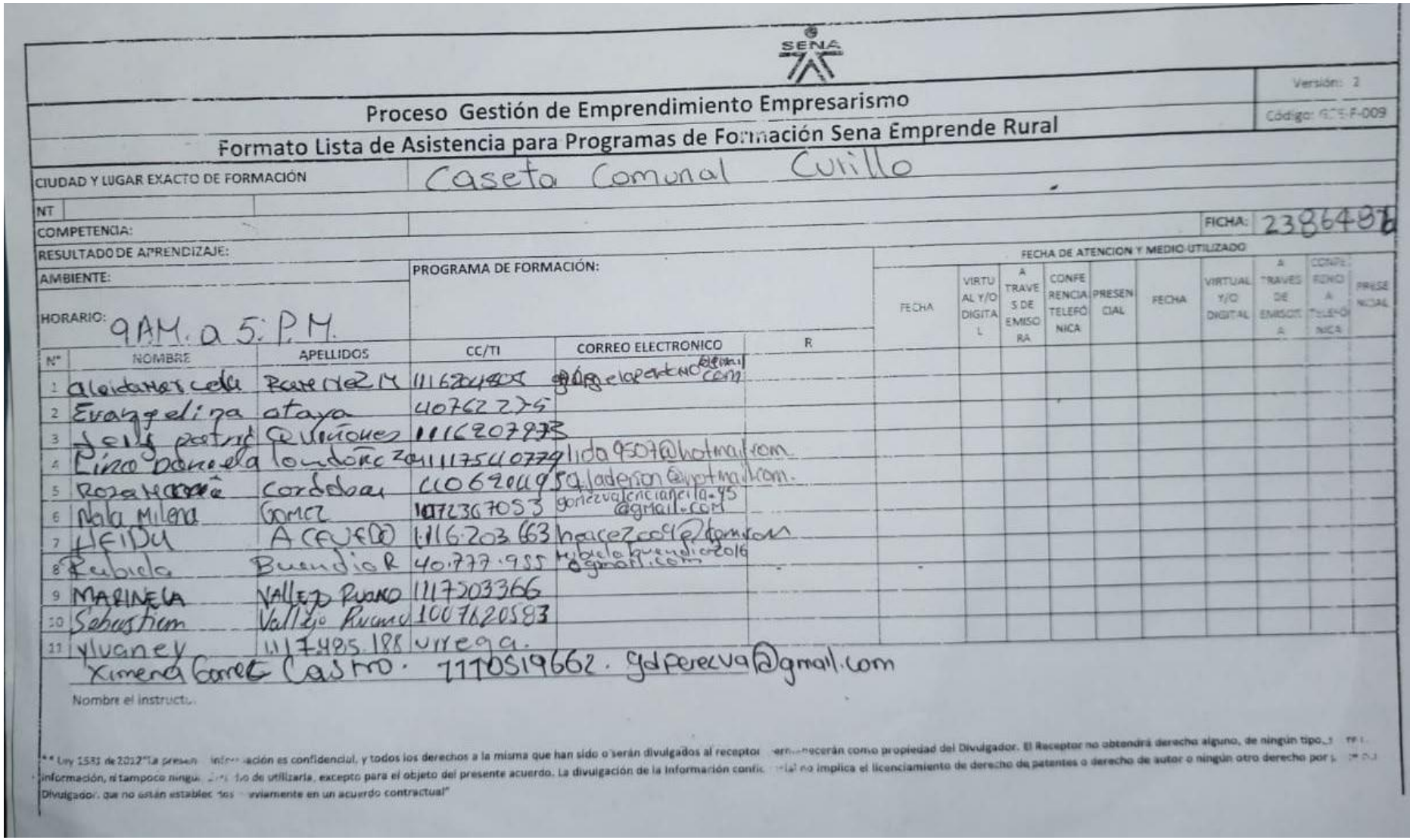
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/08/2021	30/08/2021	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	8,00

INSTRUCTOR: ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.



SENA

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo — Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural — Código: [illegible] F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Caseta Comunal Curillo

NT:

COMPETENCIA:

FICHA: 2386487

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

AMBIENTE:

PROGRAMA DE FORMACIÓN:

HORARIO: 9A.M. a 5. P.M.

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	R	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO: FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Aleidamar	Rodriguez M	1116204805	[illegible]											
2	Evangelina	ataya	40762225												
3	Jelly patric	Quiñones	1116207933												
4	Lina Daniela	londoño	1111754077	lida9507@hotmail.com											
5	Rosa [illegible]	Cordoba	1106204959	[illegible]											
6	Nala Milena	Gomez	1077236753	gonzalezvalenciana14.95@gmail.com											
7	HEIDY	ACEVEDO	1116203663	[illegible]											
8	Rebeca	Buendia R	40.777.955	[illegible]											
9	MARINELA	VALLEJO RUANO	1117203366												
10	Sebastian	Vallejo Ruano	1007620583												
11	Yuaney	[illegible]	1117485188	urrega.											
	Ximena Garcia Castro. 1110519662. gdperez9@gmail.com														

Nombre el instructo...

** Ley 1581 de 2012 "La presen... información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor ... no serán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, ... información, ni tampoco ningu... uso de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confi... no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por ... Divulgador, que no estén estableci... expresamente en un acuerdo contractual"

SENA

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo | Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural | Código: GTS-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Curillo Caseta Comunal

NT:

COMPETENCIA: Fomentar cultura emprendedora segun habilidades y competencias

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Establecer los riesgos de contaminacion de los alimentos y sus medidas preven

FICHA: 2386487

AMBIENTE:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Gastronomia Tipica Rural

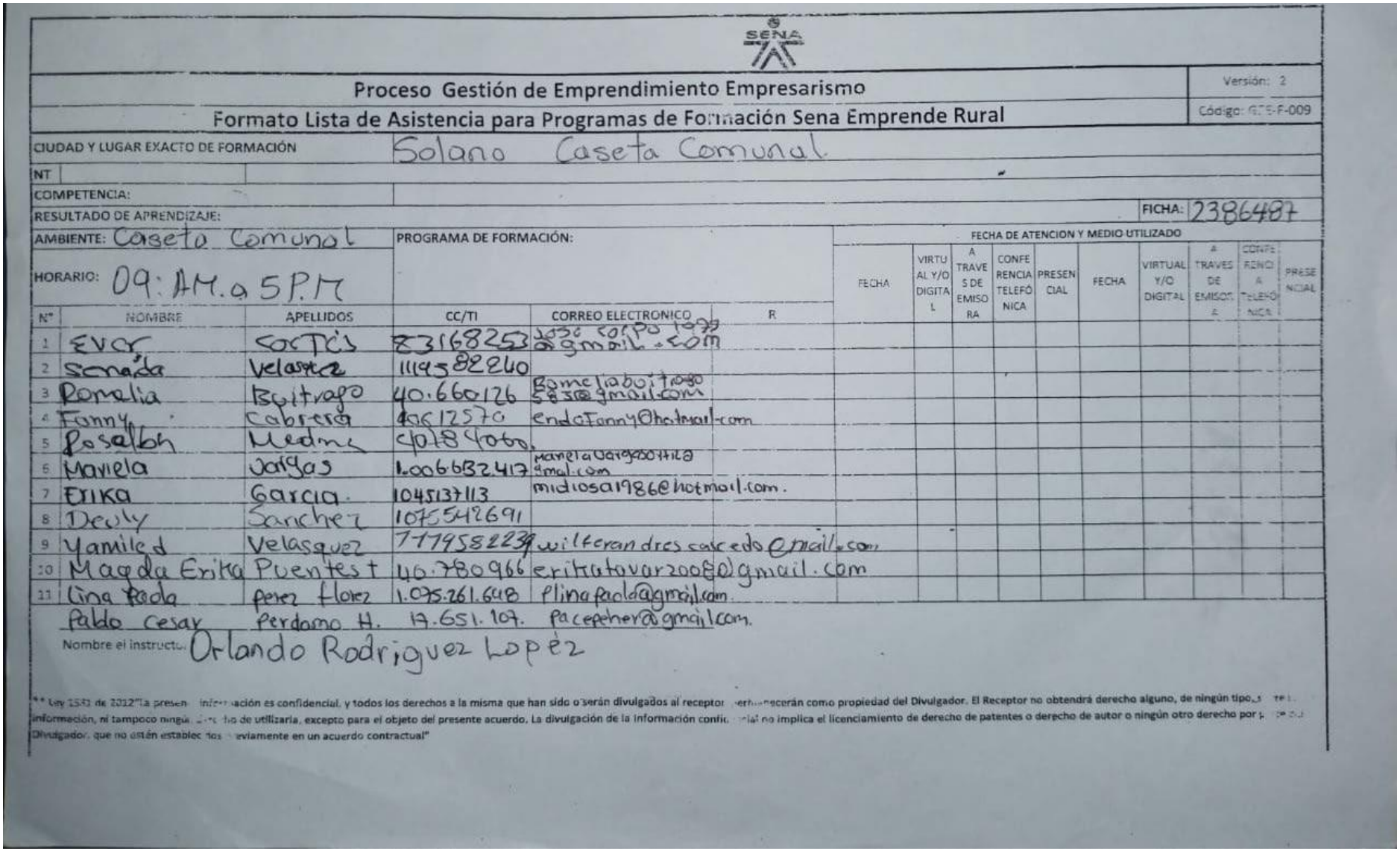
HORARIO: 9:AM. a 5: P.M

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	R	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Gilma Salinas	Rivera	1006432159	gilmarivera1998@gmail.com											
2	Monica andrea	Blandon	1776207312	aiuey5sena@hotmail.com											
3	Carmen Gomez	valencia	26 630 387												
4	Judith	Gonzalez	1117009606												
5	Esperanza	Pimentel	1006224424												
6	Alexa	Cupitra	1116208541												
7	Maritza	Cupitre G.	1117.384.211	maritzacuga1a@gmail.com											
8	Luz Mary	Goma	25311354	luzmgoma755@gmail											
9	Karen Yuliana	Mosquera Muñoz	1006431571	Yulianamoquera@gmail.com											
10	Dalida Esther	Espinosa	1110-452-556												
11	Lucangela	Perdomo	1093917116	luceangelaperdom007@g.											

Omaira Fajardo 40622861

Nombre el instructo

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor pertenecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos expresamente en un acuerdo contractual"



SENA

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo — Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural — Código: GTS-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Solano Caseta Comunal

NT:

COMPETENCIA:

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

FICHA: 2386487

AMBIENTE: Caseta Comunal

PROGRAMA DE FORMACIÓN:

HORARIO: 09: AM. a 5 P.M

FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO

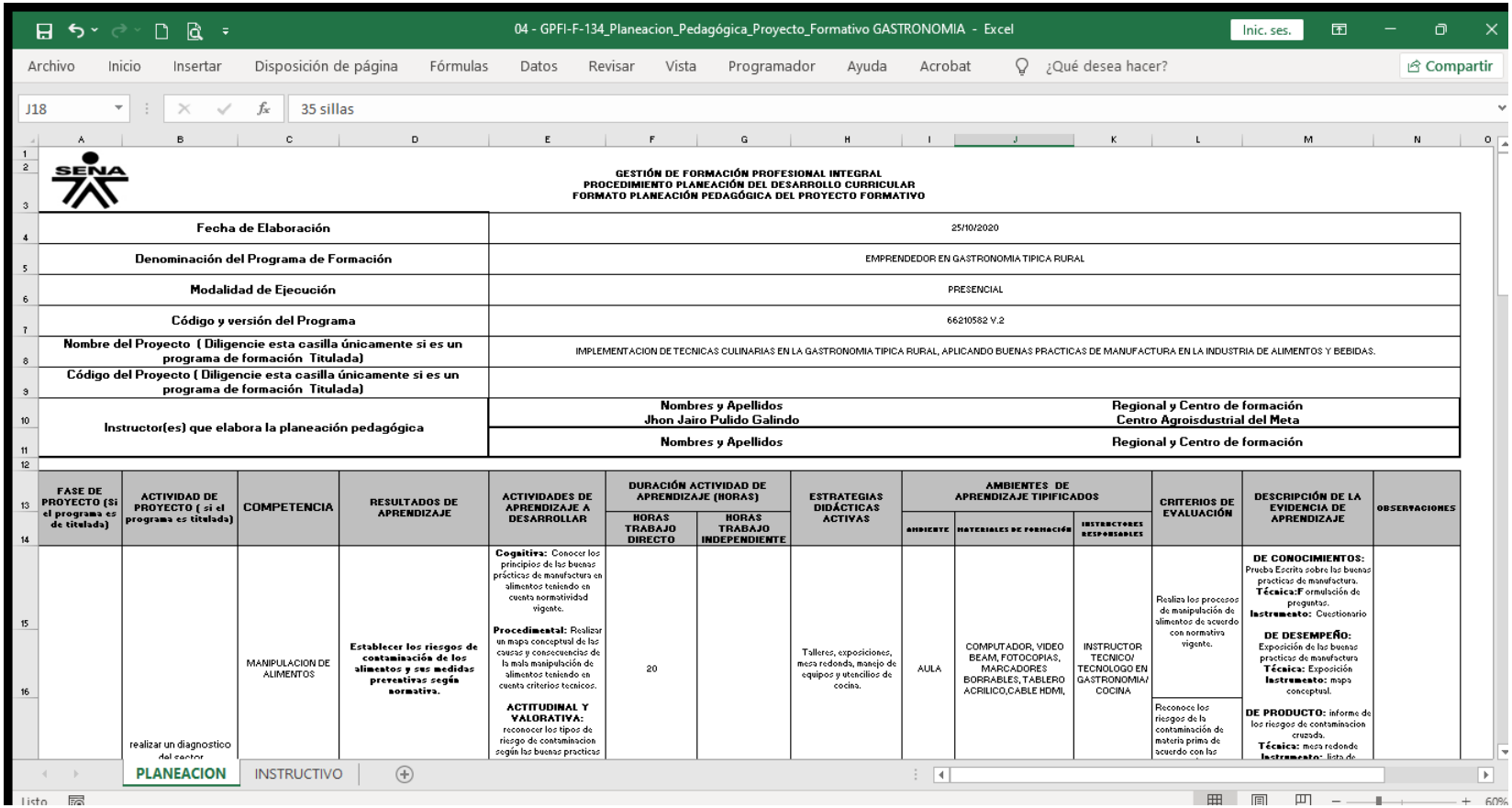
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	R	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	EVER	CORTÉS	83168253	JOSE.CORTES1977@GMAIL.COM											
2	SONIA	VELASQUEZ	1119582840												
3	ROMELIA	BUITRAGO	40.660126	ROMELIABUITRAGO58@GMAIL.COM											
4	FANNY	CABRERA	49512570	ENDAFANNY@HOTMAIL.COM											
5	ROSALBA	MEDINA	40184060												
6	MARIELA	JARAMA	1.006632.417	MARIELAJARAMA0711@GMAIL.COM											
7	ERIKA	GARCIA	1045137113	MIDIOSA1986@HOTMAIL.COM.											
8	DEISY	SANCHEZ	1075542691												
9	YAMILED	VELASQUEZ	1119582239	WILFERANDRESCARCEDO@GMAIL.COM											
10	MAGDA ERIKA	PUENTES T	40.780966	ERIKATOVAR2008@GMAIL.COM											
11	LINA PAOLA	PEREZ FLOREZ	1.075.261.648	PLINAPAOLA@GMAIL.COM.											
	PABLO CESAR	PERDOMO H.	19.651.107.	PACEPEHER@GMAIL.COM.											

Nombre el instructo: Orlando Rodriguez Lopez

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor pertenecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ninguno de los derechos de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos expresamente en un acuerdo contractual"

OBLIGACIÓN 9

9.1 Formato de planeación pedagógica de las fichas 2386485, 2386486 y 2386487 de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural.**



04 - GPFI-F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo GASTRONOMIA - Excel

J18 | 35 sillas

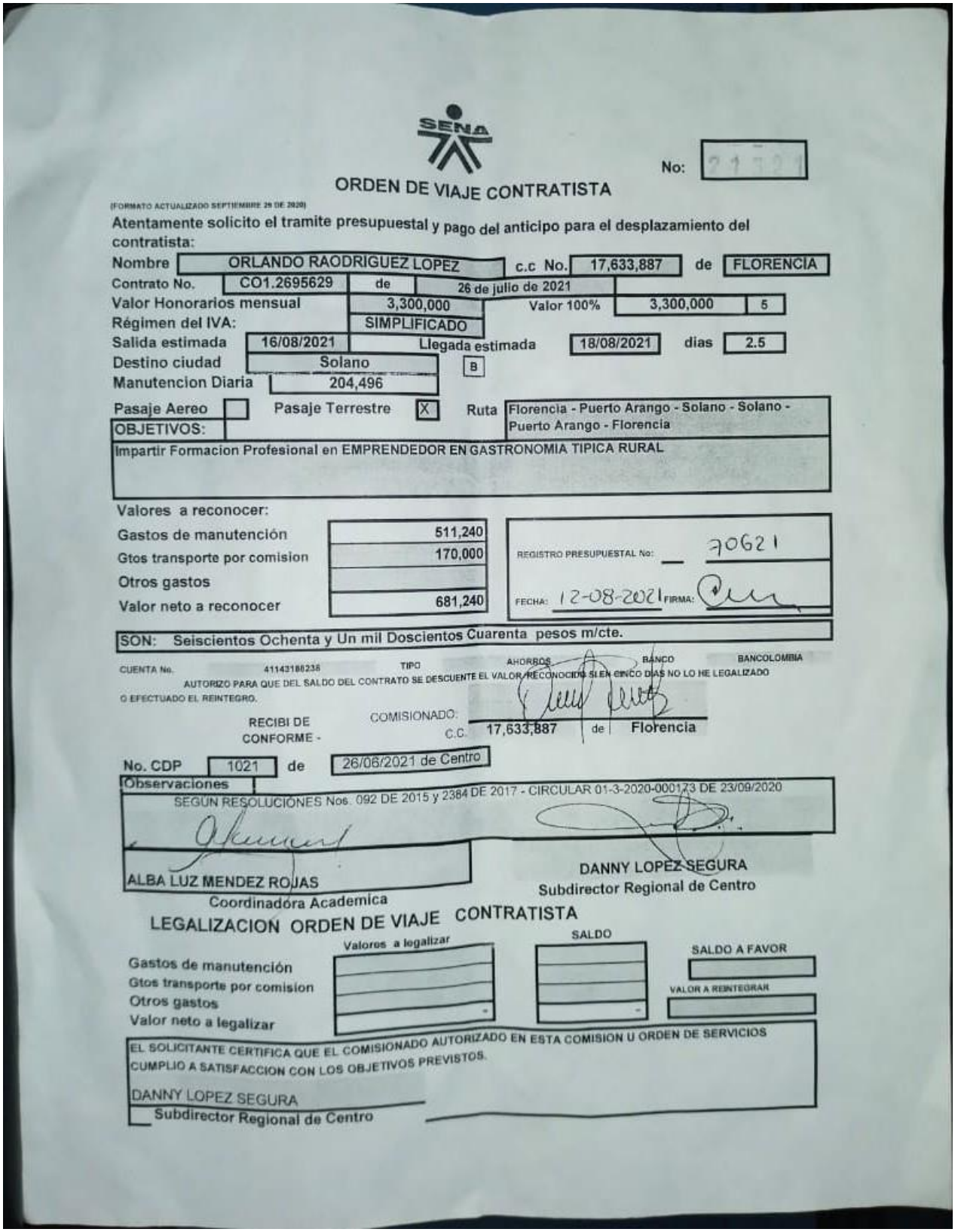
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	25/10/2020	
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	66210582 V.2	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	IMPLEMENTACION DE TECNICAS CULINARIAS EN LA GASTRONOMIA TIPICA RURAL, APLICANDO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** **Jhon Jairo Pulido Galindo**	**Regional y Centro de formación** **Centro Agroisdustrial del Meta**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
	realizar un diagnostico del sector	MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.**	**Cogaitiva:** Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. **Procedimeatal:** Realizar un mapa conceptual de las causas y consecuencias de la mala manipulación de alimentos teniendo en cuenta criterios tecnicos. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:** reconocer los tipos de riesgo de contaminacion según las buenas practicas	20		Talleres, exposiciones, mesa redonda, manejo de equipos y utencilios de cocina.	AULA	COMPUTADOR, VIDEO BEAM, FOTOCOPIAS, MARCADORES BORRABLES, TABLERO ACRILICO,CABLE HDMI,	INSTRUCTOR TECNICO/ TECNOLOGO EN GASTRONOMIA/ COCINA	Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura. **Técnica:**Formulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario **DE DESEMPEÑO:** Exposición de las buenas practicas de manufactura **Técnica:** Exposición **Instrumento:** mapa conceptual. **DE PRODUCTO:** informe de los riesgos de contaminacion cruzada. **Técnica:** mesa redonde **Instrumento:** lista de	

PLANEACION | INSTRUCTIVO

9.2 Formato de orden de viaje N° 21321 de desplazamiento para orientar formación en la ficha 2386487.



SENA

No: 21321

ORDEN DE VIAJE CONTRATISTA

(FORMATO ACTUALIZADO SEPTIEMBRE 25 DE 2020)

Atentamente solicito el tramite presupuestal y pago del anticipo para el desplazamiento del contratista:

Nombre: ORLANDO RAODRIGUEZ LOPEZ | c.c No. 17,633,887 | de FLORENCIA

Contrato No. CO1.2695629 | de 26 de julio de 2021

Valor Honorarios mensual: 3,300,000 | Valor 100%: 3,300,000 | 5

Régimen del IVA: SIMPLIFICADO

Salida estimada: 16/08/2021 | Llegada estimada: 18/08/2021 | dias: 2.5

Destino ciudad: Solano | B

Manutencion Diaria: 204,496

Pasaje Aereo: | Pasaje Terrestre: X | Ruta: Florencia - Puerto Arango - Solano - Solano - Puerto Arango - Florencia

OBJETIVOS:

Impartir Formacion Profesional en EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

Valores a reconocer:

Gastos de manutención	511,240
Gtos transporte por comision	170,000
Otros gastos	
Valor neto a reconocer	681,240

REGISTRO PRESUPUESTAL No: 70621

FECHA: 12-08-2021 FIRMA:

SON: Seiscientos Ochenta y Un mil Doscientos Cuarenta pesos m/cte.

CUENTA No. 41143188238 TIPO AHORROS BANCO BANCOLOMBIA

AUTORIZO PARA QUE DEL SALDO DEL CONTRATO SE DESCUENTE EL VALOR RECONOCIDO SI EN CINCO DIAS NO LO HE LEGALIZADO O EFECTUADO EL REINTEGRO.

RECIBI DE CONFORME - COMISIONADO: C.C. 17,633,887 de Florencia

No. CDP 1021 de 26/06/2021 de Centro

Observaciones

SEGÚN RESOLUCIONES Nos. 092 DE 2015 y 2384 DE 2017 - CIRCULAR 01-3-2020-000173 DE 23/09/2020

ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
Coordinadora Academica

DANNY LOPEZ SEGURA
Subdirector Regional de Centro

LEGALIZACION ORDEN DE VIAJE CONTRATISTA

	Valores a legalizar	SALDO
Gastos de manutención		
Gtos transporte por comision		
Otros gastos		
Valor neto a legalizar	-	-

SALDO A FAVOR

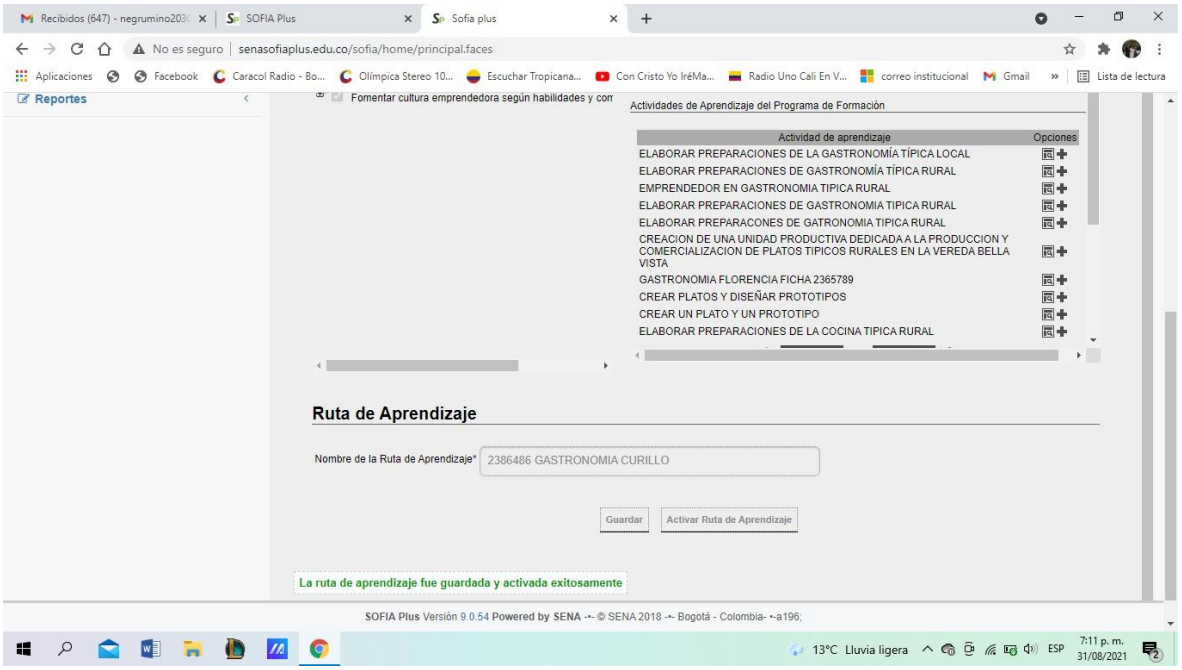
VALOR A REINTEGRAR

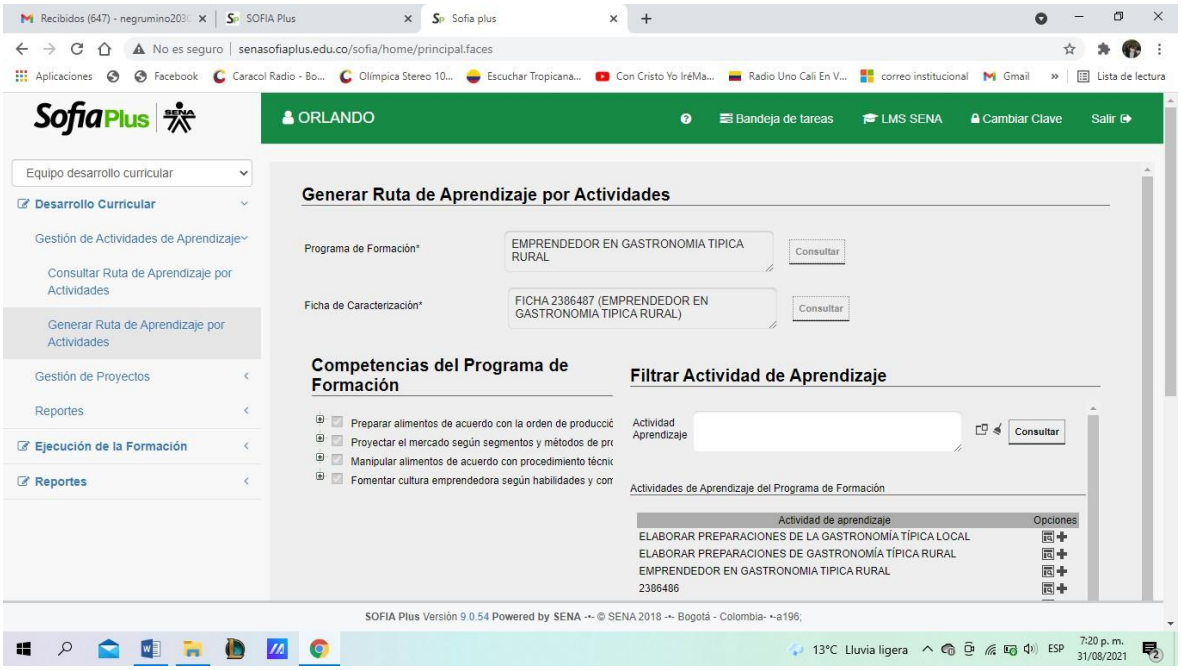
EL SOLICITANTE CERTIFICA QUE EL COMISIONADO AUTORIZADO EN ESTA COMISION U ORDEN DE SERVICIOS CUMPLIO A SATISFACCION CON LOS OBJETIVOS PREVISTOS.

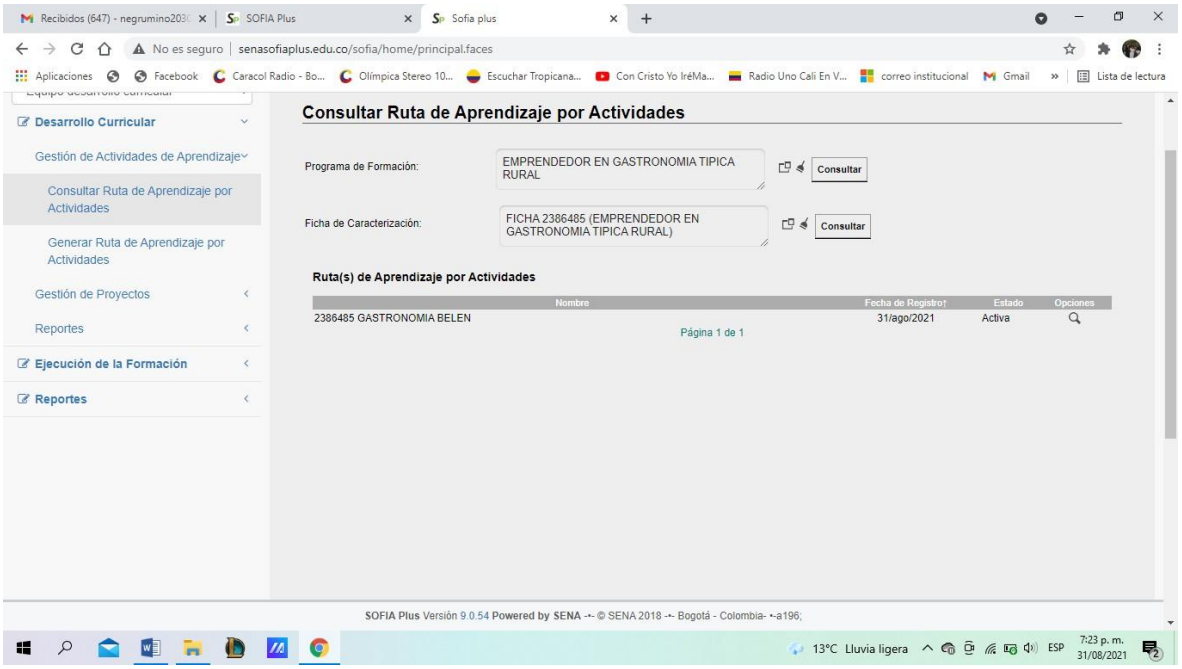
DANNY LOPEZ SEGURA
Subdirector Regional de Centro

OBLIGACIÓN 11

11.1 Pantallazo de las rutas de aprendizaje creadas para las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.






Recibidos (647) - negrumino203
SOFIA Plus
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Aplicaciones
Facebook
Caracol Radio - Bo...
Olímpica Stereo 10...
Escuchar Tropicana...
Con Cristo Yo IréMa...
Radio Uno Cali En V...
correo institucional
Gmail
Lista de lectura
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación:
EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Consultar
Ficha de Caracterización:
FICHA 2386485 (EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL)
Consultar
Ruta(s) de Aprendizaje por Actividades
Nombre
Fecha de Registro
Estado
Opciones
2386485 GASTRONOMIA BELEN
31/ago/2021
Activa
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a196;
13°C Lluvia ligera
ESP
7:23 p. m.
31/08/2021

OBLIGACIÓN 14

14.1 Registro fotográfico durante el proceso de elaboración de alimentos a base de yuca.





OBLIGACIÓN 19

19.1 Guías de aprendizaje de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural.** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- Código del Programa de Formación: 66210582 V. 2
- Nombre del Proyecto: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- Fase del Proyecto: ANALISIS-PLANEACION
- Actividad de Proyecto: REALIZAR UN DIAGNOSTICO DEL SECTOR GASTRONOMICO EN LA REGION Y TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS BASICOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.
- Actividad de Proyecto: DIFINIR UN PLAN DE TRABAJO PARA LA PREPARACION DE PLATOS TIPICOS.
- Competencia: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Competencia: PREPARACION DE ALIMENTOS.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.
- Duración de la Guía: 90 HORAS

2. PRESENTACIÓN

- Con la presente guía de aprendizaje, usted realizará junto con el acompañamiento del instructor el paso a paso de los procesos de preparar los platos típicos utilizando técnicas culinarias y el aprovechamiento de los alimentos que se produzcan en el sector, para el desarrollo y emprendimiento de los aprendices en el ámbitogastroturístico en la región. A través de los conocimientos, aprendizajes que en estas fases del proyecto formativo recibirá y aplicándolos de manera eficiente en el desarrollo de los platos típicos, contribuyan a mejorar las condiciones ambientales, socioculturales y económicas de los habitantes locales y fortaleciendo el objetivo de preparar alimentos de buena calidad.

  Su participación activa en este interesante y desafiante proceso, le permitirá desarrollar los conocimientos y destrezas para alcanzar la competencia objeto de esta guía.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Recuerde que los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de estas actividades de proyecto, son claves para apropiar los conceptos generales de calidad gastronómica y sostenibilidad de los productos; además le permitirá desarrollar las habilidades necesarias y estructurar actividades gastronómicas con base en las oportunidades y tendencias del mercado.

3.1 Actividades de reflexión inicial

En el desarrollo de las actividades de reflexión, podemos observar el *Documental Identidad Gastronómica - Recuperación de la Cocina Tradicional,* este video del SENA es un preámbulo que le permite ver y analizar desde una experiencia ajena, las oportunidades y posibilidades de emprender en los platos típicos donde se rescata la cocina tradicional, el cual se complementa las actividades económicas locales que dan la posibilidad de generar empleo para la comunidad local, mejorando el ingreso per cápita y por ende mejorar el nivel de vida.

Organizados en grupos de trabajo, cada uno realiza una lluvia de ideas para proponer las posibilidades de preparar los productos autóctonos gastronómicos, utilizando las técnicas de cocina y las buenas prácticas de manufactura para obtener un producto y servicio de buena calidad.

Cada grupo elige un representante para exponer el trabajo realizado y las conclusiones de las actividades, ante los demás compañeros.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

En esta actividad el aprendiz debe desarrollar una rejilla de conceptos relacionados con las buenas prácticas de manufactura en los alimentos, para la aplicación de los mismos en la preparación de los platos típicos. Una vez realizado el ejercicio de forma individual o en grupo, se realiza una socialización de las respuestas dadas por cada aprendiz, de acuerdo a sus saberes previos; de esta manera el instructor puede establecer los aspectos en los cuales debe enfatizar y fortalecer el conocimiento de cada aprendiz.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

En esta actividad el instructor hará una presentación sobre Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y los riesgos de contaminación en los alimentos, las cuales son herramientas de competitividad en la industria gastronómica; el instructor presenta 2 videos para reforzar y concientizar a los aprendices sobre la importancia de la aplicación de estos temas enunciados anteriormente; además expone las técnicas de cocina que se pueden utilizar en la preparación de los platos típicos, teniendo en cuenta los recursos de materia prima de la región.

Con esta implementación, el aprendiz adquirirá los conocimientos suficientes para el buen desempeño como emprendedores gastronómicos.

Una vez culminada la exposición, el instructor realiza un taller teórico práctico en el cual los aprendices organizados en grupos, deben crear o estructurar una actividad gastronómica con base en las oportunidades del mercado, un plan para la ejecución de las actividades gastronómicas teniendo en cuenta los principios básicos de higiene (BPM) en la preparación de

los alimentos para obtener un producto y/o servicio ofertado en su unidad productiva y elaborar un protocolo de seguimiento para la verificación del cumplimiento y aplicación del mismo.

Cada grupo trabajará siguiendo las orientaciones dadas por su instructor, pero creando una propuesta novedosa y factible de realizar, en la cual se planteen los alcances esperados y los medios de verificación del plan propuesto. Una vez terminado el taller, cada grupo presentará su trabajo ante los demás compañeros y su instructor para socializar el ejercicio propuesto y los conocimientos adquiridos en el desarrollo de esta actividad.

Para afianzar el conocimiento se escoge la mejor propuesta para realizarla en la práctica. Los aprendices asumen roles para el desarrollo práctico de la actividad escogida para ser presentada a el instructor.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, elaboran el croquis de su localidad, señalando en él los recursos gastroturístico con los que se elaborarán las propuestas de actividades gastronómicas para ofertar en el mercado regional y nacional.

Según el consenso general del grupo, los aprendices deben llevar a la práctica la actividad gastronómica que fue previamente escogida, siguiendo los procesos y protocolos y aplicando técnicas y normas que según las directrices de calidad y sostenibilidad gastronómica se deben tener en cuenta para crear productos o servicios gastroturístico.

- Ambiente Requerido: Ambiente con mesas y sillas para trabajar, Video beam y/o TV para proyección, cocina, equipos y menaje.
- Materiales: Utensilios de cocina, videos, copias de lectura, copias de talleres, papel periódico en pliegos o cartulina, marcadores, cinta pegante.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Prueba Escrita sobre las buenas prácticas de manufactura. **Evidencias de Desempeño:** Exposición de las buenas prácticas de manufactura. **Evidencias de Producto:**informe de los riesgos de contaminación cruzada. **DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre platos típicos de la región. **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementación de receta estándar. **DE PRODUCTO:** informe de cortes de alimentos en cocina.	Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos. Reconoce la importancia de la gastronomía típica teniendo en cuenta productos autóctonos de la región. Revisa el estado de los utensilios y equipos teniendo en cuenta procedimiento técnico. Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad. Identifica la receta estándar para las preparaciones según orden de servicio. Prepara cortes los alimentos según receta estándar.	**Técnica:** Formulación de preguntas, exposición, mesa redonda. **Instrumento:** Cuestionario, mapa conceptual, lista de chequeo. **Técnica:** practica, informe, **Instrumento:** receta estándar, formato de la tabla dosificadora,

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

GASTRONOMIA: ES LA CIENCIA Y ARTE QUE ESTUDIA LA RELACIÓN DEL SER HUMANO CON SU ALIMENTACIÓN Y SU MEDIO AMBIENTE O ENTORNO.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: SON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS Y PRACTICAS GENERALES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DEALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO; CON EL OBJETO DE GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CONTAMINACIÓN: LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA SE DEFINE COMO LAPRESENCIA DE CUALQUIER MATERIA ANORMAL EN EL ALIMENTO QUE COMPROMETA SU CALIDAD PARA EL CONSUMO HUMANO.

ALIMENTO: ES CUALQUIER SUSTANCIA NORMALMENTE UTILIZADA POR SERES VIVOS CON FINES NUTRICIONALES, SOCIALES, FÍSICOS, SALUD Y PSICOLÓGICOS.

INOCUIDAD ALIMENTARIA: SE ENFOCAN PRINCIPALMENTE EN LA HIGIENE Y EN LA MANIPULACIÓN A LO LARGO DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA, SU OMISIÓN O MALAS PRÁCTICAS PUEDEN GENERAR PROBLEMAS GRAVES DE SALUD PÚBLICA,AQUÍ RADICA LA IMPORTANCIA DE QUE LAS EMPRESAS LAS IMPLEMENTEN ADECUADAMENTE Y EVITEN SANCIONES Y COMPLICACIONES LEGALES.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: ES EL PROCESO MEDIANTE EL CUAL LOS ALIMENTOS ENTRAN EN CONTACTO CON OTROS QUE ESTÁN COCINADOS O NO Y QUE TERMINAN POR **CONTAMINARSE COMO RESULTADO DEL INTERCAMBIO DE SUSTANCIAS AJENAS.**

MATERIA PRIMA: SE CONOCEN COMO MATERIAS PRIMAS A LA MATERIA EXTRAÍDA DE LA NATURALEZA Y QUE SE TRANSFORMA PARA ELABORAR MATERIALES QUE MÁS TARDE SE CONVERTIRÁN EN BIENES DE CONSUMO.ES TODO AQUEL ELEMENTO QUE SE TRANSFORMA E INCORPORA EN UN PRODUCTO FINAL.

GASTROTURISMO: ES UNA FORMA DE TURISMO, DONDE EL INTERÉS ESTÁ PUESTO EN LA GASTRONOMÍA Y CULTURA CULINARIA DEL PAÍS QUE SE VISITA.

AUTOCTONO: ES UN ADJETIVO QUE PUEDE APLICARSE AL SER VIVO, AL PRODUCTO O AL LUGAR QUE ES ORIGINARIO O NATIVO DEL PAÍS EN EL QUE SE ENCUENTRAN. LO AUTÓCTONO, POR LO TANTO, ES PROPIO DE UN SITIO.

ORGANOLEPTICO: SON TODAS AQUELLAS DESCRIPCIONES DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUE TIENE LA MATERIA EN GENERAL, SEGÚN LAS PUEDEN PERCIBIR LOS SENTIDOS, COMO POR EJEMPLO SU SABOR, TEXTURA, OLOR, COLOR O TEMPERATURA.

RECETA ESTANDAR: ES UNA FORMULA ESCRITA PARA PRODUCIRUN PLATO O ARTICULO ALIMENTICIO DE UNA CALIDAD ESPECIFICA Y CANTIDAD DESEADA.LA RECETA ESTÁNDAR MUESTRA LA CANTIDAD EXACTA DE CADA INGREDIENTE USADO EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO O ARTICULO Y LA SECUENCIA DEL PASO A SEGUIR EN SU PREPARACIÓN.

TABLA DOSIFICADORA: GRADUAR O CALCULAR LA DOSIS PARA UNA DESINFECTACION EN ALIMENTOS.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:
https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20(del%20griego%20%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1,su%20medio%20ambiente%20o%20entorno.

http://buenaspracticasdemanufactura12.blogspot.com/#:~:text=Son%20los%20principios%20b%C3%A1sicos%20y,la%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.

https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminaciones-alimentarias-13107676#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria%20se%20define,calidad%20para%20el%20consumo%20humano.&text=Cuando%20hablamos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria,contaminaci%C3%B3n%20qu%C3%ADmica%2C%20f%C3%ADsica%20o%20biol%C3%B3gica.

https://es.wikipedia.org/wiki/Alimento

www.gestoressst.com

https://www.ecured.cu/Materia_prima#:~:text=Se%20conocen%20como%20materias%20primas,incorpora%20en%20un%20producto%20final.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JHON JAIRO PULIDO**	**INSTRUCTOR EN GASTRONOMIA**	**CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META**	**3/11/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

DATOS DEL APRENDIZ

PRIMER APELLIDO:		**SEGUNDO APELLIDO:**		**NOMBRE:**
CLASE	**NÚMERO DOCUMENTO**	**LUGAR EXPEDICIÓN**		
FECHA APLICACIÓN		**DÍA:**	**MES:**	**AÑO:**
LUGAR DE EVALUACIÓN:				
REGIONAL:	CAQUETÁ			

CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnológico de la Amazonía	**CÓDIGO:**	
INSTRUCTOR	**ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ**		
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
RESULTADO:	Desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (bpm).		

Nº	**MOMENTOS DE OBSERVACIÓN EXIGIDOS EN LA NORMA**			**OBSERVACIONES**
	INDICADORES	**CUMPLE**		
		SI	**NO**	
1	Reconoce las instalaciones mínimas requeridas para el manejo y procesamiento de alimentos			
2	Se apropia de la maquinaria y equipos para realizar cada actividad de preparación de alimentos			
3	Opera de manera eficiente las herramientas destinadas a la preparación de diversos productos alimenticios			
4	Reconoce los diferentes tipos de frutas y verduras empleadas en los procesos de preparación de alimentos			
5	Analiza correctamente las minutas para la rotación.			
6	Selecciona la materia prima según requerimiento			

JUICIO DE LA COMPETENCIA: ◯ **CUMPLE** ◯ **AÚN NO CUMPLE**

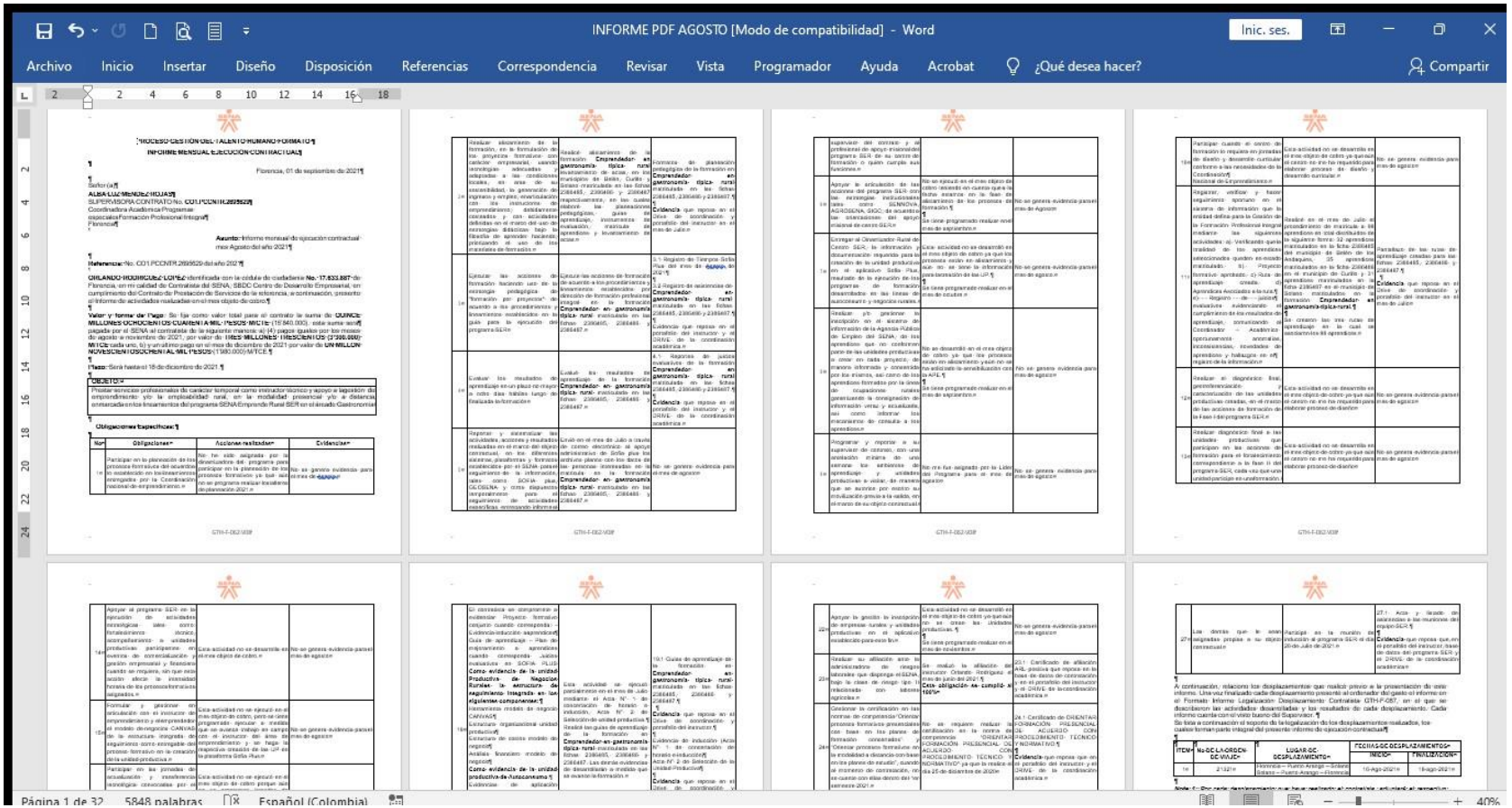
IDENTIFICACIÓN DE LA(S) COMPETENCIA(S) FALTANTE(S) -ANÁLISIS DEL EVALUADOR-

FIRMA DEL EVALUADOR

FIRMA DEL APRENDIZ

OBLIGACIÓN 26

26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GC_17633887_55821_AGOSTO_2021.



GF_17633887_55821_AGOSTO_2021.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL CAQUETÁ
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resolución DIAN Nº 13028034004117 autoriza desde 1 hasta 360,000 (Dic. 07 de 2020)

Código Regional	18
Código Centro	951610
Fecha Elaboración	1 Setiembre de 2021
Versión	JUNIO 2021 - 3,21
ID de Proceso	70870-251911
No. de documento	198406

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ	**C.C.**	17.633.887	**IP/Nº de contacto**	3212930116
Correo electrónico contratista:	orodriguezlo@sena.edu.co				
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Pertenece al régimen simple de tributación?**	NO	**Es declarante de renta?** NO	**Es Pensionado?** NO
Sus ingresos en el 2020 Superaron $49'849.000	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**	SI
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**	41143188238
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	**Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los $ 119´806.000**		NO	

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	2695629/2021		**Nº Compromiso SIIF**	55821	
Valor Total del Contrato	$ 15.840.000	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**		**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 15.180.000	**2**	**Del** 01/08/2021	**Al** 31/08/2021	**$ 3.300.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 11.880.000		Legalización comisiones del periodo	$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural, en la modalidad presencial y/o a distancia, enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER, en el área de Gastronomía

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.300.000	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
		Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.300.000**	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.192.850**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Agosto	Julio
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**9423393333**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.320.000	$ 908.526
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 165.000	$ 113.600
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 211.200	$ 145.400
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 13.800	$ 9.500
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.630.800	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.161.856	$ -	
Salud hasta $ 580.928	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 730.950	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	2.192.850,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.923.800,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	0,00	0,600%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 3.300.000,00**	

SON: TRES MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Imparti F P I en el Programa SER en Gastronomía típica rural Según ficha 2386485 en el municipio de Belén
Imparti F P I en el Programa SER en Gastronomía típica rural Según ficha 2386486 en el municipio de Curillo
Imparti F P I en el Programa SER en Gastronomía típica rural Según ficha 2386487 en el municipio de Solano

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
INSTRUCTOR

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

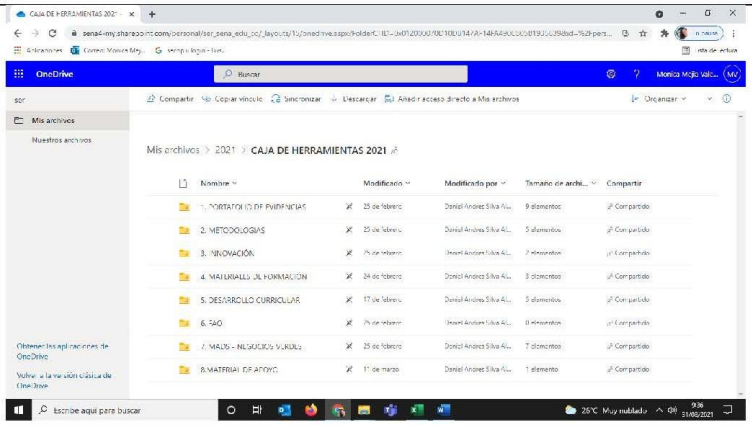
DANNY LÓPEZ SEGURA
DIRECTOR REGIONAL CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO

OBLIGACIÓN 27

27.1 Acta agosto SER

ACTA No. 006		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **Socialización Caja de Herramientas.**		
CIUDAD Y FECHA: Florencia 03 de agosto de 2021	**HORA INICIO:** 09:00 am	**HORA FIN:** 12:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE: Centro Tecnológico de la Amazonia	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Presentación Dinamizadora Rural de Centro **2.** Socialización de la Caja de Herramientas **3.** Proposiciones y Varios		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la socialización de las diferentes herramientas que tiene la caja de herramientas para uso en los procesos de formación.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Se realiza la presentación para dar a conocer la agenda del día por parte de la Dinamizadora Rural de Centro SER. 2. Socialización de la Caja de Herramientas: Se realiza verificación de cada uno de los soportes que se deben desarrollar en los procesos de formación de acuerdo con el contenido de la lista de chaqueo que se tiene establecida para el programa SER. Dando indicaciones de cuales deben descargar de la caja de herramientas y cuales de la plataforma compromiso. Se hace la claridad de uno a uno de los soportes por la línea de atención Negocios Rurales, Autoconsumo, Fortalecimientos y Ocupaciones Rurales. Así mismo se resalta cuales son los soportes que se actualizaron en las jornadas de comunidad de aprendizaje para que se identifique en cuales se deben el desarrollo curricular y en cuales no o en su defecto ajustarlo. Se define también la responsabilidad de ejecución de los formatos entre los instructores técnicos y de emprendimiento. Se indica que será enviado link de acceso al drive para descargar los soporte.		

GD-F-007 V04



3. Proposiciones y Varios:

Se realiza las aclaraciones a cada una de las preguntas que se generan por los instructores en la medida que realiza la reunión.

CONCLUSIONES

Se desarrolla la reunión donde se socializó la caja de herramientas y cada uno de los contenidos de las diferentes carpetas.
Se socializa la nueva lista de chequeo de uso para los instructores en cada formación.
Se socializa como es el ingreso en la plataforma compromiso en los procesos para descargar los formatos.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Crear link para compartir a los instructores la caja de herramientas	**Mónica Mejía Valencia**	**Agosto**
Hacer uso adecuado de los documentos e información de la caja de herramientas.	**Instructores SER**	**Permanente.**
Descargar de compromiso los formatos cada que se requiera un formato pata uso actualizado.	**Instructores SER**	**Permanente.**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 03 DEL MES DE 08 DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): REUNIÓN EQUIPO SER - SOCIALIZACIÓN CAJA DE HERRAMIENTAS

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Orlando Rodriguez	17633851		X		SER	negrumino2030@gmail.com	3212930116		
2	Bladimir Narvaez	12228912		X		SER.	blanco1212@hotmail.com	3214250684		
3	Ricardo Rosinque	1117497401		X		SER	ricardorosinque@hotmail.	3138229020	Si	
4.	Fabiola Vasquez Rubio	1026586467		X		SER	fabiolitavasq@hotmail	3214750075		Fabiola Vasquez
5.	Maritza Grijalba	1117497689		X		SER.	mgrijalba98@misena.edu.co	3184008638	✓	
6.	Laura Marcela Cruz	1117.529.197		X		SER.	carolinamcruz@hotmail.es	3125889391	✓	Laura Marcela Cruz
7	Yohan Daniel Lopez	1047018897		X		SER.	Yohandaniel@gmail.com	3142858867	✓	
8	Fabian A. Solano	1.117.519.719		X		SER.	fbnsolano@gmail.com	3104615820		
9	Ana Beatriz Varon	1117.540.273		X		SER	abavaron@senaeduco	3229492936		Ana Varon
10	Cindy J. Garzón	1.117.519.867		X		SER.	cindyjulieth.1211@gmail.com	3008712485	✓	Cindy Garzón

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 03 DEL MES DE 08 DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): REUNIÓN EQUIPO SER - SOCIALIZACIÓN CAJA DE HERRAMIENTAS

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	Carlos Hugo Toro	6301761		X	S	SER	carhutoa@yahoo.com	3212894801		
12	Liber Romero	Anzu 11223566		X		SER	liromero@sena.edu	3142290248		
13	Jose Cleca Otero	[illegible]		X		SER	[illegible]	3224450948		
14	Carlos A. Medina	12261152		X		SER	carlosmedinaespinal.dmp@gmail.com	3124734801		
15	Roberth H. Nova	1764410[illegible]		X		SER	roberthhalder@hotmail.com	3132023864		
16	Jorge Alonso Rojas	52.931.439		X		SER.	rojasjorge15@yahoo.es	3144541208		
17	Luz Marina [illegible]	40075131		X		SER	lmgutierrezp@sena.edu.co	3114677901		
18	Paola Peña C.	1.117.500038		X		SER	epapecas@gmail.com	3165573602		Paola Peña
19	Jhon Jairo Vel[illegible]	1765[illegible]10		X		SER	jairovelasquezjaramillo@gmail.	3143194780		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.007		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **Presentación Enlace Regional SBDC Centro de Desarrollo Empresarial.**		
CIUDAD Y FECHA: Florencia 09 de agosto de 2021	**HORA INICIO:** **10:00 am**	**HORA FIN:** **12:00 pm**
LUGAR Y/O ENLACE: **Centro Tecnológico de la Amazonia**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Presentación Enlace Regional del SBDC **2.** Socialización del portafolio de Servicios SBDC **3.** Proposiciones y Varios		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la presentación por el enlace regional del SBDC para dar a conocer el portafolio de servicios que se tiene para los emprendedores y aprendices.		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Presentación Enlace Regional del SBDC:
   Se hace la presentación por parte de Néstor Alexander Cachaya Flórez quien a través de ayudas didácticas ilustra como se desarrollan las actividades en el centro de desarrollo empresarial y cual es la ruta que deben seguir los aprendices del programa SER para acceder a los servicios que se prestan.
2. Socialización del portafolio de Servicios SBDC



Ruta de emprendimiento



1. Orientación
2. Fomento de cultura
3. Entrenamientos
4. Ideación y Validación — Asignación de un Orientador
5. Pitch Emprendedor
6. Formulación de Plan de negocios — Fondo Emprender / Otras Fuentes de Financiación
7. Creación y puesta en marcha

Fondo Emprender: quienes pueden participar



- ESTUDIANTES SENA EN ETAPA PRACTICA
- ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS EN 2 ULTIMOS SEMESTRES
- ESTUDIANTES SENA O UNIVERSITARIOS QUE HAYAN FINALIZADO MATERIAS DENTRO DE LOS ULTIMOS 24 MESES
- TÉCNICOS PROFESIONALES, TECNÓLOGOS, PROFESIONALES UNIVERSITARIOS DE PREGRADO O POSTGRADO
- APRENDIZ DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL- SER (JRE) CON 200 HORAS
- POBLACIÓN VULNERABLE, CON 90 HORAS DE FORMACIÓN, AFÍN AL PLAN DE NEGOCIOS
- CONNACIONAL CERTIFICADO POR LA CANCILLERIA CON RETORNO PRODUCTIVO CON CURSO SENA DE 90 HORAS AFIN AL PROYECTO

3. Proposiciones y Varios: El enlace realiza una serie de observaciones y recomendaciones a los instructores en pro de mejorar el desarrollo de las actividades de formación, así mismo se retroalimentan en la prestación del servicio en el SBDC.

CONCLUSIONES
Se realiza la socialización de los procesos en el SBDC a los instructores del programa SER, donde se plantearon las recomendaciones e inquietudes las cuales se respondieron para dejar claridad de la temática propuesta para la reunión.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
No se generan compromisos.		

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 9 DEL MES DE 08 DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): SOCIALIZACIÓN EMPRENDIMIENTO CON EL ENLACE REGIONAL.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Paola Perea C.	1.117.500.098		X		SER Instructor	epaperea6@gmail.com	3163573602		
2	Jhon Jairo Vela	17652110		X		SER	jairovelaperdomo@gmail.com	3143147788		
3	Laura Murcia Cruz	1117529197		X		SER	carolinamcruz@hotmail.es	3125889391		
4	Carlos A. Medina	12.268.192		X		SER.	carlosmedinaolaya.dmp@gmail.co	3124734807		
5	Yenny Yañez	30509145		X		SER.	yennyagro@hotmail.com	3114933782		
6	Ana Beatriz Varon	1.112.510.773		X		SER	abvaron@sena.edu.co	3224927936		
7	CINDY J. GOMEZ R	1.117.519.867		X		SER	cindyjohett1.09@gmail.com.	3108972485		
8	ROBERTH H. [illegible]	17.644.[illegible]		X		SER	robertholda@[illegible]	3132023[illegible]		
9	Marilos Grijalba	1117.497.689		X		SER	mgrijalba@sena.edu.co	3184008638		
10	Ricardo Rusinque B	1117497401		X		SER	rrusinque@[illegible]	3138224020	SI	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 9 DEL MES DE 8 DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): SOCIALIZACIÓN EMPRENDIMIENTO CON EL ENLACE REGIONAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	LUZ MARINA GUTIERREZ VARGAS	40075171		X			lmgutierrezpe sena.edu.co			
	JOSÉ NICOLÁS CORTES GAMA	1.117.500.824		X			jancortes1018@gmail.com			
	CARLOS HUGO TORO	6301761		X			carhutoa@yahoo.com			
	EDWIN A. SALAZAR	17'773.422		X		SER	filadelfia0203@hotmail.com			
	BLADIMIR NARVAEZ	12228912		X		SENA	blanaca12@hotmail.com			
	MONICA MARIA V.	1024463484		X		SER	mmgv.v@sena.			

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

27.2 Asistencia CINE FORO

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): CINE FORO "EL JUGADOR NO. 5"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Laura Murcia Cruz	1117529192		X		SER	carolinamcruz@hotmail.es	3125889341		
	Yenny Patricia Yañez	30.509.145				SER	yennyyg1@hotmail.com.	3114831782		
	CINDY JULIETH GUTIERREZ ROMERO	1.117.519.867		X		SER	CINDYJULIETH1219@GMAIL.COM	3103712485		
	Orlando Rodriguez	17633881		X		SER	nugro.mkp2030@gmail.com	3212930116		
	Carlos Hugo Toro	6301761		X		SER	carhutoa@yahoo.com	3212894801		
	Maria Jairo Vela	17652.810		X		SER	jairovelaperdomo@gmail.com	3143147166		
	Katherine Obregón	1111149282		X		SER	Kathe_obregon23@hotmail.com	3214144073		
	Yohan Daniel Lora	1104701897		X		SER	Yohanlora@gmail.com	3142858863		
	Mónica Cabrera	40.670.507		X		SER	mcabrera2015@gmail.com	3214608866		
	DIANA M. SERNA	40.653077		X		SER	anam136@hotmail.com	3103132152		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 30 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): CUE FORO "EL JUGADOR NO. 5"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Carlos Andres Medina Osorio	1226518[illegible]		X		SER	camedinao@sena.edu.co	3124729801		
	Liber Bueno Arias	11223566		X		SER	lizmenaa@sena.edu.co	3142296828	Si	
	Diego Felipe Pinto Ortiz	1117445444		X		SER	dipinto007@gmail.com	3142357[illegible]	SI	
	Dayly Johana Rojas R.	52.991.493		X		SER	rojdayjoj2015@yahoo.es	3115442[illegible]9	SI	
	Paola Patricia C.	1.117.500.[illegible]48		X		SER	ppatricia@yahoo.com	3165573602	Si	
	Ana Beatriz Varon	1117542773		X		SER	abvaron@sena.edu.co	3227492936	Si	
	Fabian Salazar	1117.512.[illegible]19		X		SER.	fabiansalazar1@gmail.com	3106615320	Si	
	Roberth H. Lopez	1164401[illegible]		X		SER	roberth.hlopez@hotmail.com	3132023864	Si	
	Edwin Albeiro [illegible]	17773422		X		SER	filadelfia0203@hotmail.com	3118450106	Si	
	[illegible]	[illegible]		X		SER	[illegible]	3127450[illegible]	SI	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 30 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): CUE FORO "EL JUGADOR NO. 5"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jimmy Gamboa Pedraza	1117447689		X		SER	mgamboa@sena.edu.co	3184008837	NA	
	Fabiola Vargas	1026586[illegible]6		X		SER	fabiolavargas@	3214750075	"	Fabiola Vargas
	Blanca Nayibe [illegible]	1227891[illegible]		X		SER	blymarca17@hotmail.com	321 3230684		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Florencia, 23 de agosto de 2021

PRESENTADO A: Danny López Segura - Director regional

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
21321	**8-08-2021**	**10-08-2021**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Regional Caquetá –/Centro Tecnológico de la Amazonía	FLORENCIA-PUERTO ARANGO-SOLANO

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir Formación en el marco del Programa Sena Emprende Rural, programa de Formación, Gastronomía Típica Rural, según ficha: 2386487

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Ejecute las acciones de formación de la ficha 2386487, "Gastronomía Típica Rural para programas de soberanía y seguridad alimentaria en contextos Interculturales"
2. Me reuní con los aprendices de la comunidad del, Municipio de Solano donde se realizó el proceso de socialización de la Política de Economía Naranja.
   3 Se desarrolló la guía en grupos, los aprendices de realizaron revisión Se socializó calculó de preparación de productos alimenticios para aplicar la receta estándar.
3. Los aprendices realizaron ejercicios de preparación y elección de materia parima aplicando las B P M y normas de inocuidad.
4. Se identificó los utensilios y equipos, su uso y la asepsia, de igual se aplicó el mice en place, de una preparación.

RESULTADOS:

1. Selección de los productos a utilizar haciendo énfasis en productos autóctonos, como la yuca, queso.
2. Se realizó ejercicios de preparación de productos para de gustaciones. y posible comercialización en el municipio.
3. Se proyectó la realización de u na feria gastronómica para el cierre o clausura de la formación.
4. Se identificó los equipos, su uso y cálculo de la necesidad de estos, utilizados para la realización de preparaciones especiales.
5. Realizaron evaluación y recomendaciones para el mejoramiento y desarrollo de las actividades previstas en la formación.
6.

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Registro Fotográfico
2. Guía de aprendizaje
3. Instrumento de evaluación, lista de chequeo

4. Listados de asistencia a la formación		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Consecución de recursos, equipos y menaje 2. Consecución de rutas de comercialización 3. 4. Consecución de materias primas para elaborar los productos sugeridos.	Aprendices de la ficha de caracterización 2386487	Segunda semana de agosto.
CONCLUSIÓNES: **1.** Se seleccionó el sitio para el desarrollo de las actividades de la formación de Gastronomía Típica Rural. **2.** Se evaluó el estado de las instalaciones (Mirador del Rio) de la unidad productiva y se realizó la recomendación para su mejoramiento. **3.** Se estableció el orden de los grupos de trabajo para la limpieza del sitio de donde se realizará la formación.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
ORLANDO RODRIGUEZ LOLPEZ		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**