PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 29 de octubre de 2021

Señor (a)
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2620547
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes octubre del año 2021

Referencia: No. CO1.PCCNTR.2620547 del año 2021

FABIOLA VASQUEZ PORTES identificada con la cédula de ciudadanía **No. 1.026.586.467** de Bogotá, en mi calidad de 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 **DIECIOCHO MILLONES CUATROSCIENTOS OCHENTAMIL PESOS M/CTE** (18'480.000). esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) (5) pagos iguales por los meses de Julio 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 NOVESCIENTOS OCHENTAL 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 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

Obligaciones Especificas:

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	No he sido asignada por la diminizadora del programa para participar en la planeación de los procesos formativos ya que aún no se programa realizar los talleres	No se genera evidencia para el mes de octubre.

	Coordinación nacional de emprendimiento.	de planeacion 2021.	
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, 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 matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799 en las cuales elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matricula de aprendices, levantamietno de actas.	2.1 Formatos de planeación pedagógica de las fichas 2365789, 2365798, 2365799. 2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799 **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1WvZyW6eDkLkrp6_Byk5efrSZxScZ1QH?usp=sharing
3	Ejecutar las acciones de formación 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 2365789, 2365798, 2365799.	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de octubre de 2021. 3.2 Registro de asistencias de formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica. https://drive.google.com/drive/folders/11D9FRR8AS8gsrXVTtinFXVLFmd8trlA6?usp=sharing
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 gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799 orientados en el mes de octubre.	4.1 Reporte de juicios de evaluación la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica.

			https://drive.google.com/drive/folders/1uegcR0t9VrQ2wakjs7JlM5Jcvbkif8s?usp=sharin
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 supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	Envié 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 2365789, 2365798, 2365799.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **Julio**.
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.	Participé en la sensibilización de las estrategias institucionales SENNOVA, AGROSENA y la UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO orientada el día 11 de octubre 2021.	6.1 Listado de asistencia a la sensibilización de las estrategias institucionales SENNOVA, AGROSENA y la UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1RlCXPOit4KgEQDwxEsSraTbPLjI5nnJp?usp=sharing
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	Entregué a la Dinamizadora Rural de Centro SER la información y documentación requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	7.1 Herramienta de seguimiento a formación diligenciada con la información requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del

	de autoconsumo y negocios rurales.		instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1e3nNMzt5dO9dAbQIL9hdISREy29rh0NJ?usp=sharing
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.	Participé en la capacitación sobre la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA orientada por Oscar Eduardo Fajardo en la cual nos brindo todas las herramientas necesarias para realizar el proceso de inscripción a aprednices en la plataforma APE. Apoyé la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA los aprendices matriculados en la formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del 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 de mi contrato la movilización a las unidades productivas de la formación en formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	9.1 Formato de orden de viaje N° 36521, 39021, 42921 para desplazamiento a orientar formación en la ficha 2365798, 2365799. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1LbB01B4maZNvnY2a3l00XPNSVc18zZDn?usp=sharing
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.	Participé en la jornada de comunidad de aprendizaje fase dos de diseño y desarrollo curricular donde se tenía programado: Crear y conectar comunidades de conocimiento temáticas centradas en el trabajo	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **agosto**.

		colaborativo para el intercambio de buenas prácticas, experiencias documentos, personas, plataformas, instituciones, que provean información, datos, contenidos , adaptados a las necesidades de aprendizaje de la población. Promover el trabajo colaborativo entre Instructores y Gestores para la generación de recursos que fomenten el conocimiento y faciliten el aprendizaje en la población rural. Incentivar el uso de nuevas tecnologías y nuevos mecanismos para la interacción entre Instructores y Aprendices para mejorar el acceso a la información, optimizar tiempos y movimientos. Crear un banco de recursos educativo.	
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,	Realicé el procedimiento de matricula a 87 aprendices en total destribuidos así: 30 aprendices matriculados en la ficha 2365789, 30 aprendices matriculados en la ficha 2365798 y 27 aprendices matriculados en la ficha 2365799 de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural**.** Se crearon las 3 rutas de aprendizaje en los cuales se enrrutaron y asociaron 87 aprendices. Evalué los resultados de aprendizaje de la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799 orientados ene le mes de octubre.	11.1 Reporte de juicios de evaluación la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1D5NLlicDcXsJ5enu3gz0_jUk3ySiRbn7?usp=sharing

	comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
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.	Realicé *la* georreferenciación y caracterización de las unidades productivas de las fichas 2365789, 2365798, 2365799 de la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural.	12.1 Puntos de georreferenciación de las unidades productivas de las fichas 2365789, 2365798, 2365799 de la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/16ScL9VbOQ2Jo0QPs7IjuU_WJCTCuMQ93?usp=sharing
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 teniendo en cuenta que las fichas de caracterización están en inicio de formación, por ello no se puede realizar un diagnostico final.	No se genera evidencia para el mes de octubre.
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 intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	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 ello no se han creado las Unidades productivas.	No se genera evidencia para el mes de octubre.
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de	Realice avance parcial de la construcción del modelo de negocio Canvas con la elaboración de las fichas	15.1 Pantallazo de fichas técnicas de los productos ofertados en las unidades productivas.

	negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	técnicas de los productos ofertados en las unidades productivas.	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1Vo2AA28YcMW5Y8PxrOuYaNgn6MNwHIUH?usp=sharing
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación 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 noviembre.	No se genera evidencia para el mes de octubre.
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 octubre.
18	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen	Entregué a la Dinamizadora Rural de Centro SER la información y documentación requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	18.1 Herramienta de seguimiento a formación diligenciada con la información requerida para la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1pb1_Unvu5lK41aSG36fuYRAzKYhdXaw?usp=sharing
19	El contratista se compromete a evidenciar Proyecto formativo conjunto cuando corresponda: - Evidencia inducción a aprendices - Guía de aprendizaje - Plan	Realicé guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	19.1 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

	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 adaptado de negocios para Autoconsumo.	Realicé reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en el mes de octubre en la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. Entregué a la Dinamizadora Rural de Centro SER la información y documentación requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	19.2 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. 19.3 Herramienta de seguimiento a formación diligenciada con la información requerida para la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1ZJ6G9VX3H92U72SwYSIDKHlAkG8j6pHj?usp=sharing
20	Realizar acciones de formación para la ocupación rural.	No he sido asignada por la diminizadora del programa SER para ejecutar formaciones para la ocupación rural.	No se genera evidencia para el mes de octubre.
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 asignada por la diminizadora del programa SER para ejecutar formaciones para la ocupación rural.	No se genera evidencia para el mes de octubre.
22	Apoyar la gestión la inscripción de empresas	Entregué a la Dinamizadora Rural de Centro SER la	22.1 Herramienta de seguimiento a formación diligenciada con la

	rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	información y documentación requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	información requerida para la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799 **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1NP2WvP6DxKgRMHQeSVEcujaS8qf5jE27?usp=sharing
23	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Se realizó la afiliación de la instructora Fabiola Vasquez Portes el día 30 de junio del 2021. **Esta obligación se cumplió al 100%**	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **Julio**.
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, no se cuente con ellas dentro del 1er semestre 2021.	Realicé el proceso de entrega de documentos para la certificación de la norma de competencia laboral en **Orientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio** y participé en la sensibilización de inducción y presentación de prueba de conocimiento.	24.1 Pantallazos de los correos electrónicos enviados por la evaluadora del proceso Martha Niní Contreras en los cuales realiza programación para la ejecución del proceso de certiticación de norma de competencia laboral. **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1l6V73mUi4a8oPBrCJY4xP-dsVykdW_Du?usp=sharing
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	Participé y complete con éxito curso virtual de Modelo Integrado de Planeación y Gestión – MIPG en la plataforma de función publica	25.1 Certificado de fundamentos generales del curso virtual del modelo Integrado de Planeación y Gestión – MIPG.
		Realicé la capacitación en manual de discapacidad y su política en el sena y obtuve la certificación	25.2 Certificación de la apropiación del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA. **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/108teomrs8idLRaKVfFXs

			jGYBz-A2ql66?usp=sharing
26	Mensualmente presentar informe sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, requeridas con ocasión o desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el Centro.	Presenté mi informe de ejecución de las obligaciones contractuales del mes de octubre donde donde se evidencian los avances de las metas asignadas para el desarrollo de mi contrato CO1.PCCNTR.2620547	26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_1026586467 _41721_OCTUBRE_2021. GC_1026586467 _41721_OCTUBRE_2021. **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica. https://drive.google.com/drive /folders/1G5h50hxV2_2mkLO-szXw9sytV_fr-382?usp=sharing
27	Las demás que le sean asignadas propias a su objeto contractual.	Participé en las reuniones del programa SER orientados por la dinamizadora con el fin de fortalecer procesos.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor de los meses de **Julio y agosto.**

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.	36521	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	12/OCT/2021	14/OCT/2021
2	39021	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	19/OCT/2021	21/OCT/2021
3.	42921	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	26/OCT/2021	28/OCT/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. 9425738806 de la planilla, expedida por Aporte en línea correspondiente al mes de septiembre del año 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Enlace de acceso al drive de coordinación
https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1z9oMgiOYWqaobWnZZrvzn3B7cuJHkT9h

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Formatos de planeación pedagógica de las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799

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

3.2 Registro de asistencias de formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

4.1 Reporte de juicios de evaluación la formación Emprendedor en gastronomía típica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

6.1 Listado de asistencia a la sensibilización de las estrategias institucionales SENNOVA, AGROSENA y la UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO.

7.1 Herramienta de seguimiento a formación diligenciada con la información requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

9.1 Formato de orden de viaje N° 36521, 39021, 42921 para desplazamiento a orientar formación en la ficha 2365798, 2365799.

11.1 Reporte de juicios de evaluación la formación Emprendedor en gastronomía típica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799

12.1 Puntos de georreferenciación de las unidades productivas de las fichas 2365789, 2365798, 2365799 de la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural.

15.1 Pantallazo de fichas técnicas de los productos ofertados en las unidades productivas.

18.1 Herramienta de seguimiento a formación diligenciada con la información requerida para la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799

19.1 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

19.2 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

19.3 Herramienta de seguimiento a formación diligenciada con la información requerida para la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

24.1 Pantallazos de los correos electrónicos enviados por la evaluadora del proceso Martha Niní

Contreras en los cuales realiza programación para la ejecución del proceso de certificación de norma de competencia laboral.

25.1 Certificado de fundamentos generales del curso virtual del modelo Integrado de Planeación y Gestión – MIPG.

25.2 Certificación de la apropiación del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_1026586467 _41721_OCTUBRE_2021. GC_1026586467 _41721_OCTUBRE_2021.

Cordialmente,

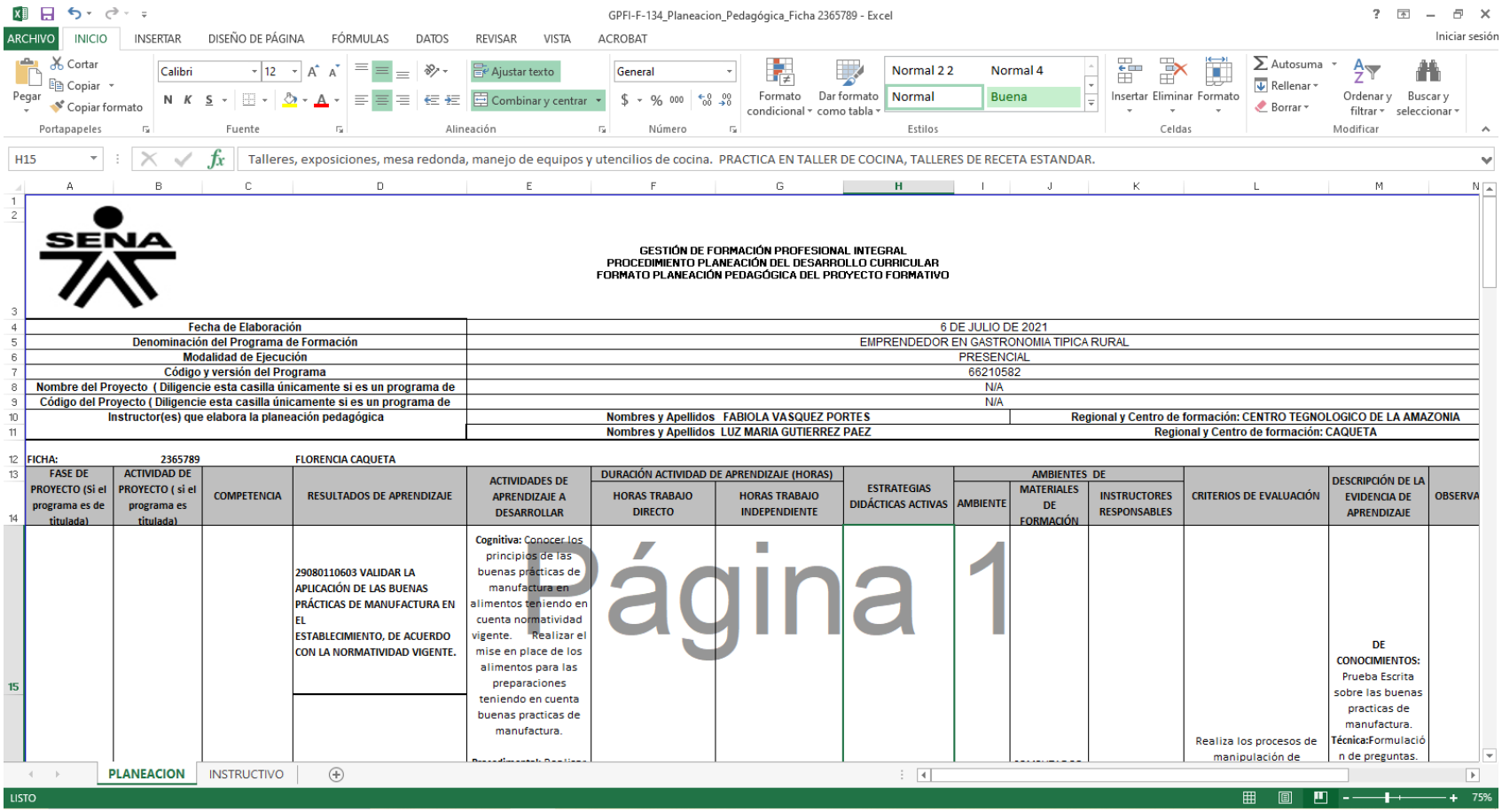
FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. **1026586467** de Bogotá
Recibí a satisfacción:

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

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE OCTUBRE DE 2021

OBLIGACIÓN 2

2.1 Formatos de planeación pedagógica de las fichas 2365789, 2365798, 2365799.



GPFI-F-134_Planeacion_Pedagógica_Ficha 2365789 - Excel

H15: Talleres, exposiciones, mesa redonda, manejo de equipos y utencilios de cocina. PRACTICA EN TALLER DE COCINA, TALLERES DE RECETA ESTANDAR.

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

Fecha de Elaboración	6 DE JULIO DE 2021
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	66210582
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES — Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA
	Nombres y Apellidos LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ — Regional y Centro de formación: CAQUETA

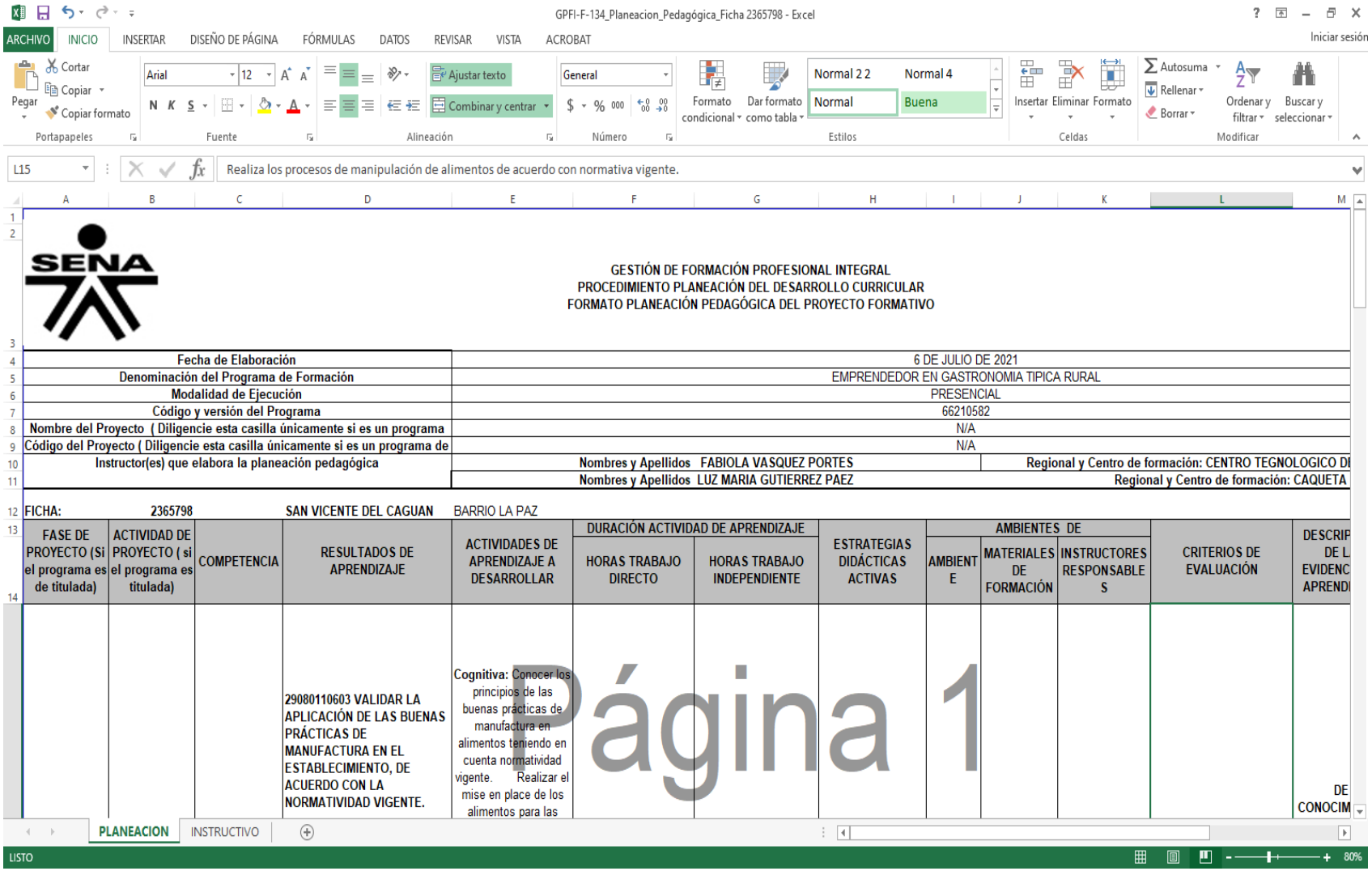
FICHA: 2365789 FLORENCIA CAQUETA

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			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVA
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
			29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Cognitiva:** Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas practicas de manufactura.							Realiza los procesos de manipulación de	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura. **Técnica:**Formulació n de preguntas.	

Página 1

PLANEACION | INSTRUCTIVO

LISTO 75%



GPFI-F-134_Planeacion_Pedagógica_Ficha 2365798 - Excel

L15: Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente.

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

Fecha de Elaboración	6 DE JULIO DE 2021
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	66210582
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES — Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DI
	Nombres y Apellidos LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ — Regional y Centro de formación: CAQUETA

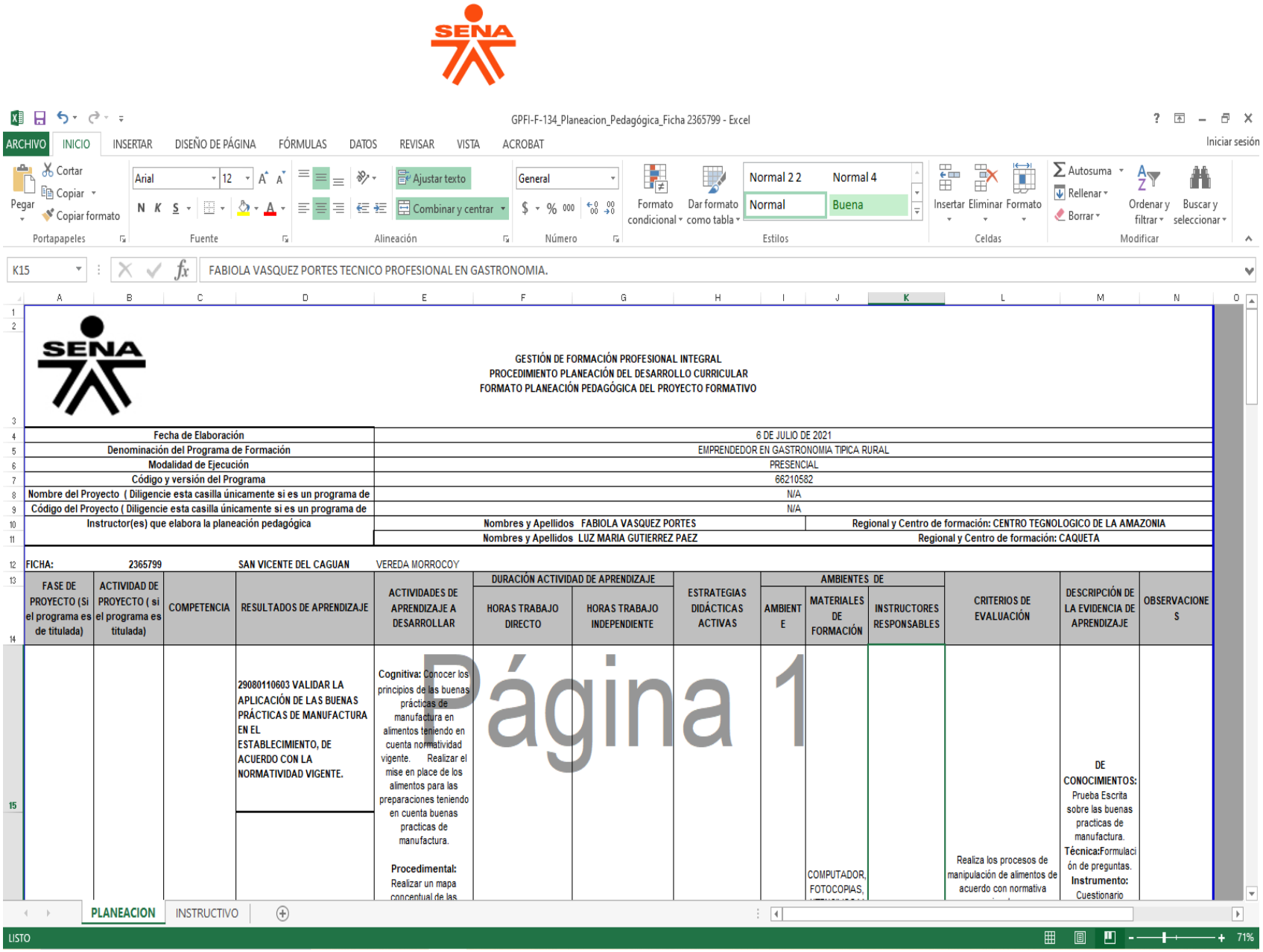
FICHA: 2365798 SAN VICENTE DEL CAGUAN BARRIO LA PAZ

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		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIP DE L EVIDENC APRENDI
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES		
			29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Cognitiva:** Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. Realizar el mise en place de los alimentos para las								DE CONOCIM

Página 1

PLANEACION INSTRUCTIVO

LISTO 80%



GPFI-F-134_Planeacion_Pedagógica_Ficha 2365799 - Excel

ARCHIVO | INICIO | INSERTAR | DISEÑO DE PÁGINA | FÓRMULAS | DATOS | REVISAR | VISTA | ACROBAT

K15: FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA.

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

Fecha de Elaboración	6 DE JULIO DE 2021
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	66210582
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES — Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA
	Nombres y Apellidos LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ — Regional y Centro de formación: CAQUETA

FICHA: 2365799 SAN VICENTE DEL CAGUAN VEREDA MORROCOY

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		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
			29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Cognitiva:** Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas practicas de manufactura. **Procedimental:** Realizar un mapa conceptual de las					COMPUTADOR, FOTOCOPIAS,		Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura. **Técnica:** Formulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario	

Página 1

PLANEACION | INSTRUCTIVO

LISTO 71%

2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799

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 ámbito gastroturistico 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 preprar 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 gastronomicas 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 Gastronomica - 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 capita 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 conocmiento 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; ademas 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 gastroturisticos con los que se elaborarán las propuestas de actividades gastronomicas 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 gastroturísticos.

- 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 practicas de manufactura.	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	**Técnica:**Formulación de preguntas, exposición, mesa redonda. **Instrumento:** Cuestionario, mapa conceptual, lista de chequeo.

Evidencias de Desempeño: Exposición de las buenas practicas de manufactura. **Evidencias de Producto:** informe de los riesgos de contaminacion cruzada. **DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre platos tipicos de la region. **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementacion de receta estandar. **DE PRODUCTO:** informe de cortes de alimentos en cocina.	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:** 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 DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO; CON EL OBJETO DE GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CONTAMINACIÓN: LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA SE DEFINE COMO LA PRESENCIA 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**	**3/11/20 20**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

2.3 Registro de Tiempos Sofia Plus Octubre 2021

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/10/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2365799 - 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

28020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

28020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

28020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

28020105704 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: 2365798 - 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

28020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

28020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

28020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

28020105704 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 2365789 - 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

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

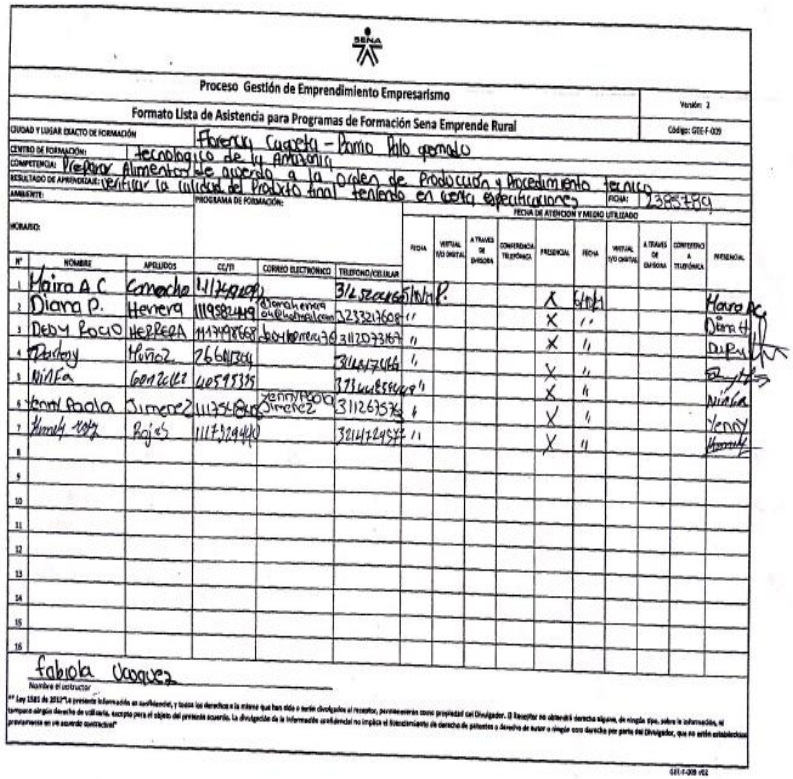
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

OBLIGACIÓN 3

3.2 Registro de asistencias de formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 — Código: GTE-F-029

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Florencia Caquetá - Barrio Alto Jerusalén

CENTRO DE FORMACIÓN: Tecnología de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo a la orden de Producción y Procedimiento técnico

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar la calidad del Producto final teniendo en cuenta especificaciones — FICHA: 2365789

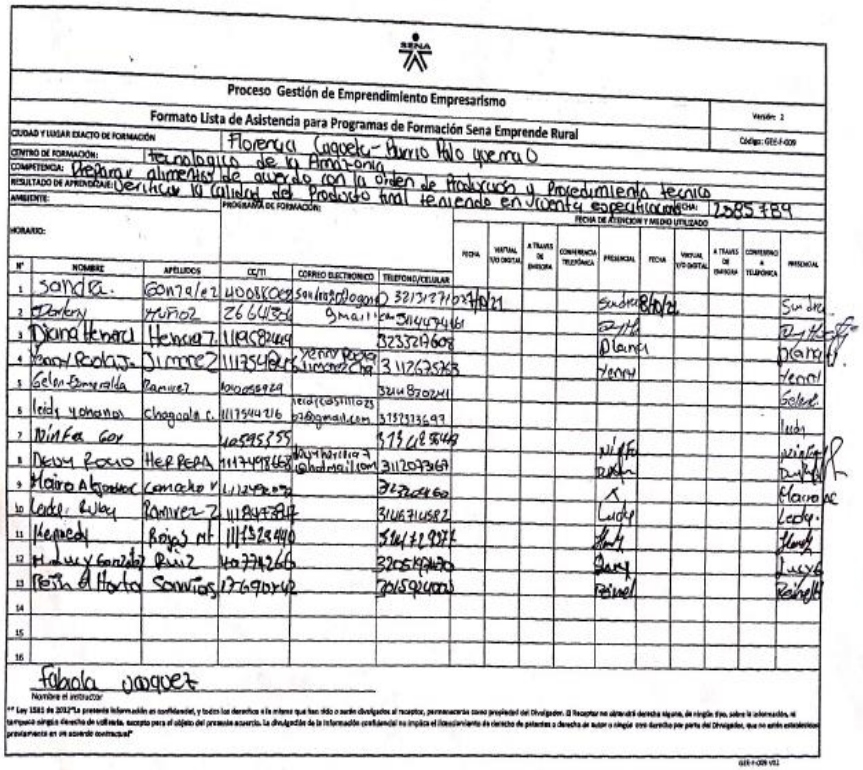
AMBIENTE: — PROGRAMA DE FORMACIÓN: — HORARIO:

N°	NOMBRES	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO: FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONTESTO A TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Maira A C	Camacho	1117[illegible]		3[illegible]					X	6/04/21				Maira AC
2	Diana P.	Herrera	1119581449	@hotmail.com	3233217608	"				X	"				Diana H
3	Deby Rocio	HERRERA	1117[illegible]	[illegible]@hotmail.com	3112073169	"				X	"				Deby
4	Yenny	Muñoz	26641364		3114672461	"				X	"				Yenny
5	Nirfa	Gonzalez	40595355		3[illegible]	"				X	"				Nirfa
6	Yenny Paola	Jimenez	1117[illegible]	yenny[illegible]@hotmail.com	3112673763	"				X	"				Yenny
7	Yenny Yuly	Rojas	1117329440		3214729577	"				X	"				Yenny
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															

Fabiola Vasquez
Nombre del instructor

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

GTE-F-029 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 — Código: GTE-F-029

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Florencia Caquetá - Barrio Alto Jerusalén

CENTRO DE FORMACIÓN: Tecnología de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de Producción y Procedimiento técnico

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar la calidad del Producto final teniendo en cuenta especificaciones — FICHA: 2365789

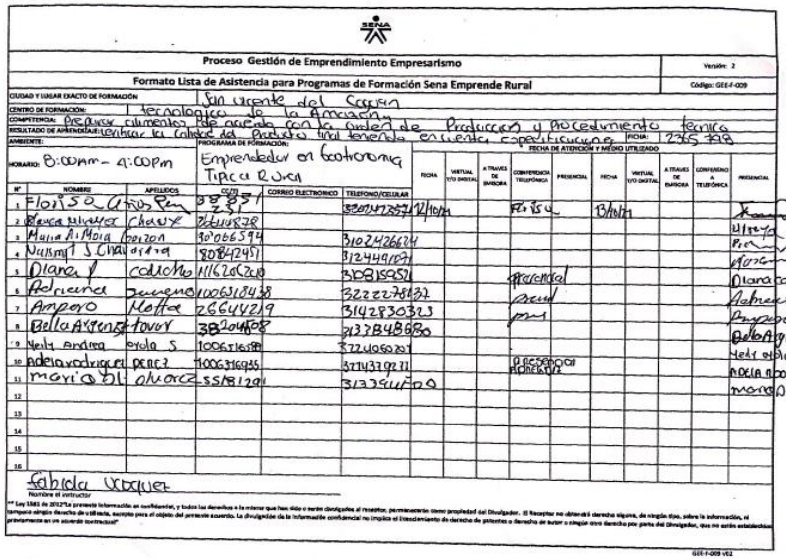
AMBIENTE: — PROGRAMA DE FORMACIÓN: — HORARIO:

N°	NOMBRES	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO: FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONTESTO A TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Sandra.	Gonzalez	40058[illegible]	[illegible]@hotmail.com	3213[illegible]	6/04/21									Sandra
2	Yenny	Muñoz	26641364	gmail.com	3114672461										Yenny
3	Diana Herrera	Herrera	1119581449		3233217608										Diana
4	Yenny Paola	Jimenez	1117[illegible]	yenny[illegible]@hotmail.com	3112673763										Yenny
5	Selen Esmeralda	Ramirez	1000058929		3214870241										Selen
6	Leidy Yohana	Chagoala C.	1117544216	leidy[illegible]@gmail.com	3157337697										Leidy
7	Nirfa Gon		40595355		3136[illegible]										Nirfa
8	Deby Paola	HERRERA	1117[illegible]	deby[illegible]@hotmail.com	3112073169										Deby
9	Maira Alejandra	Camacho V	1117[illegible]		3[illegible]										Maira AC
10	Leidy Yuly	Ramirez Z	1117[illegible]		3146714582										Leidy
11	Yenny	Rojas M	1117329440		3136729577										Yenny
12	Hanny Gonzalez	Ruiz	40774266		3205[illegible]										Hanny
13	Rosa Elvira	Santos	1176[illegible]		3015[illegible]										Rosa
14															
15															
16															

Fabiola Vasquez
Nombre del instructor

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

GTE-F-029 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 | Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: San Vicente del Caguan

CENTRO DE FORMACIÓN: Tecnologico de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo a la orden de Producción y procedimiento tecnico

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar la calidad del Producto final teniendo en cuenta especificaciones | FICHA: 2365799

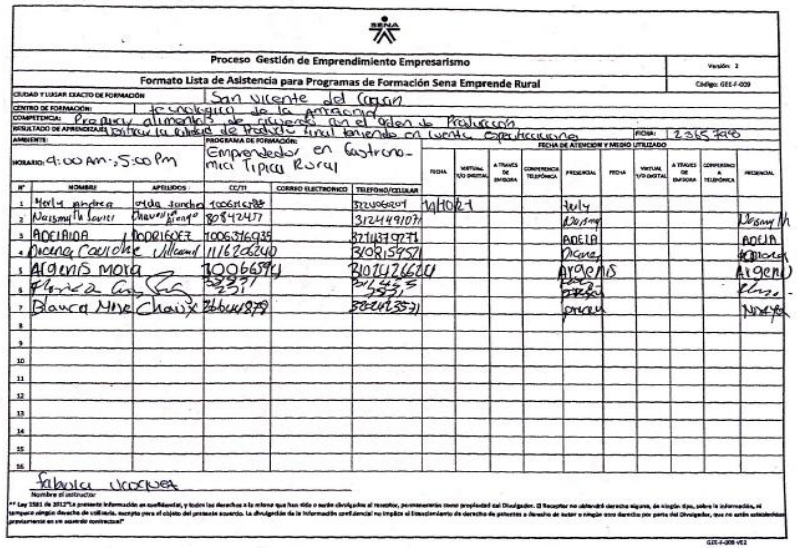
AMBIENTE: | PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural | HORARIO: 8:00am - 4:00pm

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA A TELEFONICA	PRESENCIAL
1	Floiso	Cuellos Rm	1083[illegible]		3001472871	21/10/21				Floiso	21/10/21				Floiso
2	Blanca Nilvia	Chaux	26444878												Nilvia
3	Maria Aimola	Gonzon	30066594		3102426624										Pedro
4	Nairsmyth Sconi	Chaux	80842451		3124490971										Nairsmyth
5	Diana P	Collazos	1116206240		3108159571					Presencial					Diana Collazos
6	Adriana	Zuñiga	1006316938		3222278822					Presencial					Adriana
7	Amparo	Motta	26644219		3142830323					Presencial					Amparo
8	Bella Argenis	Tovar	38204708		3138486980										Bella Argenis
9	Yeily andrea	oyola S	1006316958		3226050204										Yeily oyola
10	Adelia rodriguez	perez	1006316935		3171317971					Presencial					ADELIA RODRIGUEZ
11	Maria Del	Alvarez	55181201		3133941700										Maria Del Alvarez
12															
13															
14															
15															
16															

Nombre el instructor: fabiola Vasquez

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán 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 previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 | Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: San Vicente del Caguan

CENTRO DE FORMACIÓN: Tecnologico de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo a la orden de Producción

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar la calidad del Producto final teniendo en cuenta especificaciones | FICHA: 2365799

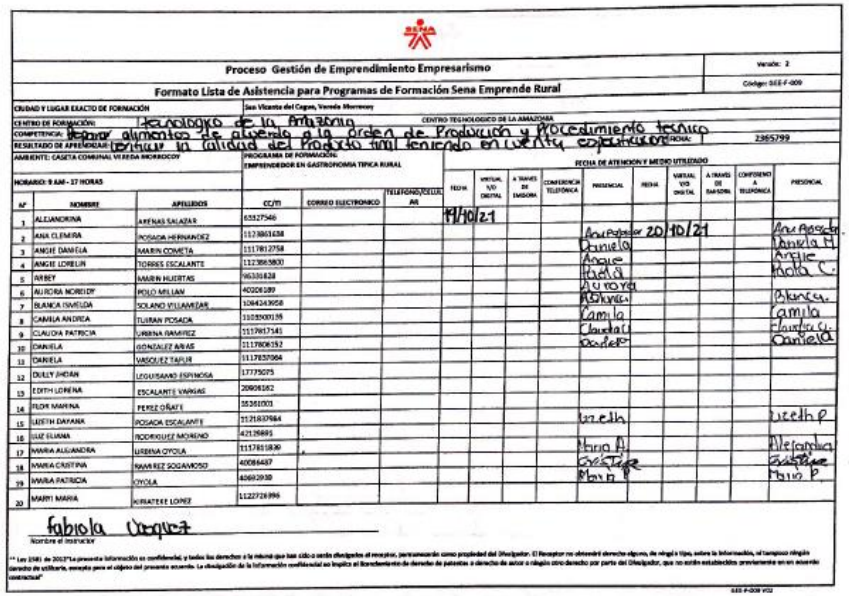
AMBIENTE: | PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural | HORARIO: 9:00 Am - 5:00 Pm

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA A TELEFONICA	PRESENCIAL
1	Yeily andrea	oyola sanchez	1006316958		3226050204	14/10/21				Yeily					
2	Nairsmyth Sconi	Chaux Alegria	80842451		3124490971					Nairsmyth					Nairsmyth
3	ADELIA	RODRIGUEZ	1006316935		3171317971					ADELIA					ADELIA
4	Diana Carolina	Villamil	1116206240		3108159571					Diana					Diana Collazos
5	ARGENIS MARIA	[illegible]	30066594		3107176244					ARGENIS					ARGENIS
6	Blanca Nilvia	Chaux	26444878		3226435711					Blanca					Nilvia
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															

Nombre el instructor: fabiola Vasquez

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán 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 previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 | Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: San Vicente del Caguan, Vereda Morrocoy

CENTRO DE FORMACIÓN: Tecnologico de la Amazonia | CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo a la orden de Producción y Procedimiento tecnico

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar la calidad del Producto final teniendo en cuenta especificaciones | FICHA: 2365799

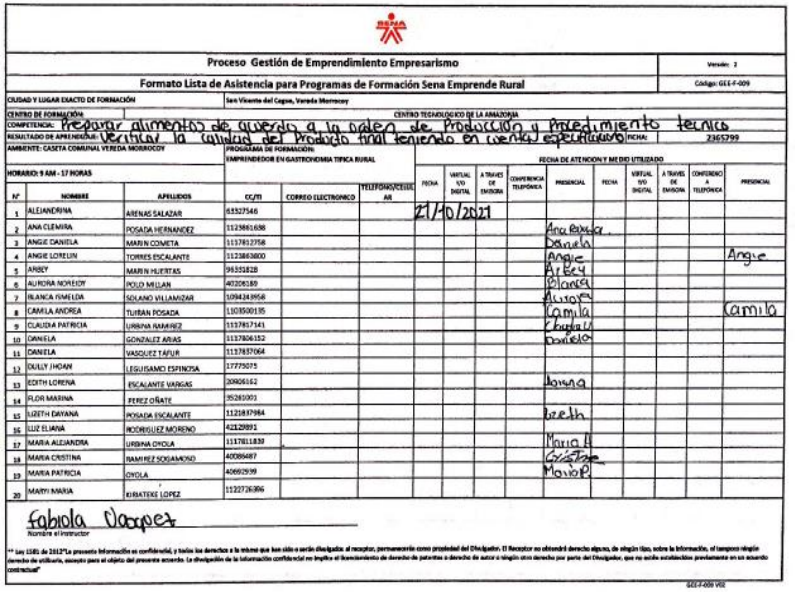
AMBIENTE: CASETA COMUNAL VEREDA MORROCOY | PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL | HORARIO: 9 AM - 17 HORAS

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA A TELEFONICA	PRESENCIAL
1	ALEJANDRINA	ARENAS SALAZAR	65527546			21/10/21									
2	ANA CLEMIRA	POSADA HERNANDEZ	1123861658							Ana Posada	20/10/21				Ana Posada
3	ANGIE DANIELA	MARIN COMETA	1117812758							Daniela					Daniela M
4	ANGIE LORELIN	TORRES ESCALANTE	1123863800							Angie					Angie
5	ARLEY	MARIN HUERTAS	96331828							Arley					Arley
6	AURORA NORELDY	POLO MILLAN	40206189							Aurora					Blanca
7	BLANCA ISMELDA	SOLANO VILLAMIZAR	1094243958							Blanca					Alvaro
8	CAMILA ANDREA	TURBAN POSADA	1103500135							Camila					Camila
9	CLAUDIA PATRICIA	URBINA RAMIREZ	1117817141							Claudia					Claudia U
10	DANIELA	GONZALEZ ARIAS	1117806152							Daniela					Daniela
11	DANIELA	VASQUEZ TAFUR	1117837064												
12	DULLY JHOAN	LEGUISAMO ESPINOSA	17775075												
13	EDITH LORENA	ESCALANTE VARGAS	20906162												
14	FLOR MARINA	PEREZ OÑATE	55361001												
15	LIZETH DAYANA	POSADA ESCALANTE	1121837984							Lizeth					Lizeth P
16	LUZ ELIANA	RODRIGUEZ MORENO	42128891												
17	MARIA ALEJANDRA	URBINA OYOLA	1117811839							Maria A					Alejandra
18	MARIA CRISTINA	RAMIREZ SOGAMOSO	40086487							Cristina					Cristina
19	MARIA PATRICIA	OYOLA	40692939							Maria P					Maria P
20	MARTI MARIA	KIRIATEKE LOPEZ	1122726396												

Nombre el instructor: fabiola Vasquez

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán 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 previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 | Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: San Vicente del Caguan, Vereda Morrocoy

CENTRO DE FORMACIÓN: | CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo a la orden de Producción y Procedimiento tecnico

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar la calidad del Producto final teniendo en cuenta especificaciones | FICHA: 2365799

AMBIENTE: CASETA COMUNAL VEREDA MORROCOY | PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL | HORARIO: 9 AM - 17 HORAS

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA A TELEFONICA	PRESENCIAL
1	ALEJANDRINA	ARENAS SALAZAR	65527546			21/10/2021									
2	ANA CLEMIRA	POSADA HERNANDEZ	1123861658							Ana Posada					
3	ANGIE DANIELA	MARIN COMETA	1117812758							Daniela					
4	ANGIE LORELIN	TORRES ESCALANTE	1123863800							Angie					Angie
5	ARLEY	MARIN HUERTAS	96331828							Arley					
6	AURORA NORELDY	POLO MILLAN	40206189							Blanca					
7	BLANCA ISMELDA	SOLANO VILLAMIZAR	1094243958							Alvaro					
8	CAMILA ANDREA	TURBAN POSADA	1103500135							Camila					Camila
9	CLAUDIA PATRICIA	URBINA RAMIREZ	1117817141							Claudia U					
10	DANIELA	GONZALEZ ARIAS	1117806152							Daniela					
11	DANIELA	VASQUEZ TAFUR	1117837064												
12	DULLY JHOAN	LEGUISAMO ESPINOSA	17775075												
13	EDITH LORENA	ESCALANTE VARGAS	20906162							Lorena					
14	FLOR MARINA	PEREZ OÑATE	55361001												
15	LIZETH DAYANA	POSADA ESCALANTE	1121837984							Lizeth					
16	LUZ ELIANA	RODRIGUEZ MORENO	42128891												
17	MARIA ALEJANDRA	URBINA OYOLA	1117811839							Maria A					
18	MARIA CRISTINA	RAMIREZ SOGAMOSO	40086487							Cristina					
19	MARIA PATRICIA	OYOLA	40692939							Maria P					
20	MARTI MARIA	KIRIATEKE LOPEZ	1122726396												

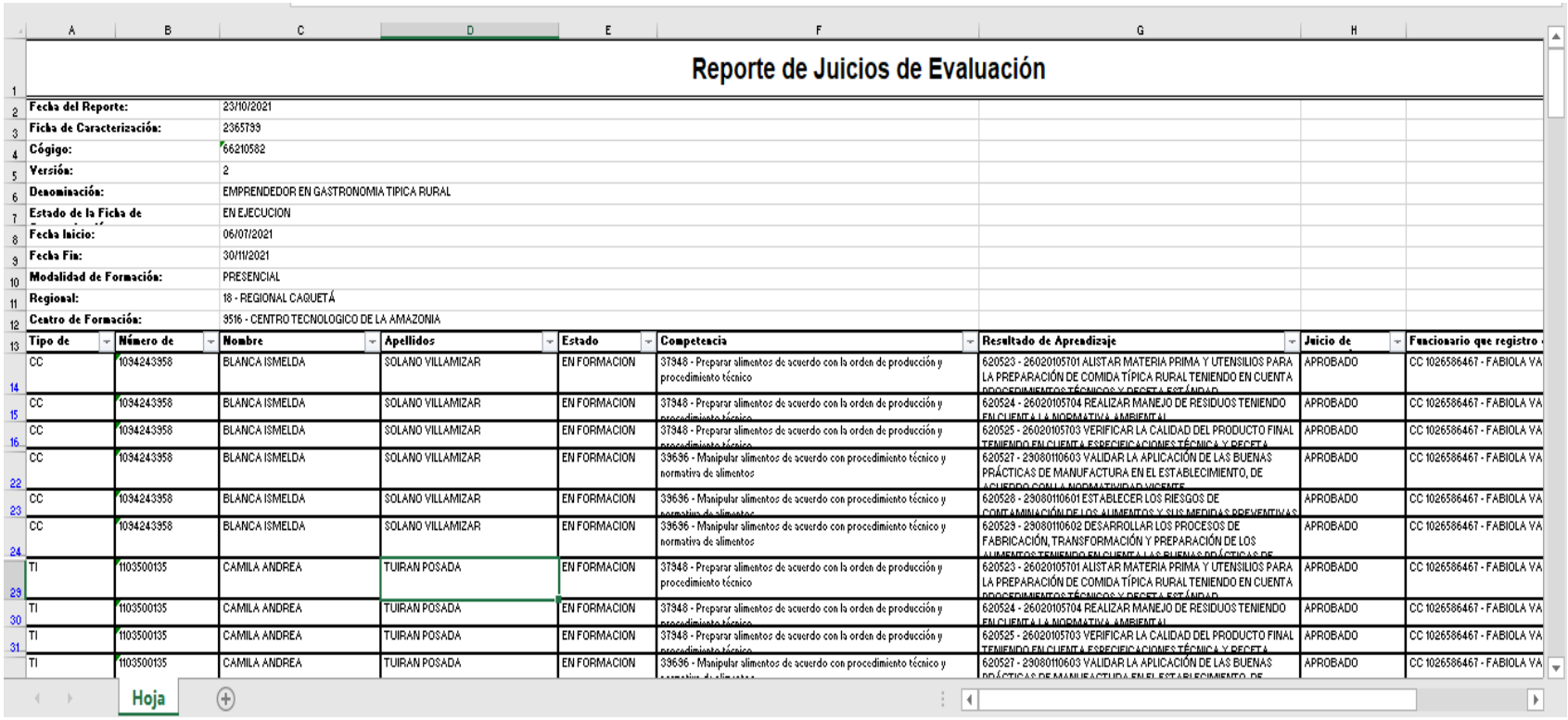
Nombre el instructor: fabiola Vasquez

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán 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 previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02

OBLIGACIÓN 4

4.1 Reporte de juicios de evaluación la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

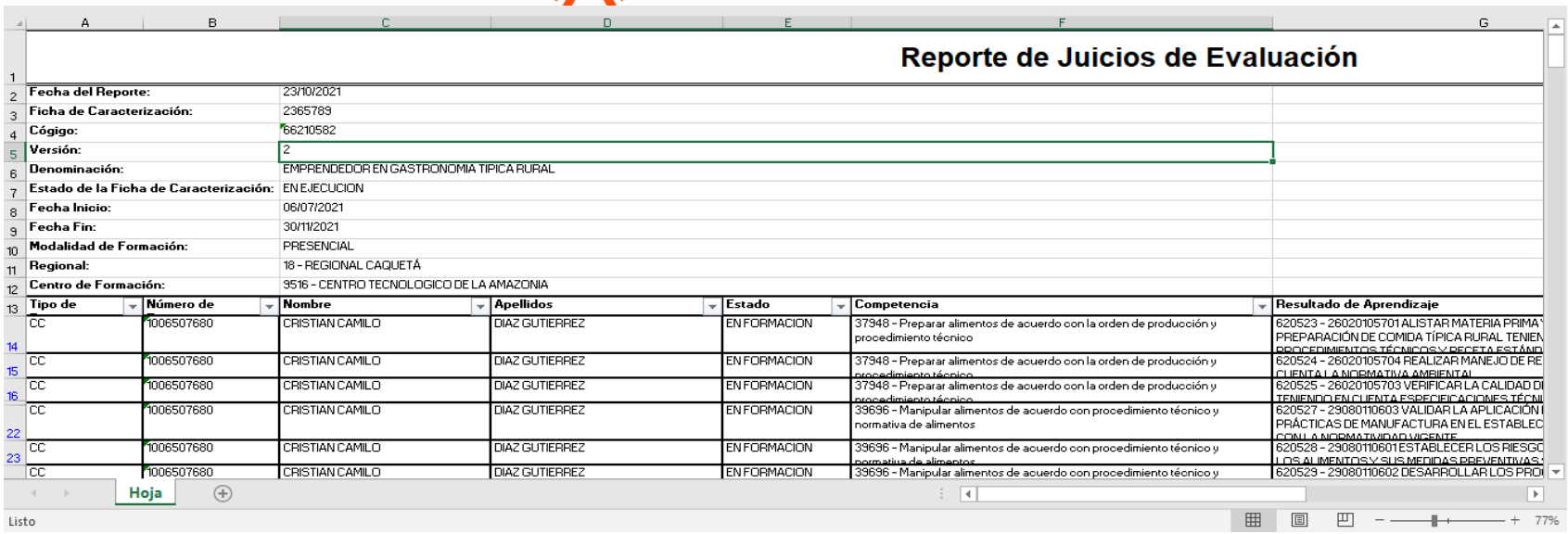


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	23/10/2021
Ficha de Caracterización:	2365789
Cógigo:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/07/2021
Fecha Fin:	30/11/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro
CC	1094243958	BLANCA ISMELDA	SOLANO VILLAMIZAR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VA
CC	1094243958	BLANCA ISMELDA	SOLANO VILLAMIZAR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VA
CC	1094243958	BLANCA ISMELDA	SOLANO VILLAMIZAR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VA
CC	1094243958	BLANCA ISMELDA	SOLANO VILLAMIZAR	EN FORMACION	39636 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VA
CC	1094243958	BLANCA ISMELDA	SOLANO VILLAMIZAR	EN FORMACION	39636 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VA
CC	1094243958	BLANCA ISMELDA	SOLANO VILLAMIZAR	EN FORMACION	39636 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VA
TI	1103500135	CAMILA ANDREA	TUIRAN POSADA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VA
TI	1103500135	CAMILA ANDREA	TUIRAN POSADA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VA
TI	1103500135	CAMILA ANDREA	TUIRAN POSADA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VA
TI	1103500135	CAMILA ANDREA	TUIRAN POSADA	EN FORMACION	39636 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VA

Hoja



Reporte de Juicios de Evaluación

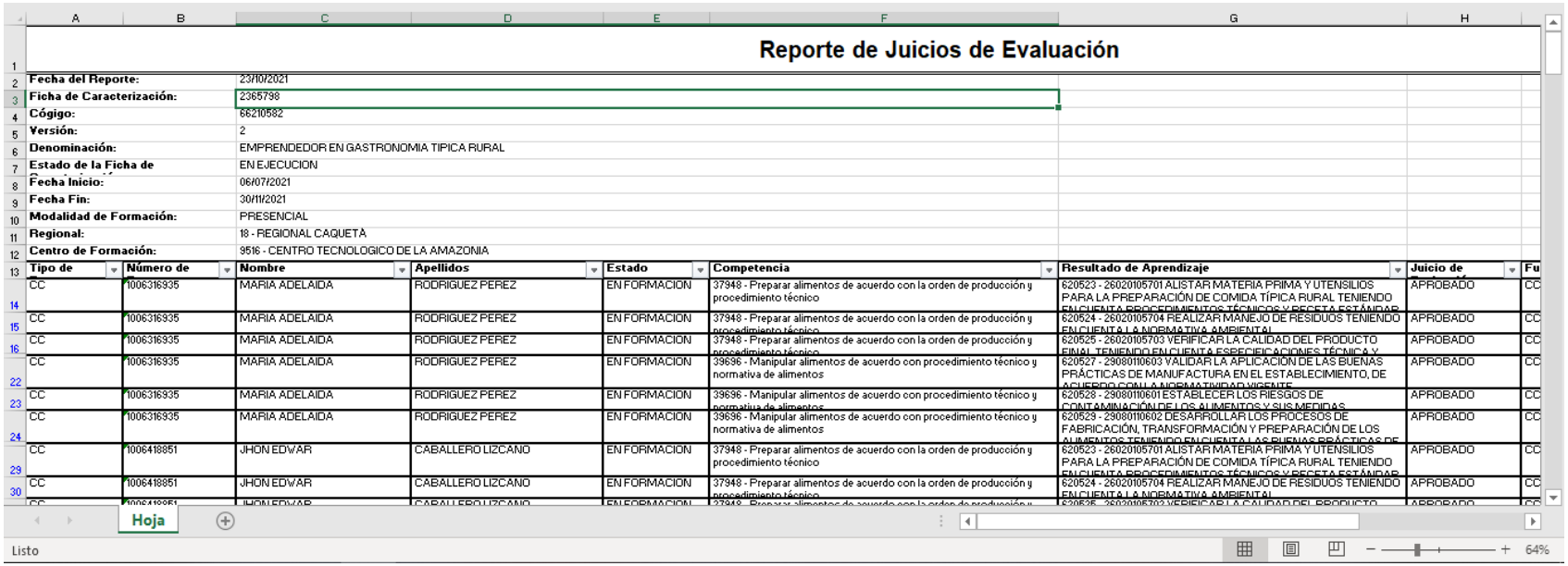
Fecha del Reporte:	23/10/2021
Ficha de Caracterización:	2365789
Código:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/07/2021
Fecha Fin:	30/11/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1006507680	CRISTIAN CAMILO	DIAZ GUTIERREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIEN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁND
CC	1006507680	CRISTIAN CAMILO	DIAZ GUTIERREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RE CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL
CC	1006507680	CRISTIAN CAMILO	DIAZ GUTIERREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DI TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNI
CC	1006507680	CRISTIAN CAMILO	DIAZ GUTIERREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN I PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLEC CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1006507680	CRISTIAN CAMILO	DIAZ GUTIERREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGO LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS
CC	1006507680	CRISTIAN CAMILO	DIAZ GUTIERREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PRO

Hoja

Listo

77%



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	23/10/2021
Ficha de Caracterización:	2365798
Código:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/07/2021
Fecha Fin:	30/11/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fu
CC	1006316935	MARIA ADELAIDA	RODRIGUEZ PEREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC
CC	1006316935	MARIA ADELAIDA	RODRIGUEZ PEREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL	APROBADO	CC
CC	1006316935	MARIA ADELAIDA	RODRIGUEZ PEREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y	APROBADO	CC
CC	1006316935	MARIA ADELAIDA	RODRIGUEZ PEREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC
CC	1006316935	MARIA ADELAIDA	RODRIGUEZ PEREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS	APROBADO	CC
CC	1006316935	MARIA ADELAIDA	RODRIGUEZ PEREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	CC
CC	1006418851	JHON EDWAR	CABALLERO LIZCANO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC
CC	1006418851	JHON EDWAR	CABALLERO LIZCANO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL	APROBADO	CC
CC	1006418851	JHON EDWAR	CABALLERO LIZCANO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO	APROBADO	CC

Hoja

Listo

64%

OBLIGACIÓN 6

6.1 Listado de asistencia a la sensibilización de las estrategias institucionales SENNOVA, AGROSENA y la UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- **DEL DÍA11 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2021**

OBJETIVO (S): Socializar los lineamientos del grupo de investigación Innovación para el Desarrollo de la Amazonia del Centro tecnológico de la Amazonia.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1.	LUZ MARÍN Garcia	40075171		X			Inoptiam...@...do.	3114647...	X	
2.	Pola A. Medina	12265184		X			colombiancosmeo...@gmail.com	3124739801	X	
3.	MARIA E. AIDANA V.	1116 461 846		X			meaugeomatica@gmail.com	322 3690765	X	MARIA E. AIDANA
4.	Fabiola Vargas Pat	1026586467		X			fabiolita2203@hotmail.com	3214750075	X	fabiola Vargas.
5.	Dayly [illegible] Reyes	52301459		X			[illegible]@yahoo.es	3115149209	X	Dayly Reyes
6.	CINDY J. GOTÁN R.	1.117.519.867		X			cindyjulieth.1291@gmail.com.	3108912485	X	CINDY GOTÁN
7.	Orlando Rodriguez	17633887		X			negrumino2030@gmail.com	3212930116	X	
8.	ROBERTH A. ROJAS	17644405		X			robertharodv@hotmail.com	3132023864	X	
9.	Edwin A. Soto	17773422		X			filodelfia...@hotmail.com	3189448106	X	Edwin Soto
10.	Ana Beatriz Ucros	1117540273		X			[illegible]@sena.edu.co	3229492956	X	Ana Ucros

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 DÍA11 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2021

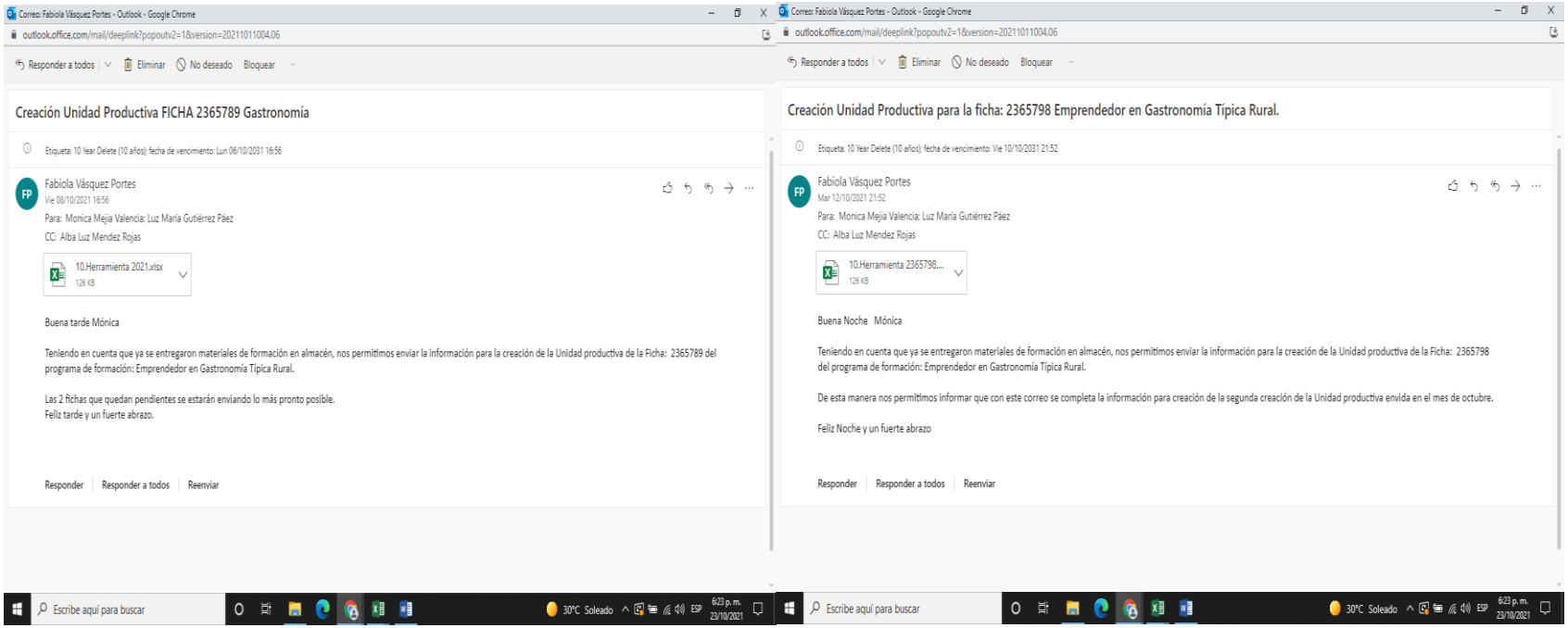
OBJETIVO (S): Socializar los lineamientos del grupo de investigación Innovación para el Desarrollo de la Amazonia del Centro tecnológico de la Amazonia.

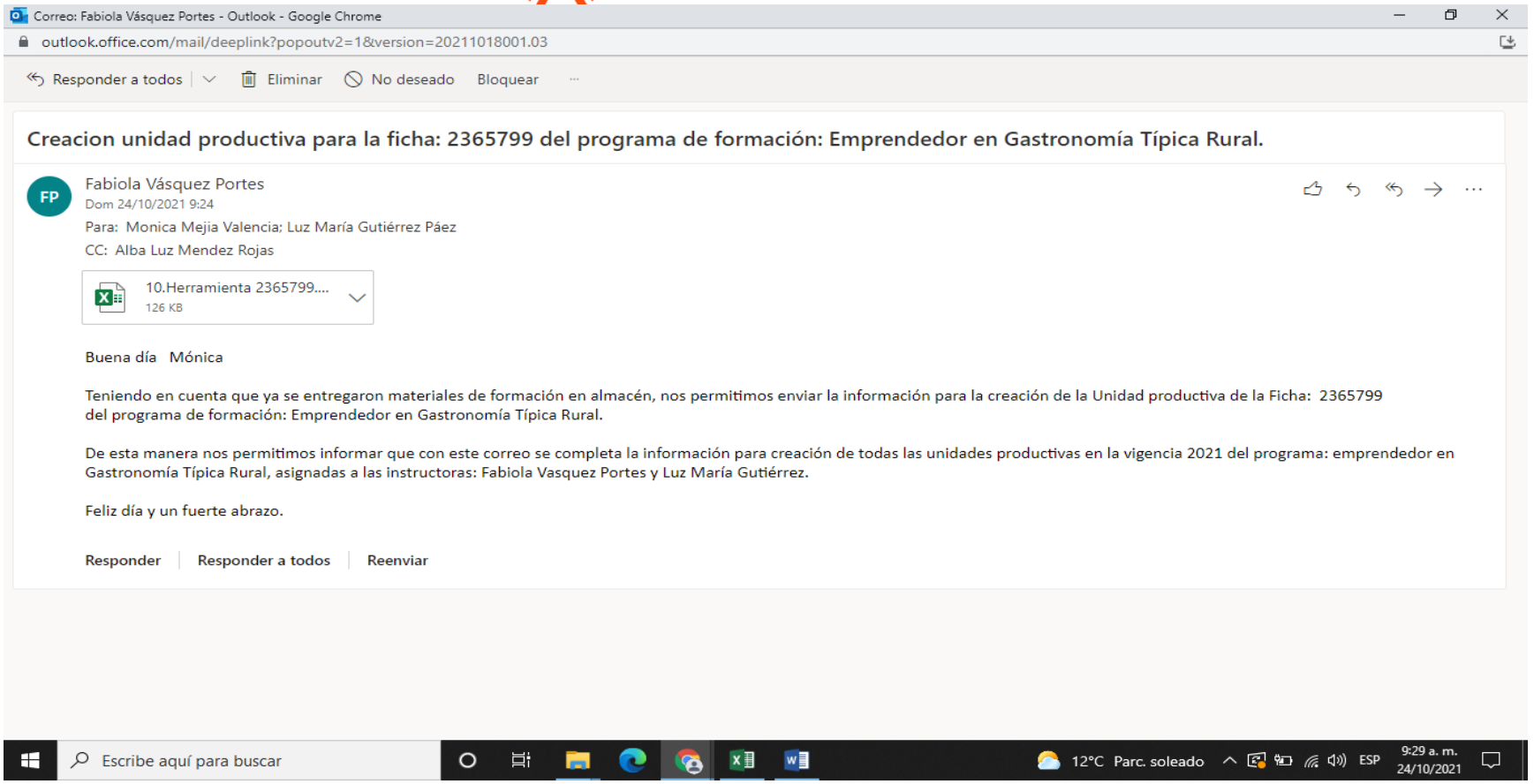
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11.	Cristian F. Dussan J.	17'690054		X		SER	Cristodaja@hotmail.com	3108614173	SI	
12.	Yenny Patricia Yanta	30'509.145		X		SER	yennyagio@hotmail.com	3114831782	SI	
13	Laura Marcela Cruz	1117529197		X		SER	carolinamar27@hotmail.es	3125889391	SI	Laura Marcela Cruz
14.	Johan Daniel López	1104 701897		X		SER	y.danielmu27@gmail.com	3142858863	SI	
15	Carlos A. Barrera	1.117488694		X		SER	Cbarrera0626@gmail.com	3115780035	SI	
16.	Mónica Cabrera	40.670.503		X		SER.	mlcabrera@sena.edu.co	3214610886	SI	
17.	Paula Hugo Tao	1'6301761		X		SER	CarhuTao@yahoo.com	3212844807	SI	
18.	Ricardo Rusinque	1117999401		X		SER.	[illegible]	3138229080	Si	
19	Maritza Grijalba	1117497.689		X		SER	mgrijalbam@sena.edu.co	3184008638	X	
20	José Cagua	1.117 [illegible]		X		SER	[illegible]	312 [illegible]		

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.

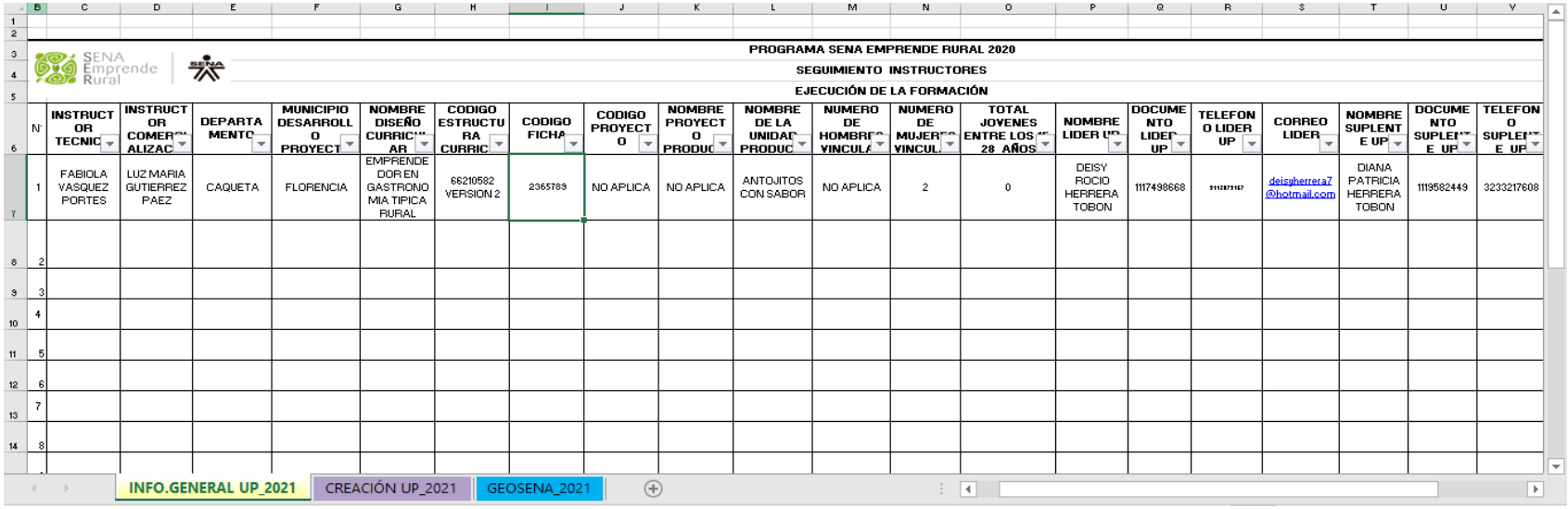
OBLIGACIÓN 7

7.1 7.1 Pantallazo del correo electrónico enviado a la Dinamizadora Rural de Centro SER la información y documentación requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.




Correo: Fabiola Vásquez Portes - Outlook - Google Chrome
outlook.office.com/mail/deeplink?popoutv2=1&version=20211018001.03
Responder a todos
Eliminar
No deseado
Bloquear
Creacion unidad productiva para la ficha: 2365799 del programa de formación: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.
FP
Fabiola Vásquez Portes
Dom 24/10/2021 9:24
Para: Monica Mejia Valencia; Luz María Gutiérrez Páez
CC: Alba Luz Mendez Rojas
10.Herramienta 2365799....
126 KB
Buena día Mónica
Teniendo en cuenta que ya se entregaron materiales de formación en almacén, nos permitimos enviar la información para la creación de la Unidad productiva de la Ficha: 2365799 del programa de formación: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.
De esta manera nos permitimos informar que con este correo se completa la información para creación de todas las unidades productivas en la vigencia 2021 del programa: emprendedor en Gastronomía Típica Rural, asignadas a las instructoras: Fabiola Vasquez Portes y Luz María Gutiérrez.
Feliz día y un fuerte abrazo.
Responder
Responder a todos
Reenviar
Escribe aquí para buscar
12°C Parc. soleado
ESP
9:29 a. m.
24/10/2021

7.2 Herramienta de seguimiento a formación diligenciada con la información requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798.



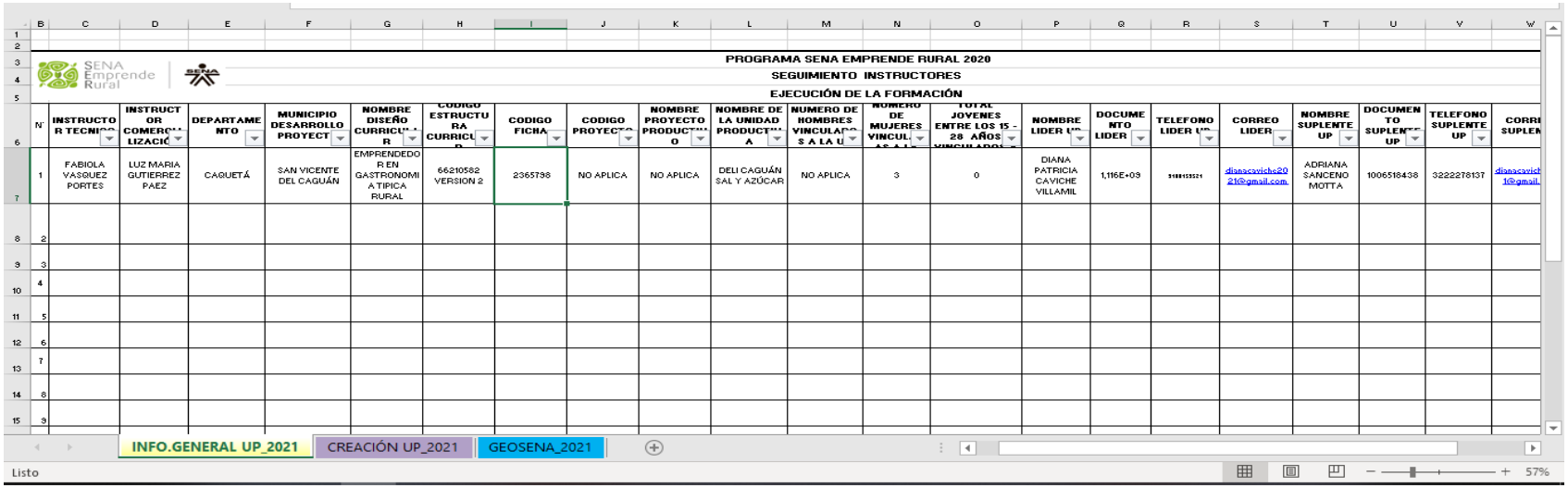
PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2020

SEGUIMIENTO INSTRUCTORES

EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

N°	INSTRUCTOR TECNICO	INSTRUCTOR COMERCIALIZAC	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO DESARROLLO PROYECT	NOMBRE DISEÑO CURRICULAR	CODIGO ESTRUCTURA CURRIC	CODIGO FICHA	CODIGO PROYECTO	NOMBRE PROYECTO PRODUC	NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUC	NUMERO DE HOMBRES VINCULA	NUMERO DE MUJERES VINCUL	TOTAL JOVENES ENTRE LOS 15 - 28 AÑOS	NOMBRE LIDER UP	DOCUMENTO LIDER UP	TELEFONO LIDER UP	CORREO LIDER	NOMBRE SUPLENTE UP	DOCUMENTO SUPLENTE UP	TELEFONO SUPLENTE UP
1	FABIOLA VASQUEZ PORTES	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	CAQUETA	FLORENCIA	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	66210582 VERSION 2	2365789	NO APLICA	NO APLICA	ANTOJITOS CON SABOR	NO APLICA	2	0	DEISY ROCIO HERRERA TOBON	1117498668	[illegible]	deisyherrera7@hotmail.com	DIANA PATRICIA HERRERA TOBON	1119582449	3233217608
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				

INFO.GENERAL UP_2021 | CREACIÓN UP_2021 | GEOSENA_2021



PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2020

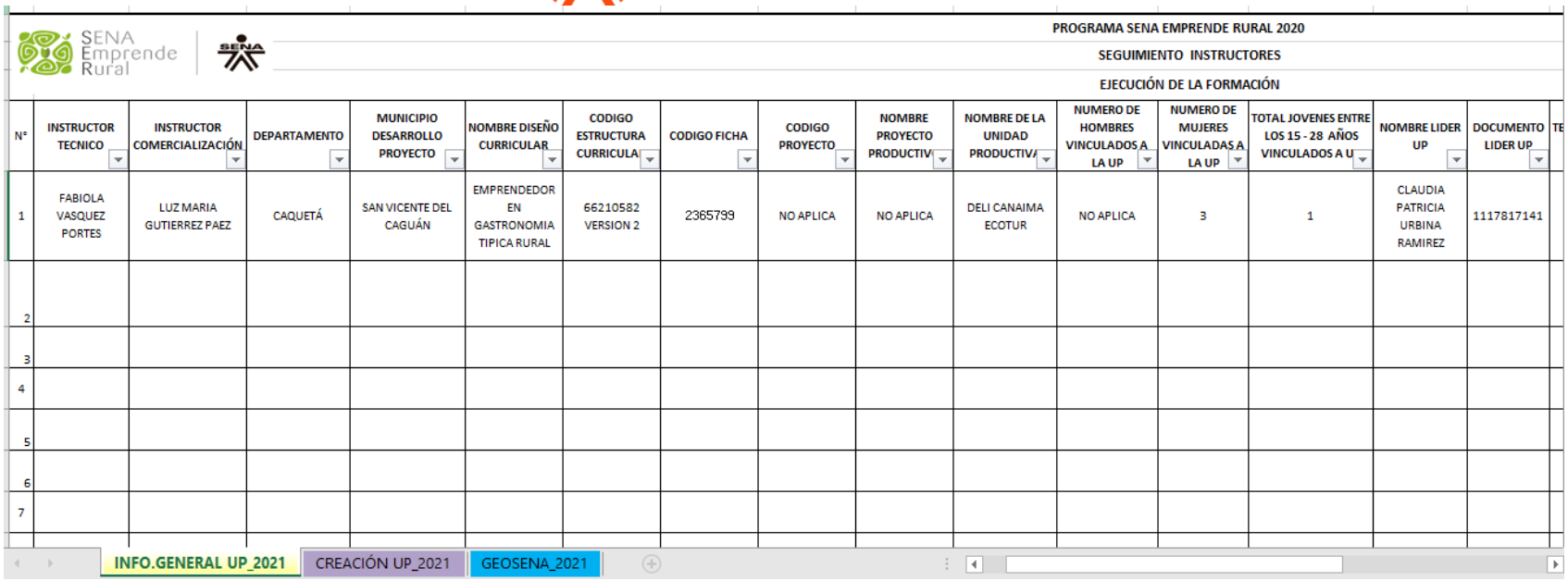
SEGUIMIENTO INSTRUCTORES

EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

N°	INSTRUCTOR TECNICO	INSTRUCTOR COMERCIALIZACIÓ	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO DESARROLLO PROYECT	NOMBRE DISEÑO CURRICULAR	CODIGO ESTRUCTURA CURRICU	CODIGO FICHA	CODIGO PROYECTO	NOMBRE PROYECTO PRODUCTIV O	NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIV A	NUMERO DE HOMBRES VINCULADOS A LA U	NUMERO DE MUJERES VINCUL	TOTAL JOVENES ENTRE LOS 15 - 28 AÑOS	NOMBRE LIDER UP	DOCUMENTO LIDER	TELEFONO LIDER UP	CORREO LIDER	NOMBRE SUPLENTE UP	DOCUMENTO SUPLENTE UP	TELEFONO SUPLENTE UP	CORREO SUPLEN
1	FABIOLA VASQUEZ PORTES	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	CAGUETÁ	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	66210582 VERSION 2	2365798	NO APLICA	NO APLICA	DELI CAGUÁN SAL Y AZÚCAR	NO APLICA	3	0	DIANA PATRICIA CAVICHE VILLAMIL	1,116E+09	[illegible]	diana.cavicho2021@gmail.com	ADRIANA SANCENO MOTTA	1006518438	3222278137	diana.cavich1@gmail.
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					

INFO.GENERAL UP_2021 | CREACIÓN UP_2021 | GEOSENA_2021

Listo 57%



PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2020

SEGUIMIENTO INSTRUCTORES

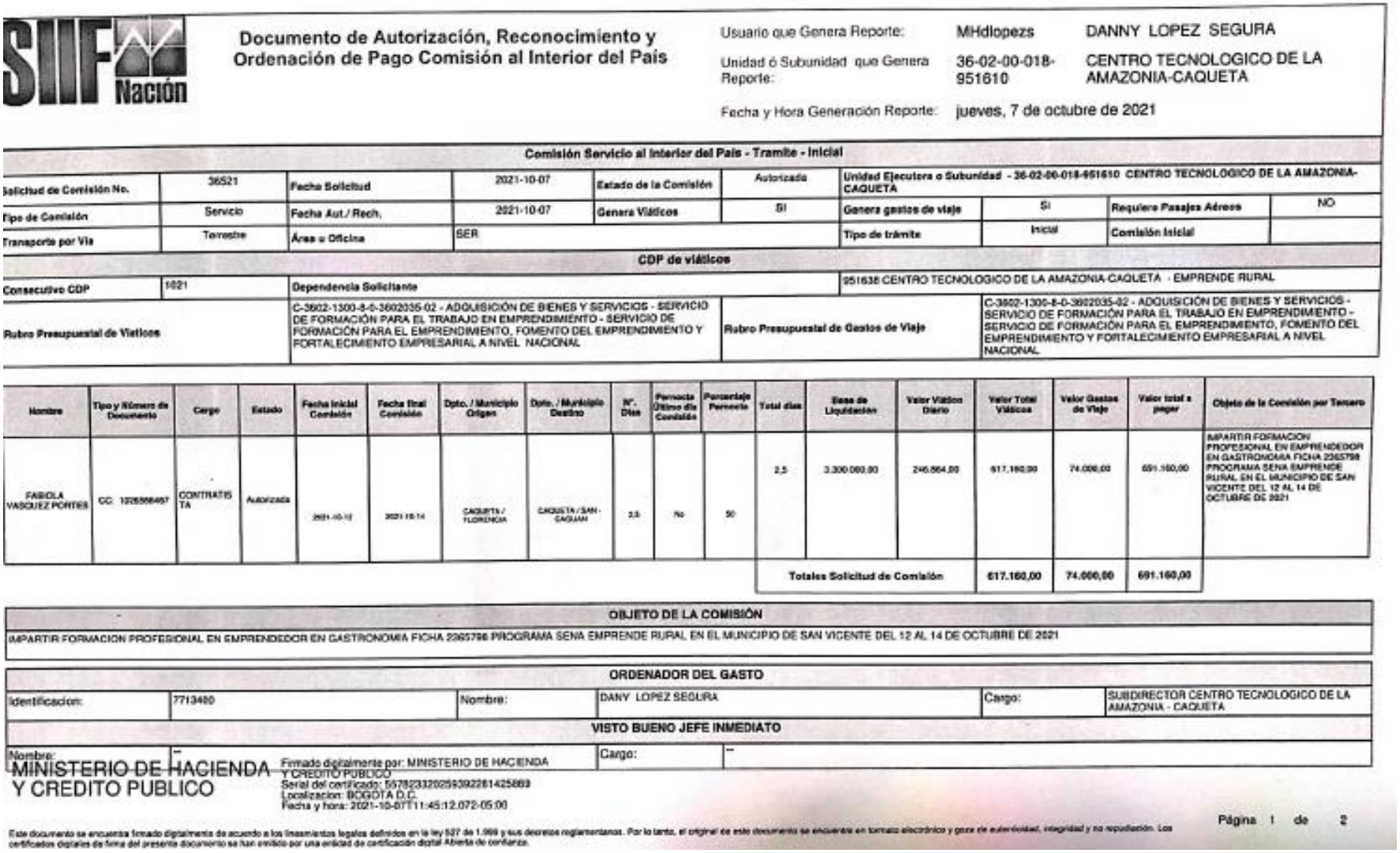
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

N°	INSTRUCTOR TECNICO	INSTRUCTOR COMERCIALIZACIÓN	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO DESARROLLO PROYECTO	NOMBRE DISEÑO CURRICULAR	CODIGO ESTRUCTURA CURRICULA	CODIGO FICHA	CODIGO PROYECTO	NOMBRE PROYECTO PRODUCTIV	NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	NUMERO DE HOMBRES VINCULADOS A LA UP	NUMERO DE MUJERES VINCULADAS A LA UP	TOTAL JOVENES ENTRE LOS 15 - 28 AÑOS VINCULADOS A U	NOMBRE LIDER UP	DOCUMENTO LIDER UP	TE
1	FABIOLA VASQUEZ PORTES	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	CAQUETÁ	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	66210582 VERSION 2	2365799	NO APLICA	NO APLICA	DELI CANAIMA ECOTUR	NO APLICA	3	1	CLAUDIA PATRICIA URBINA RAMIREZ	1117817141	
2																
3																
4																
5																
6																
7																

INFO.GENERAL UP_2021 | CREACIÓN UP_2021 | GEOSENA_2021

OBLIGACIÓN 9

9.2 Formato de orden de viaje N° 36521, 39021 para desplazamiento a orientar formación en la ficha 2365798, 2365799.



SIIF Nación

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHdlopezs DANNY LOPEZ SEGURA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA

Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 7 de octubre de 2021

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	36521	Fecha Solicitud	2021-10-07	Estado de la Comisión	Autorizado	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2021-10-07	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	SI	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	SER			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	1021	Dependencia Solicitante	951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC 1026566467	CONTRATISTA	Autorizado	2021-10-12	2021-10-14	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN VICENTE DEL CAGUAN	2.5	No	50	2,5	3.300.000,00	246.864,00	617.160,00	74.000,00	691.160,00	IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA FICHA 2365798 PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL EN EL MUNICIPIO DE SAN VICENTE DEL 12 AL 14 DE OCTUBRE DE 2021
											Totales Solicitud de Comisión			617.160,00	74.000,00	691.160,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA FICHA 2365798 PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL EN EL MUNICIPIO DE SAN VICENTE DEL 12 AL 14 DE OCTUBRE DE 2021

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	7713480	Nombre:	DANY LOPEZ SEGURA	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA - CAQUETA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	--	Cargo:	--

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 557823320259392261425869
Localizacion: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2021-10-07T11:45:12.072-05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Página 1 de 2

SENA

SIIF Nación

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHdlopezs DANNY LOPEZ SEGURA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA

Fecha y Hora Generación Reporte: martes, 12 de octubre de 2021

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	39021	**Fecha Solicitud**	2021-10-11	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2021-10-12	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	SI	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Via	Terrestre	**Área u Oficina**	SENA EMPRENDE RURAL - SER			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	1021	**Dependencia Solicitante**	951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL		
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Último dia Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026586467	CONTRATISTA	Autorizada	2021-10-19	2021-10-21	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - CAGUAN	2,5	No	50	2,5	3.300.000,00	246.864,00	617.160,00	74.000,00	691.160,00	Impartir FP en Emprendedor en gastronomía típica rural según ficha No. 2365799 del programa SER, a desarrollarse en el municipio de San Vicente del Caguán del 19 al 21/10/2021
											Totales Solicitud de Comisión			**617.160,00**	**74.000,00**	**691.160,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir FP en Emprendedor en gastronomía típica rural según ficha No. 2365799 del programa SER, a desarrollarse en el municipio de San Vicente del Caguán del 19 al 21/10/2021

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	7713400	Nombre:	DANY LOPEZ SEGURA	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA - CAQUETA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	--	Cargo:	--

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 557823320259392281425869
Localizacion: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2021-10-12T09:23:37.139-05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHdlopezs DANNY LOPEZ SEGURA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA

Fecha y Hora Generación Reporte: Jueves, 21 de octubre de 2021

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	42921	Fecha Solicitud	2021-10-21	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2021-10-21	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	SI	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	SENA EMPRENDE RURAL - SER			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	1021	Dependencia Solicitante	951636 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL	
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026596467	CONTRATISTA	Autorizada	2021-10-26	2021-10-28	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN VICENTE DEL CAGUAN	2.5	No	50	2,5	3.300.000,00	246.664,00	617.160,00	74.000,00	691.160,00	Impartir FP en la formación "Emprendedor en gastronomía típica rural" con ficha No. 2365796 del programa SER, a desarrollarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 26 al 28/10/2021
											Totales Solicitud de Comisión			617.160,00	74.000,00	691.160,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir FP en la formación "Emprendedor en gastronomía típica rural" con ficha No. 2365796 del programa SER, a desarrollarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 26 al 28/10/2021

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	7713400	Nombre:	DANY LOPEZ SEGURA	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA - CAQUETA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	--	Cargo:	--

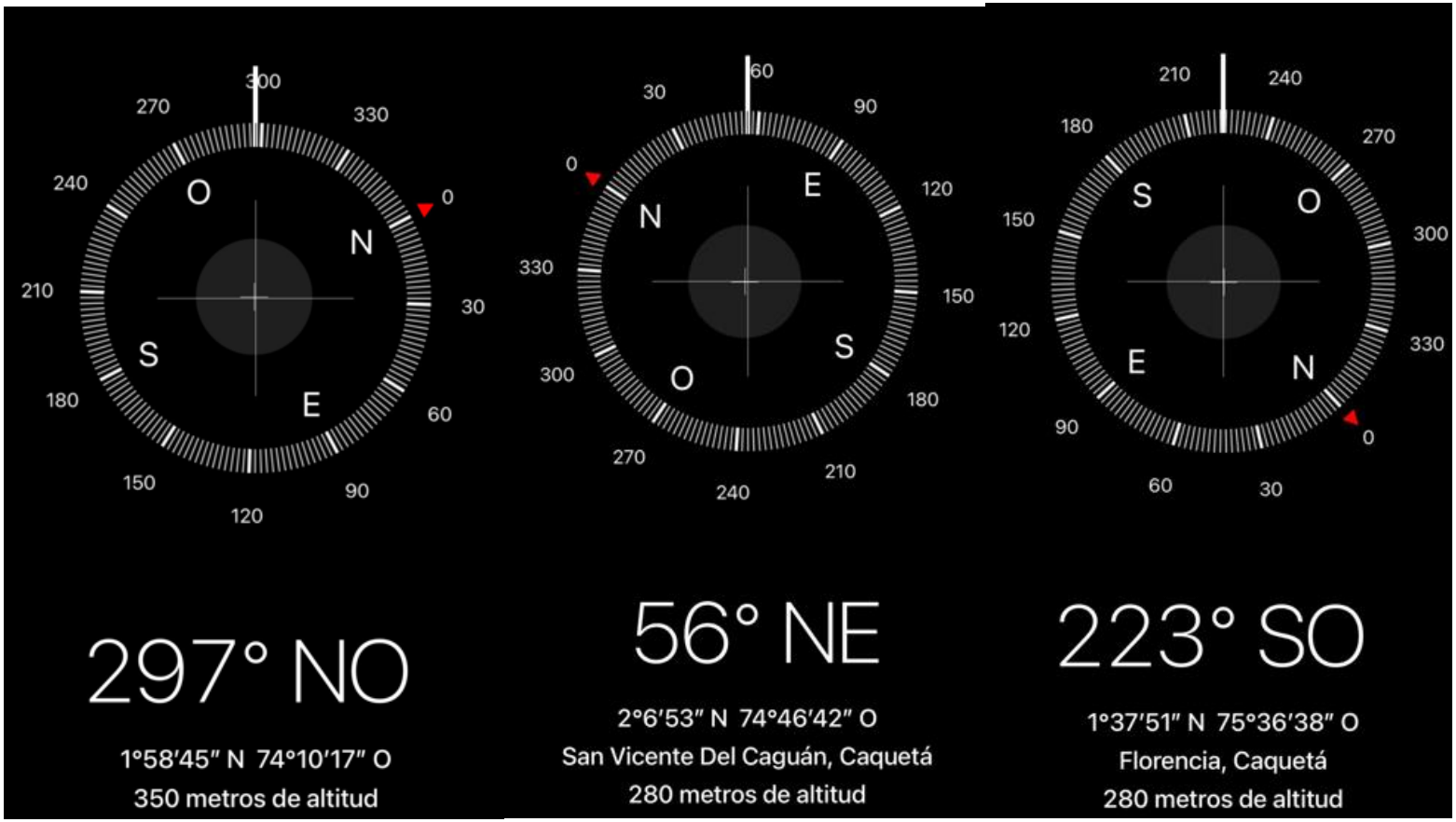
MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 557823320259392281425669
Localizacion: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2021-10-21T16:46:58.281-05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

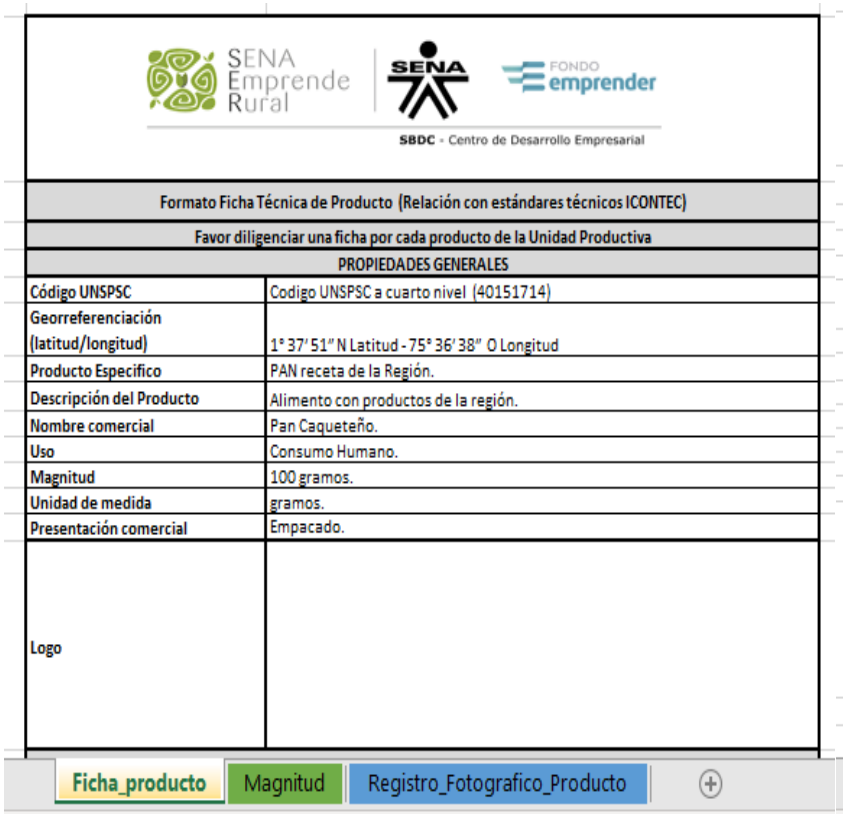
OBLIGACIÓN 12

12.1 Puntos de georreferenciación de las unidades productivas de las fichas 2365789, 2365798, 2365799 de la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural.



OBLIGACIÓN 12

15.1 Pantallazo de fichas técnicas de los productos ofertados en las unidades productivas.

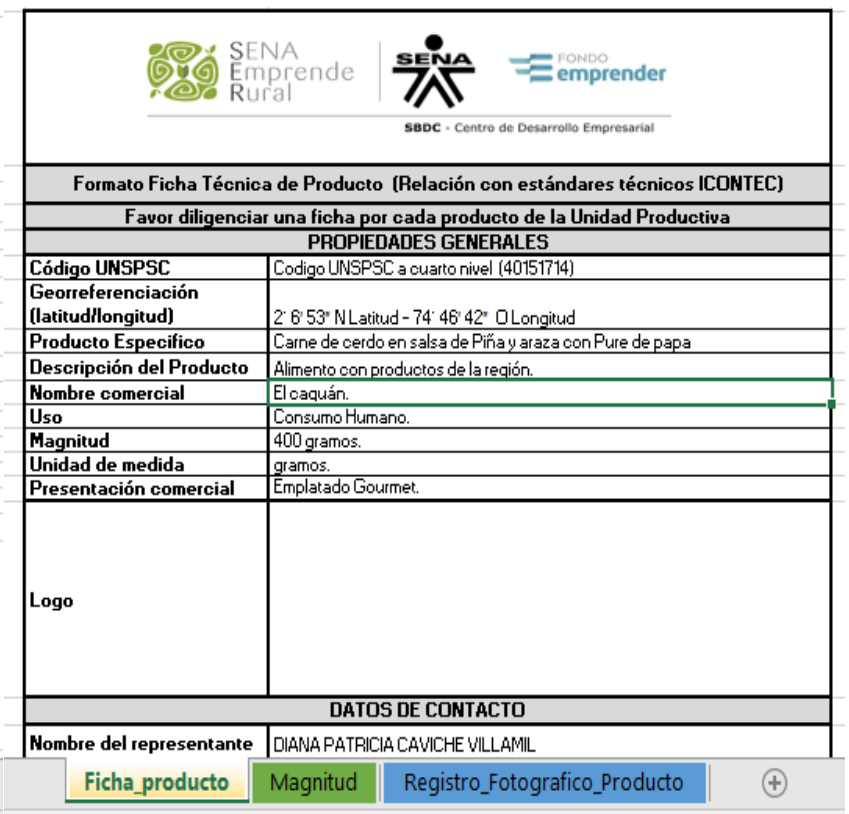


SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

Formato Ficha Técnica de Producto (Relación con estándares técnicos ICONTEC)	
Favor diligenciar una ficha por cada producto de la Unidad Productiva	
PROPIEDADES GENERALES	
Código UNSPSC	Codigo UNSPSC a cuarto nivel (40151714)
Georreferenciación (latitud/longitud)	1° 37' 51" N Latitud - 75° 36' 38" O Longitud
Producto Especifico	PAN receta de la Región.
Descripción del Producto	Alimento con productos de la región.
Nombre comercial	Pan Caqueteño.
Uso	Consumo Humano.
Magnitud	100 gramos.
Unidad de medida	gramos.
Presentación comercial	Empacado.
Logo	

Ficha_producto | Magnitud | Registro_Fotografico_Producto



SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

Formato Ficha Técnica de Producto (Relación con estándares técnicos ICONTEC)	
Favor diligenciar una ficha por cada producto de la Unidad Productiva	
PROPIEDADES GENERALES	
Código UNSPSC	Codigo UNSPSC a cuarto nivel (40151714)
Georreferenciación (latitud/longitud)	2° 6' 53" N Latitud - 74° 46' 42" O Longitud
Producto Especifico	Carne de cerdo en salsa de Piña y araza con Pure de papa
Descripción del Producto	Alimento con productos de la región.
Nombre comercial	El caquán.
Uso	Consumo Humano.
Magnitud	400 gramos.
Unidad de medida	gramos.
Presentación comercial	Emplatado Gourmet.
Logo	
DATOS DE CONTACTO	
Nombre del representante	DIANA PATRICIA CAVICHE VILLAMIL

Ficha_producto | Magnitud | Registro_Fotografico_Producto



SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

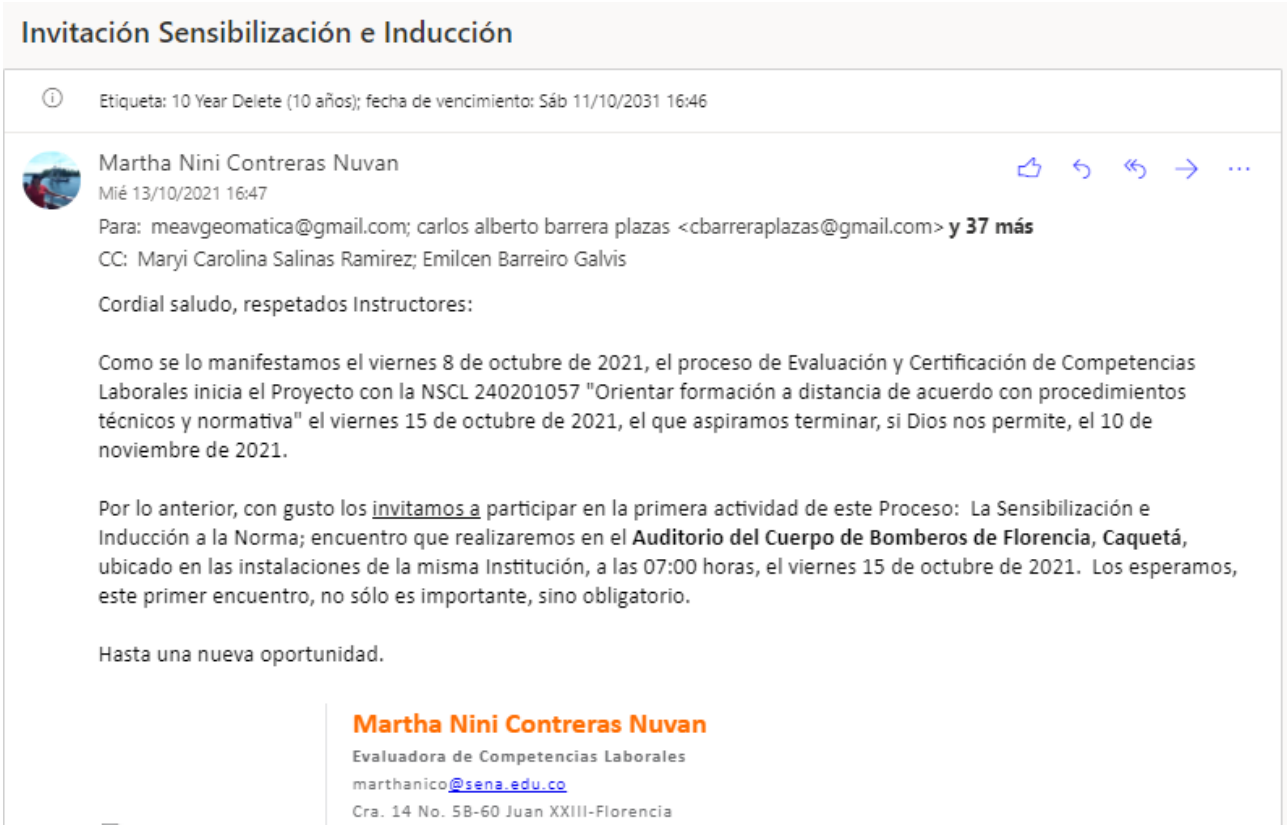
SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

Formato Ficha Técnica de Producto (Relación con estándares técnicos ICONTEC)	
Favor diligenciar una ficha por cada producto de la Unidad Productiva	
PROPIEDADES GENERALES	
Código UNSPSC	Codigo UNSPSC a cuarto nivel (40151714)
Georreferenciación (latitud/longitud)	1° 58′ 45″ N Latitud - 74° 10′ 17″ O Longitud
Producto Especifico	costilla de res en salsa vino tinto de la región
Descripción del Producto	Alimento con productos de la región.
Nombre comercial	Canaima
Uso	Consumo Humano.
Magnitud	450 gramos
Unidad de medida	gramos.
Presentación comercial	Emplatado Gourmet.

Ficha_producto | Magnitud | Registro_Fotografico_Producto

OBLIGACIÓN 24

24.1 Pantallazos de los correos electrónicos enviados por la evaluadora del proceso Martha Niní Contreras en los cuales realiza programación para la ejecución del proceso de certificación de norma de competencia laboral.



Invitación Sensibilización e Inducción

Etiqueta: 10 Year Delete (10 años); fecha de vencimiento: Sáb 11/10/2031 16:46

Martha Nini Contreras Nuvan
Mié 13/10/2021 16:47

Para: meavgeomatica@gmail.com; carlos alberto barrera plazas <cbarreraplazas@gmail.com> **y 37 más**
CC: Maryi Carolina Salinas Ramirez; Emilcen Barreiro Galvis

Cordial saludo, respetados Instructores:

Como se lo manifestamos el viernes 8 de octubre de 2021, el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales inicia el Proyecto con la NSCL 240201057 "Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa" el viernes 15 de octubre de 2021, el que aspiramos terminar, si Dios nos permite, el 10 de noviembre de 2021.

Por lo anterior, con gusto los invitamos a participar en la primera actividad de este Proceso: La Sensibilización e Inducción a la Norma; encuentro que realizaremos en el **Auditorio del Cuerpo de Bomberos de Florencia, Caquetá**, ubicado en las instalaciones de la misma Institución, a las 07:00 horas, el viernes 15 de octubre de 2021. Los esperamos, este primer encuentro, no sólo es importante, sino obligatorio.

Hasta una nueva oportunidad.

Martha Nini Contreras Nuvan
Evaluadora de Competencias Laborales
marthanico@sena.edu.co
Cra. 14 No. 5B-60 Juan XXIII-Florencia

OBLIGACIÓN 25

25.1 Certificado de fundamentos generales del curso virtual del modelo Integrado de Planeación y Gestión – MIPG.



25.2 Certificación de la apropiación del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

MANUAL DE DISCAPACIDAD Y SU POLÍTICA EN EL SENA

Agencia Pública DE EMPLEO

Hace constar:

Que el Sr(a) FABIOLA VASQUEZ PORTES Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1026586467 el día 23/10/2021 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

OBLIGACIÓN 26

26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_1026586467 _41721_OCTUBRE_2021.

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 29 de octubre de 2021

Señor (a)
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2620547
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes octubre del año 2021

Referencia: No. CO1.PCCNTR.2620547 del año 2021

FABIOLA VASQUEZ PORTES identificada con la cédula de ciudadanía **No. 1.026.586.467** de Bogotá, en mi calidad de 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 **DIECIOCHO MILLONES CUATROSCIENTOS OCHENTAMIL PESOS M/CTE** (18'480.000). esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) (5) pagos iguales por los meses de Julio 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 NOVESCIENTOS OCHENTAL 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 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

Obligaciones Especificas:

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 asignada por la diminizadora del programa para participar en la planeación de los procesos formativos ya que aún no se programa realizar los talleres de planeacion 2021.	No se genera evidencia para el mes de octubre.
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, 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 matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799 en las cuales elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matrícula de aprendices, levantamietno de actas.	2.1 Formatos de planeación pedagógica de las fichas 2365789, 2365798, 2365799. 2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799 2.3 Registro de Tiempos Sofia Plus octubre 2021 **Evidenola** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor.
3	Ejecutar las acciones de formación 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 2365789, 2365798, 2365799.	3.1 Registro de Tiempos Sofia Plus del mes de octubre de 2021. 3.2 Registro de asistencias de formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Evidenola** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica.
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 en las fichas 2365789, 2365798, 2365799 orientados ene le mes de Septiembre.	4.1 Reporte de juicios de evaluación la formación Emprendedor en gastronomía típica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Evidenola** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica.
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 supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	Envié a través de correo electrónico al apoyo administrativo de Sofia plus los archivos planos con los datos de las personas interesadas en la matrícula en la formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	**Evidenola** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **Julio**.
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.	Participé en la sensibilización de las estrategias institucionales SENNOVA, AGROSENA y la UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO orientada el día 11 de octubre	6.1 Listado de asistencia a la sensibilización de las estrategias institucionales SENNOVA, AGROSENA y la UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO. **Evidenola** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor.
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.	Entregué a la Dinamizadora Rural de Centro SER la información y documentación requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	7.1 Herramienta de seguimiento a formación diligenciada con la información requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Evidenola** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor.
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	Participé en la capacitación sobre la inscripción en el sistema de información de la Agencia PÚblica de Empleo del SENA orientada por Oscar Eduardo Fajardo en la cual nos brindo todas las herramientas necesarias para realizar el proceso de inscripción a aprednices en la plataforma APE. Apoyé la inscripción en el sistema de información de la Agencia PÚblica de Empleo del SENA los aprendices matriculados en la formación Emprendedor en gastronomía	**Evidenola** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **agosto**.

GC_1026586467 _41721_OCTUBRE_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
Adquirente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquirente: 899.999.034-1
Resolución DIAN N° 13029034994117 autoriza desde 1 hasta 300,000 (Dic. 07 de 2020)

Código Regional	18
Código Centro	9518/18
Fecha Elaboración	Octubre de 2021
Versión	JUNIO 2021 - 3,21
ID de Proceso	12995-010650
No. de documento	259577

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	C.C.	1.026.586.467	IP/N° de contacto	3214750075
Correo electrónico contratista:	favasquezpor@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 $49'049.000 NO	Inducción SST SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ? SI			
Banco al cual consignar: BANCOLOMBIA	Tipo de cta AHORROS	N° Cuenta 46987313453			
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 $ 119'398.000 NO				

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

N° del contrato:	26205472021		N° Compromiso SIIF	41721	
Valor Total del Contrato	$ 18.480.000	N ° Pago 4	Periodo objeto de pago Del 01/10/2021 Al 31/10/2021		Valor Bruto Pago $ 3.300.000,00
Saldo Anterior del Contrato	$ 8.580.000				
Nuevo Saldo del Contrato	$ 5.280.000		Legalización comisiones del periodo	$ 2.073.480,00	

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado): Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor de emprendimiento y apoyo a la gestión del emprendimiento rural, en la modalidad presencial y a distancia; enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER, en el área 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

	Octubre	Setiembre			
N° Planilla PILA o N° Radicación pago SS	----------	94257/38816	Valor Base retención en la fuente	2.192.850,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.320.000	$ 1.320.000	Valor Base retención en la fuente ICA	2.923.800,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 165.000	$ 165.000	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 211.200	$ 211.200	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL II	$ 13.800	$ 13.800	Menos Retencion IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorios	$ -		Reteica - 8299	17.543,00	0,600%
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -		-	0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.084	$ -		-	0,00	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.630.800	$ -		-	0,00	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta $ 1.161.856	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta $ 480.928	$ -				
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 730.950		Descuentos de Libranza	0,00	
Retención en la Fuente Contingente	$ -		Descuentos de embargo (Si Sene)	0,00	
			VALOR A PAGAR	$ 3.282.457,00	

SON: TRES MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

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 2365789, 2365798, 2365799.
Evalué los resultados de aprendizaje de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799
Participé en la sensibilización de las estrategias institucionales SENNOVA, AGROSENA y la UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO
Entregué a la Dinamizadora Rural de Centro SER la información y documentación requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural
Programé y reporté a la supervisora de mi contrato la movilización a las unidades productivas de la formación Gastronomía típica rural
Realicé la georreferenciación y caracterización de las unidades productivas de las fichas 2365789, 2365798, 2365799
MES: OCTUBRE - RECURSOS: NACION - MUNICIPIOS DE EJECUCIÓN: SAN VICENTE DEL CAGUAN, FLORENCIA

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 liquidación de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores cotizados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministrada es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

FABIOLA VASQUEZ PORTES
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 LOPEZ SEGURA
DIRECTOR REGIONAL CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 20 Octubre del 2021

PRESENTADO A: Danny López Segura - Director regional de centro.

ORDEN DE VIAJE No. 36521	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	12/10/2021	14/10/2021
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Centro Tecnológico de la Amazonia	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional en EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N°2365798 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N° 2365798 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER, en el municipio de San Vicente del Caguan donde se desarrollaron las siguientes actividades con los aprendices:

1. Implementación de protocolos de bioseguridad COVID 19, teniendo en cuenta las instrucciones dadas por Diana Katherine Rodríguez, de seguridad y salud en el trabajo.

2. Protocolo de desinfección de cada uno de los aprendices, antes de iniciar el proceso de formación, cada aprendiz cumplió con el protocolo de bioseguridad correspondientes al proceso de formación presencial. Los encuentros se programaran en alternancia con la finalidad de cumplir los reglamentos establecidos y salvaguardar la seguridad de todos los aprendices del programa de formación: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural, se tienen programado cumplir con un aforo máximo de 15 personas para la prespecialidad.

3. Socialización con los aprendices sobre la metodología de trabajo práctico correspondiente a ejecutar en el proceso de formación para la elaboración de las recetas durante los días 12,13y 14 de Octubre del 2021, tales como: organización

del lugar de trabajo, distribución de equipos de trabajo, asignación de recetas y metodología de trabajo.

4. Elaboración de recetas asignadas y seleccionadas en el material de apoyo dado por la instructora (Recetario), para la respectiva preparación durante el proceso de formación, donde los aprendices cumplieron con el manejo efectivo de las materias primas.

5. Ejecutar las actividades de la guía de aprendizaje No. 2 y el debido Cumplimiento de los resultados de aprendizaje, para el logro de las competencias.

6. Realizar las actividades de aprendizaje propuesta en la planeación pedagógica con forme a la fase correspondiente.

7. Socialización de las actividades desarrolladas, mediante mesa redonda donde se realizó la respectiva retroalimentación del proceso de formación durante los días 12,13 y 14 de Octubre del 2021.

RESULTADOS:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N° 2365798 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL- SER.

1. Cumplimiento de protocolo de bioseguridad para la prevención del COVID 19, evidencia que queda plasmado mediante fotografías y portafolio del instructor.
2. Productos gastronómicos preparados por los aprendices, donde se cumplió las buenas prácticas de Manufactura, garantizando que son aptos para el consumo.
3. Cumplimiento de las actividades y resultados de aprendizaje plasmados en la planeación pedagógica y la guía de aprendizaje del proceso de formación Emprendedor en Gastronomía típica Rural.

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

1. Evidencias fotográficas.
2. Tiquetes terrestres de desplazamiento.
3. Listado de asistencia

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

1. Elaboración de recetas del material de apoyo mediante la cartilla.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" ficha N° 2365798	26,27 Y 28 de Octubre del 2021.
2. Aplicación de BPM , aplicación de receta estándar y diseño de producto.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" ficha N°2365798	26,27 Y 28 de Octubre del 2021.

CONCLUSIÓNES:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N°2365798 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL- SER

1. Se desarrolló parte de las actividades propuestas en la guía No.2, entre aprendices e instructora.

2. Se estableció las recetas a trabajar en el proceso de formación.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
FABIOLA VASQUEZ PORTES	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica	**ALBA LUZ MENDEZ ROJAS**	

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" SEGÚN Ficha N°2365798 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER del 12 AL 14 de Octubre del 2021, San Vicente del Caguan.













FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 20 Octubre del 2021

PRESENTADO A: Danny López Segura - Director regional de centro.

ORDEN DE VIAJE No. 39021	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	19/10/2021	21/10/2021
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan - Vereda Morrocoy	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Centro Tecnológico de la Amazonia	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional en EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N°2365799 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N° 2365799 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER, en el municipio de San Vicente del Caguan donde se desarrollaron las siguientes actividades con los aprendices:

1. Implementación de protocolos de bioseguridad COVID 19, teniendo en cuenta las instrucciones dadas por Diana Katherine Rodríguez, de seguridad y salud en el trabajo.

2. Protocolo de desinfección de cada uno de los aprendices, antes de iniciar el proceso de formación, cada aprendiz cumplió con el protocolo de bioseguridad correspondientes al proceso de formación presencial. Los encuentros se programaran en alternancia con la finalidad de cumplir los reglamentos establecidos y salvaguardar la seguridad de todos los aprendices del programa de formación: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural, se tienen programado cumplir con un aforo máximo de 15 personas para la prespecialidad.

3. Socialización con los aprendices sobre la metodología de trabajo práctico correspondiente a ejecutar en el proceso de formación para la elaboración de las

recetas durante los días 19,20 y 21 de Octubre del 2021, tales como: organización del lugar de trabajo, distribución de equipos de trabajo, asignación de recetas y metodología de trabajo.

4. Elaboración de recetas asignadas y seleccionadas en el material de apoyo dado por la instructora (Recetario), para la respectiva preparación durante el proceso de formación, donde los aprendices cumplieron con el manejo efectivo de las materias primas.

5. Ejecutar las actividades de la guía de aprendizaje No. 2 y el debido a cumplimiento de los resultados de aprendizaje, para el logro de las competencias.

6. Realizar las actividades de aprendizaje propuesta en la planeación pedagógica con forme a la fase correspondiente.

7. Socialización de las actividades desarrolladas, mediante mesa redonda donde se realizó la respectiva retroalimentación del proceso de formación durante los días 19,20 y 21 de Octubre del 2021.

RESULTADOS:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N° 2365799 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL- SER.

1. Cumplimiento de protocolo de bioseguridad para la prevención del COVID 19, evidencia que queda plasmado mediante fotografías y portafolio del instructor.

2. Productos gastronómicos preparados por los aprendices, donde se cumplió las buenas prácticas de Manufactura, garantizando que son aptos para el consumo.

3. Cumplimiento de las actividades y resultados de aprendizaje plasmados en la planeación pedagógica y la guía de aprendizaje del proceso de formación Emprendedor en Gastronomía típica Rural.

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

1. Evidencias fotográficas.
2. Tiquetes terrestres de desplazamiento.
3. Listado de asistencia

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Elaboración de recetas del material de apoyo mediante la cartilla.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" ficha N°2365799	9,10,11 de octubre del 2021.
2. Aplicación de BPM , aplicación de receta estándar y diseño de producto.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" ficha N°2365799	9,10,11 de octubre del 2021

CONCLUSIÓNES:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N°2365799 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL- SER

1. Se desarrolló parte de las actividades propuestas en la guía No.2, entre aprendices e instructora.

2. Se estableció las recetas a trabajar en el proceso de formación.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
FABIOLA VASQUEZ PORTES	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica	**ALBA LUZ MENDEZ ROJAS**	

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" SEGÚN Ficha N°2365798 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER del 19 AL 21 de Octubre del 2021, San Vicente del Caguan,Vereda Morrocoy.







