PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO EVIDENCIA MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Palmira, Octubre de 2021

Señor (a)
JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO
SUPERVISOR CONTRATO No**. CO1.PCCNTR. 2233746 del año 2021**
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Palmira

NANCY FABIOLA GARCIA AVENDAÑO, identificado con la cédula de ciudadanía **No.46.671.345** de Duitama-Boyacá en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Biotecnologia Industrial de Palmira , 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.

1. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el programa de formación, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato, siguiendo el procedimiento de Ejecución de Acciones de Formación establecido por el SENA.

R/TA: - --Se impartió formación en el municipio de Jamundì ficha 2338102 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Cali ficha 2381178 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha 2424082 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida-San Antonio ficha 2424084 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha Emprendedor en sistemas ganaderos de doble propósito.
Se impartió formación en el municipio de Palmira ficha 2408407 Emprendedor en Gastronomìa Tipica Rural.

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2338102 JAMUNDI 01/10/2021





EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL PALMIRA FICHA 2408407 05/10/2021



EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2424084 FLORIDA CORREGIMIENTO SAN ANTONIO 06/10/2021











EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2381178 CALI 07/10/2021





EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2424082 FLORIDA CENTRO 12/10/2021





2. Contar con certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2021.

R/TA : En el mes de agosto de 2021 obtuve el certificado de nivel intermedio en el Proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales de manera virtual liderada por el centro CGTS .
240201056 orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa Sector Educativo .Proceso liderado por rportillo@sena.edu.co Ruby Portillo Berrocal del centro CGTS Cali.



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

NANCY FABIOLA GARCIA AVENDAÑO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 46671345

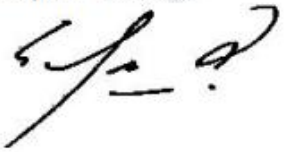
Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 1

testimonio de lo anterior. se firma el presente en CALI. A los seis (6) días del mes de Agosto de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por



1086358 - 06/08/2021
No Y FECHA REGISTRO

EDGAR ORLANDO HERRERA PRIETO
Subdirector CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS
REGIONAL VALLE

Vigencia:
hasta el 6 de Agosto de 2024

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 931100240201056CC46671345C.

3. Realizar el seguimiento de horas reportadas en Sofía vs horas ejecutas, informando oportunamente a la coordinación académica las novedades encontradas, justificando las horas faltantes.

R/TA Se reportaron 160 horas de actividades ejecutadas en el mes de septiembre de las cuales 120 horas son directas y 40 horas administrativas de 2021 en fichas en formación siendo las siguientes:

Formación en el municipio de Jamundì ficha 2338102 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Formación en el municipio de Cali ficha 2381178 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Formación en el municipio de Candelaria Villa Gorgona ficha 2287496 Emprendedor en Elaboración de Derivados Lácteos.
Formación en el municipio de Florida vereda la Diana Emprendedor en Gastronomía Típica Rural ficha 22301623
Formación en el municipio de Palmira ficha 2408407 Emprendedor en Gastronomìa Tipica Rural.
Formación en el municipio de Florida ficha 2424082 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Formación en el municipio de Florida-San Antonio ficha 2424084 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha Emprendedor en sistemas ganaderos de doble propósito.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NANCY FABIOLA GARCIA AVENDAÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2021 23:59:59

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	119,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
			TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/09/2021	01/09/2021	DESARROLLO CURRICULAR	10,00
15/09/2021	15/09/2021	DESARROLLO CURRICULAR	10,00
21/09/2021	21/09/2021	DESARROLLO CURRICULAR	10,00

22/09/2021	22/09/2021	DESARROLLO CURRICULAR	10,00
		TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	40,00

INSTRUCTOR: NANCY FABIOLA GARCIA AVENDAÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

4. Registrar las Inasistencias de los aprendices en el sistema de información institucional “SOFIAPLUS”.

R/TA: Se verifica la asistencia de los aprendices a cada formación realizando el registro en el formato oficial establecido para el programa SER GEE-F-009 donde se evidencia asistencias e inasistencias. Este registro no se realiza en la paltaforma SOFIA PLUS.

- Se realiza el registro y seguimiento de asisitencias en el formato de Acta GD-F-007 V4 y GEE-F-009 .

No se realizan registros de inasistencias en en el sistema de información institucional “SOFIAPLUS.

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2338102 JAMUNDI 01/10/2021



EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL PALMIRA FICHA 2408407 05/10/2021



EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2424084 FLORIDA CORREGIMIENTO SAN ANTONIO 06/10/2021





EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2381178 CALI 07/10/2021



EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2424082 FLORIDA CENTRO 12/10/2021







5. Participar activamente vinculando a los aprendices en los grupos y semilleros de investigación e innovación en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica cuando sea requerido por el centro, para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.

R/TA: Se articularon aprendices con unidad productiva y aprendices con potencial idea de negocio al proceso de servicio y atención de Fondo Emprender con el fin de fortalecer los conocimientos adquiridos ne la formación mediante talleres de orientación y entrenamientos en temas contables, administrativos y financieros.

TALLER DE ORIENTACIÒN VIRTUAL SBDC VALLE CENTRO CBI
FICHAS 2424082- 2424084 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FLORIDA CENTRO Y FLORIDA CORREGIMIENTO SAN ANTONIO
07/10/2021



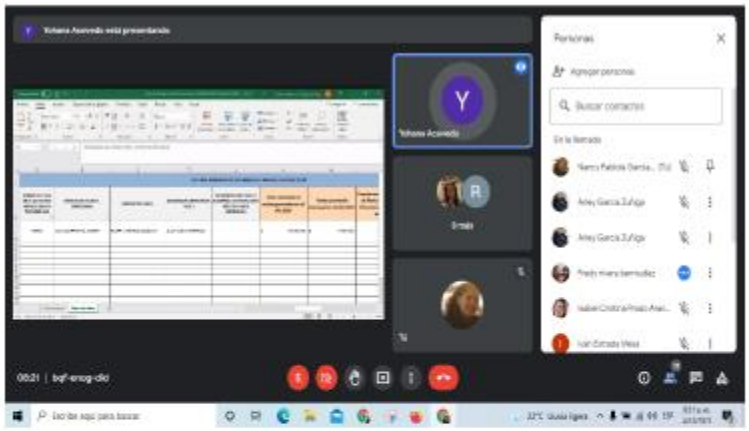
CONTACTO DE NUESTROS GESTORES

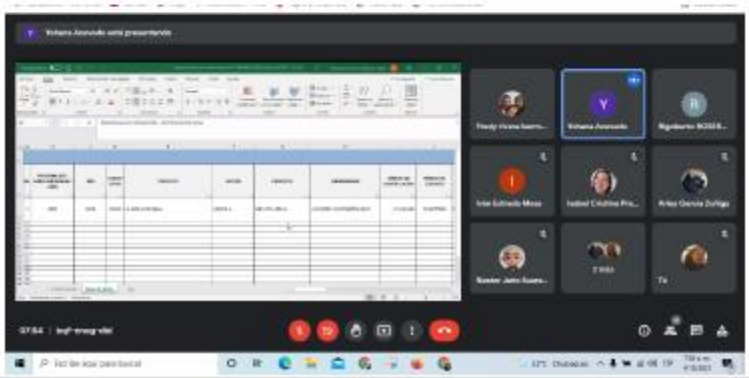
Jacqueline María Vargas	jmúlava@misena.edu.co
Darío Fidel Martínez P.	dfmartinez@sena.edu.co
Juan Sebastián Rodríguez	srodriguezro@sena.edu.co
Héctor Jaimes Serrano R.	hejaser@misena.edu.co
Emprendimiento Palmira	emprendimientocbi@misena.edu.co

6. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.

R/TA: Asistencia en reuniones virtuales y/ó presenciales semanales con el equipo Programa SER. Con el objeto de tratar temas relacionados con: seguimiento de lineamientos, formaciones 1er y 2do semestre de 2021 y demás aspectos relacionados en desarrollo de las actividades formativas y contractuales a llevarse a cabo en el presente año, creación y acompañamiento de Unidades Productivas y demás aspectos relacionados en desarrollo de las actividades formativas y contractuales a llevarse a cabo en el presente año.

COMITÉ VIRTUAL CONVOCADO POR DINAMIZADORA DE SER CENTRO CBI PROGRAMACIÓN Y ARTICULACIÓN EVENTOS COMERCIALES 04/10/2021





COMITÈ SEGUIMIENTO A LINEAMIENTOS, REVISIÓN DE CARPETAS VIRTUALES FORMACIONES PRIMER SEMESTRE DE 2021 EQUIPO SER 11-10-2021





7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, corroborando que el espacio de la ruta está al día con el listado de aprendices en formación y los RAP según la fase en que se encuentre.

R/TA: Se emitieron juicios valorativos en cumplimiento de los resulltados de aprendizaje para el 1er semestre del 2021 en las siguientes fichas:
Palmira Coliseo de ferias ficha 2287484 Emprendedor en Agricultura Urbana.
Emprendedor en Establecimiento y Manejo de Hongos Comestibles Cali La Elvira ficha 2308946
Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas rozo palmira ficha 2287216

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	07/10/2021
Ficha de Caracterización:	2308946
Código:	76130587
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN ESTABLECIMIENTO Y MANEJO DE HONGOS COMESTIBLES
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	15/04/2021
Fecha Fin:	30/09/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9544 - CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	37804 - Acondicionar material de laboratorio de acuerdo con tipo de análisis microbiológico y bioquímico.	564665 - 220220201001 ALISTAR LABORATORIO, MATERIALES DE LABORATORIO Y MEDIOS DE CULTIVO SEGÚN PROTOCOLO DE USO	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	37804 - Acondicionar material de laboratorio de acuerdo con tipo de análisis microbiológico y bioquímico.	564666 - 220220201002 ESTERILIZAR MATERIAL DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	37804 - Acondicionar material de laboratorio de acuerdo con tipo de análisis microbiológico y bioquímico.	564667 - 220220201003 PREPARAR MEDIOS DE CULTIVO SEGÚN FICHA TÉCNICA Y MATERIAL BIOLÓGICO	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	37804 - Acondicionar material de laboratorio de acuerdo con tipo de análisis microbiológico y bioquímico.	564668 - 220220201004 VERIFICAR VARIABLES FÍSICAS Y AMBIENTALES DEL PROCESO DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	38724 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	564660 - 280301200002DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	38724 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	564661 - 280301200005RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	38724 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	564662 - 280301200001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	38724 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	564663 - 280301200004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO SEGÚN EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y RECURSOS	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	38724 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	564664 - 280301200003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DISEÑADO	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	38990 - Preparar inoculo segun plan de biotransformacion y procedimiento tecnico	564705 - 220220202504 PRESERVAR CEPAS SEGÚN PROTOCOLO ESTAB ECIDO	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	38990 - Preparar inoculo segun plan de biotransformacion y procedimiento tecnico	564701 - 220220202501 SELECCIONAR MATERIAL BIOLÓGICO Y TÉCNICA DE SIEMBRA SEGÚN PROTOCOLO Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	38990 - Preparar inoculo segun plan de biotransformacion y procedimiento tecnico	564703 - 220220202503 MONITOREAR LA CINÉTICA MICROBIANA SEGÚN PROTOCOLO	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1075239576	LEYDY TATIANA	PAREDES MORA	POR CERTIFICAR	38990 - Preparar inoculo segun plan de biotransformacion y procedimiento tecnico	564703 - 220220202502 PROPAGAR MATERIAL BIOLÓGICO SEGÚN PROTOCOLO Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA
CC	1107099294	BRENDA SORAYA	RENGIFO GÓMEZ	EN FORMACION	37804 - Acondicionar material de laboratorio de acuerdo con tipo de análisis microbiológico y bioquímico.	564665 - 220220201001 ALISTAR LABORATORIO, MATERIALES DE LABORATORIO Y MEDIOS DE CULTIVO SEGÚN PROTOCOLO DE USO	APROBADO	CC 66724717 - ELEONORA ECHEVERRY ZAFRA

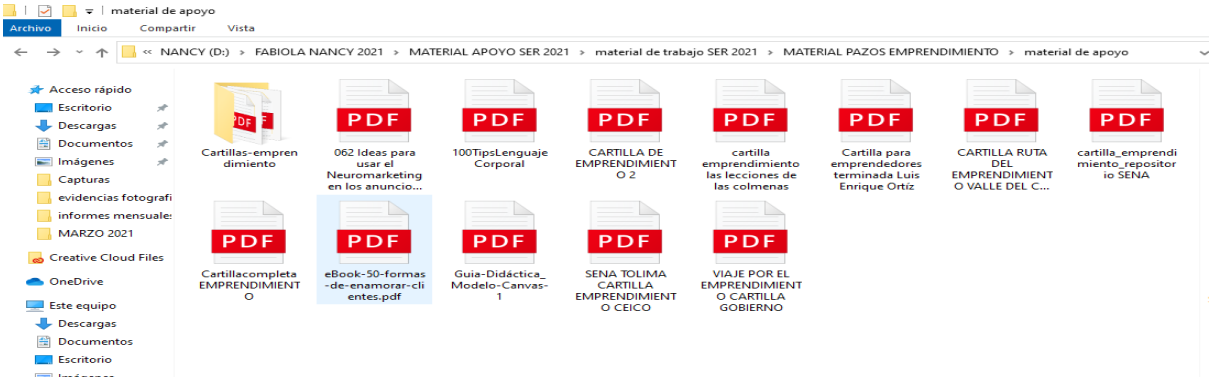
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	29/08/2021
Ficha de Caracterización:	2295816
Código:	73340239
Versión:	3
Denominación:	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	26/03/2021
Fecha Fin:	13/08/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9544 - CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006258000	ANA CRISTINA	MOLINA ARIAS	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623603 - 27041203904 IMPLEMENTAR CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD	POR EVALUAR	-
CC	1006258000	ANA CRISTINA	MOLINA ARIAS	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623604 - 27041203902 REALIZAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE AGUA A LA ESPECIE ANIMAL SEGÚN	NO APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1006258000	ANA CRISTINA	MOLINA ARIAS	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623605 - 27041203901 DISPONER INSTALACIONES, ÁREAS DE SIEMBRA, REDES HIDRÁULICAS, MAQUINAS, EQUIPOS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LA ESPECIE ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO Y	NO APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1006258000	ANA CRISTINA	MOLINA ARIAS	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623606 - 27041203903 EJECUTAR PROGRAMAS DE MANEJO DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL CONFORME A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y	NO APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1006258000	ANA CRISTINA	MOLINA ARIAS	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623608 - 27041209703 DESARROLLAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE UN CULTIVO DE ACUERDO AL SISTEMA PRODUCTIVO, Y NORMATIVIDAD	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1006258000	ANA CRISTINA	MOLINA ARIAS	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623609 - 27041209701 PROYECTAR LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1006258000	ANA CRISTINA	MOLINA ARIAS	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623610 - 27041209702 CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE UN CULTIVO TENIENDO EN CUENTA EL MÉTODO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1006258000	ANA CRISTINA	MOLINA ARIAS	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623611 - 27041209704 VERIFICAR EL PLAN DE MANEJO DE ACUERDO CON EL MÉTODO DE SIEMBRA Y CONTROL	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1010120160	KAREN DAYANNA	LOPEZ AGUILAR	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623603 - 27041203904 IMPLEMENTAR CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD	POR EVALUAR	-
CC	1010120160	KAREN DAYANNA	LOPEZ AGUILAR	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623604 - 27041203902 REALIZAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE AGUA A LA ESPECIE ANIMAL SEGÚN	NO APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1010120160	KAREN DAYANNA	LOPEZ AGUILAR	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623605 - 27041203901 DISPONER INSTALACIONES, ÁREAS DE SIEMBRA, REDES HIDRÁULICAS, MAQUINAS, EQUIPOS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LA ESPECIE ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO Y	NO APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1010120160	KAREN DAYANNA	LOPEZ AGUILAR	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623606 - 27041203903 EJECUTAR PROGRAMAS DE MANEJO DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL CONFORME A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y	NO APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1010120160	KAREN DAYANNA	LOPEZ AGUILAR	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623608 - 27041209703 DESARROLLAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE UN CULTIVO DE ACUERDO AL SISTEMA PRODUCTIVO, Y NORMATIVIDAD	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1010120160	KAREN DAYANNA	LOPEZ AGUILAR	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623609 - 27041209701 PROYECTAR LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1010120160	KAREN DAYANNA	LOPEZ AGUILAR	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623610 - 27041209702 CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE UN CULTIVO TENIENDO EN CUENTA EL MÉTODO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1010120160	KAREN DAYANNA	LOPEZ AGUILAR	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623611 - 27041209704 VERIFICAR EL PLAN DE MANEJO DE ACUERDO CON EL MÉTODO DE SIEMBRA Y CONTROL	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1114822360	KELLY JOHANA	DIAZ SAAVEDRA	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623603 - 27041203904 IMPLEMENTAR CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD	POR EVALUAR	-
CC	1114822360	KELLY JOHANA	DIAZ SAAVEDRA	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623604 - 27041203902 REALIZAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE AGUA A LA ESPECIE ANIMAL SEGÚN	NO APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1114822360	KELLY JOHANA	DIAZ SAAVEDRA	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623605 - 27041203901 DISPONER INSTALACIONES, ÁREAS DE SIEMBRA, REDES HIDRÁULICAS, MAQUINAS, EQUIPOS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LA ESPECIE ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO Y	NO APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1114822360	KELLY JOHANA	DIAZ SAAVEDRA	EN FORMACION	38503 - Manejar especies pecuarias conforme con criteriosbiotécnicos y normativa de producción agropecuariaecológica.	623606 - 27041203903 EJECUTAR PROGRAMAS DE MANEJO DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL CONFORME A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y	NO APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1114822360	KELLY JOHANA	DIAZ SAAVEDRA	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623608 - 27041209703 DESARROLLAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE UN CULTIVO DE ACUERDO AL SISTEMA PRODUCTIVO, Y NORMATIVIDAD	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1114822360	KELLY JOHANA	DIAZ SAAVEDRA	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623609 - 27041209701 PROYECTAR LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1114822360	KELLY JOHANA	DIAZ SAAVEDRA	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623610 - 27041209702 CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE UN CULTIVO TENIENDO EN CUENTA EL MÉTODO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA
CC	1114822360	KELLY JOHANA	DIAZ SAAVEDRA	EN FORMACION	38695 - PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	623611 - 27041209704 VERIFICAR EL PLAN DE MANEJO DE ACUERDO CON	APROBADO	CC 16270293 - CARLOS JUBEL ZUÑIGA SEPULVEDA

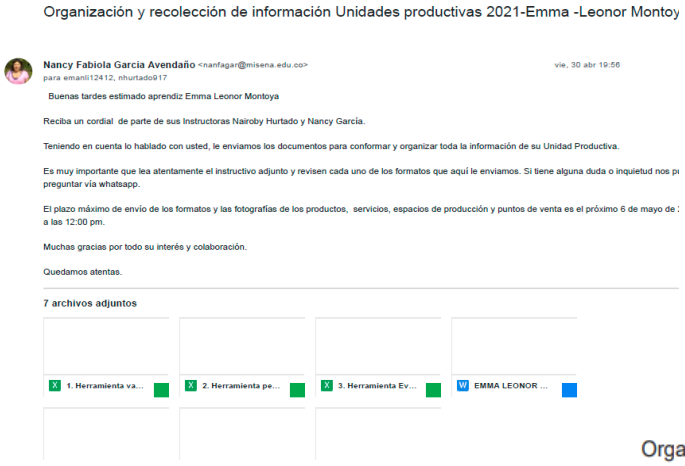
8. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, metodologías activas, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

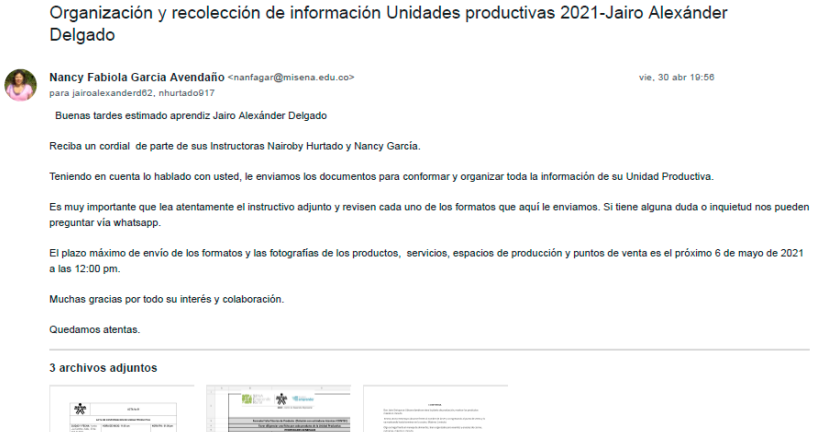
R/TA: Actualización material pedagógico, el cual se va utilizar en las formaciones que se van a desarrollar en el 1er semestre del año en curso, tanto en la modalidad virtual como presencial.



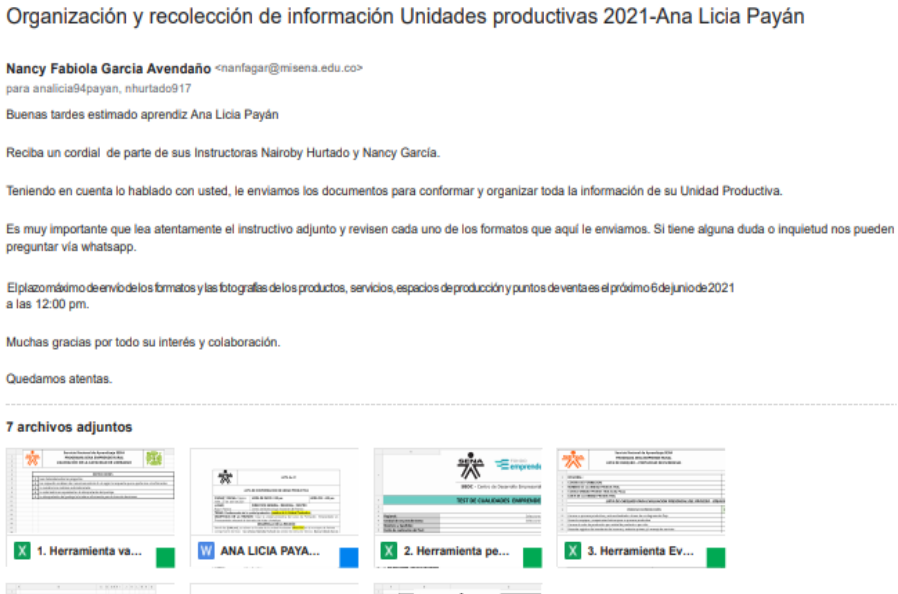
9. Elaborar fichas técnicas y apoyo en las evaluaciones técnicas en procesos contractuales cuando se requiera.

R/TA: Se realizó organización de la información recolectada técnica y organizacional con el fin de complementar la estructura de seguimiento integrada de cada Unidad productiva



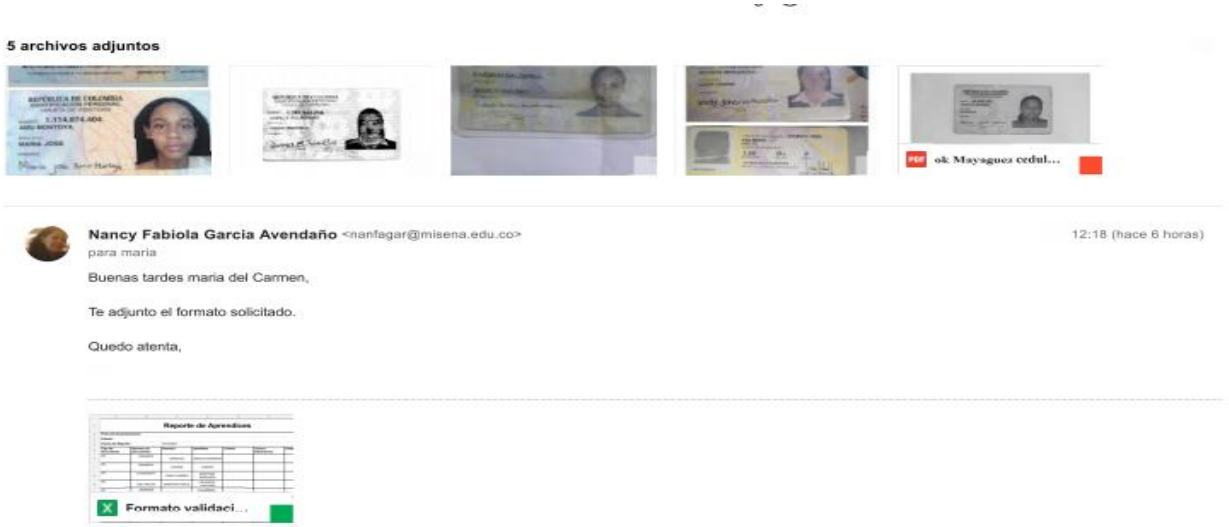






10. Verificar y entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria o titulada.

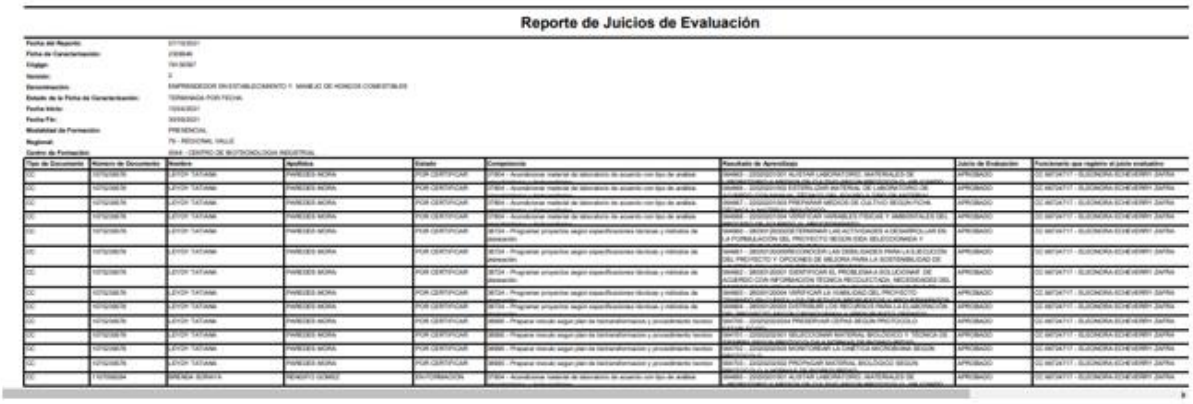
R/TA: Se realizó la recepción y proceso de verificación de cèdulas para inscripción de aprendices de la formación procesamiento de productos de confiteria y dulceria artesanal en Florida centro y Florida Coregimiento San Antonio.



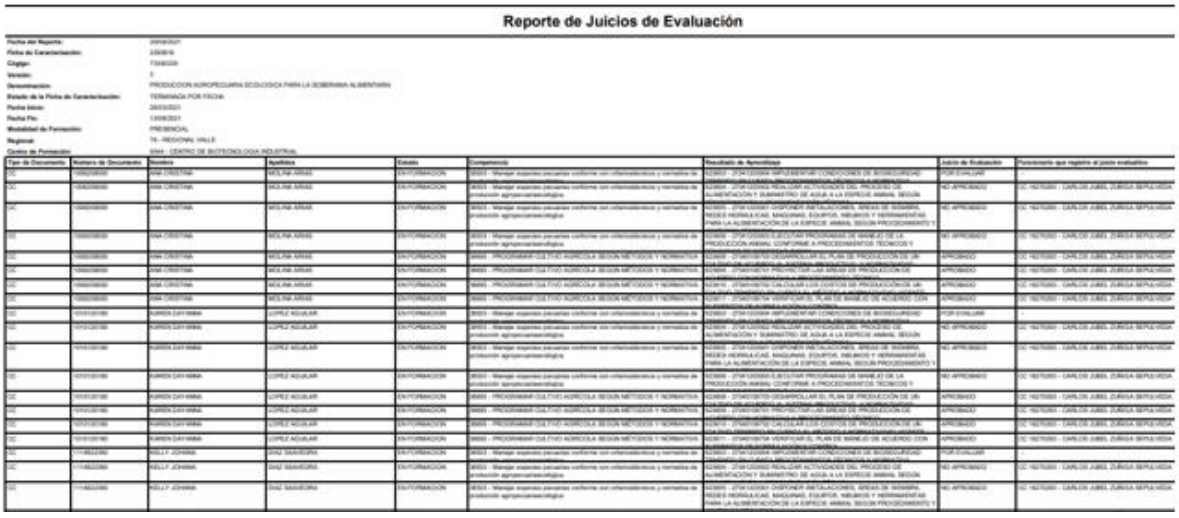
11. Registrar, verificar y hacer seguimiento en los plazos establecidos en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades:

a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.
b). Crear las rutas y asociar los aprendices nuevos, reintegrados o trasladados a la ruta.
c). Registrar juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos y los juicios evaluativos del nivel de cumplimiento del aprendizaje.
d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información teniendo en cuenta los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas con que cuenta el centro.

R/TA: Se emitieron juicios valorativos en cumplimiento de los resulltados de aprendizaje para el 1er semestre del 2021 en las siguientes fichas:
Palmira Coliseo de ferias ficha 2287484 Emprendedor en Agricultura Urbana.
Emprendedor en Establecimiento y Manejo de Hongos Comestibles Cali La Elvira ficha 2308946



Reporte de Juicios de Evaluación



Reporte de Juicios de Evaluación

12. Entregar en las fechas en que el SENA estipule, siguiendo el procedimiento de Ejecución de Acciones de Formación establecido por la entidad, los productos de la planificación, desarrollo y evaluación de las acciones de formación titulada o complementaria mediante las siguientes actividades:

a). Proyecto formativo subido a la plataforma con su respectivo código y revisión de apoyo pedagógico, para ser publicado.

b). Entrega del acta 0. Con el cronograma de planificación del respectivo alistamiento.

Planeación pedagógica. (con la programación de la gira técnica, si existe la necesidad siguiendo los lineamientos de la "Guía de Orientaciones para la Realización Giras Técnicas como estrategia en el proceso formativo"

c). Guías de aprendizaje.

d). Plan de trabajo.

e). Instrumentos de evaluación.

f).Formatos y registros de seguimiento para la ejecución de acciones de formación profesional integral, entre otros

R/TA Se presentó en el drive del programa SER los siguientes formatos solicitados como evidencia y soporte de la formación de las 9 fichas en formación como son:

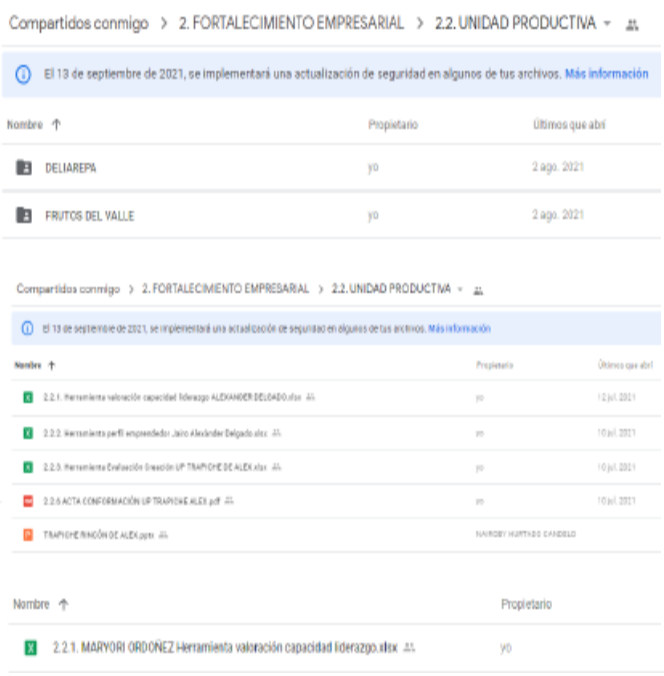
Guías de aprendizaje.

Plan de trabajo.

Instrumentos de evaluación.Formatos y registros de seguimiento para la ejecución de acciones de formación profesional integral, entre otros

.













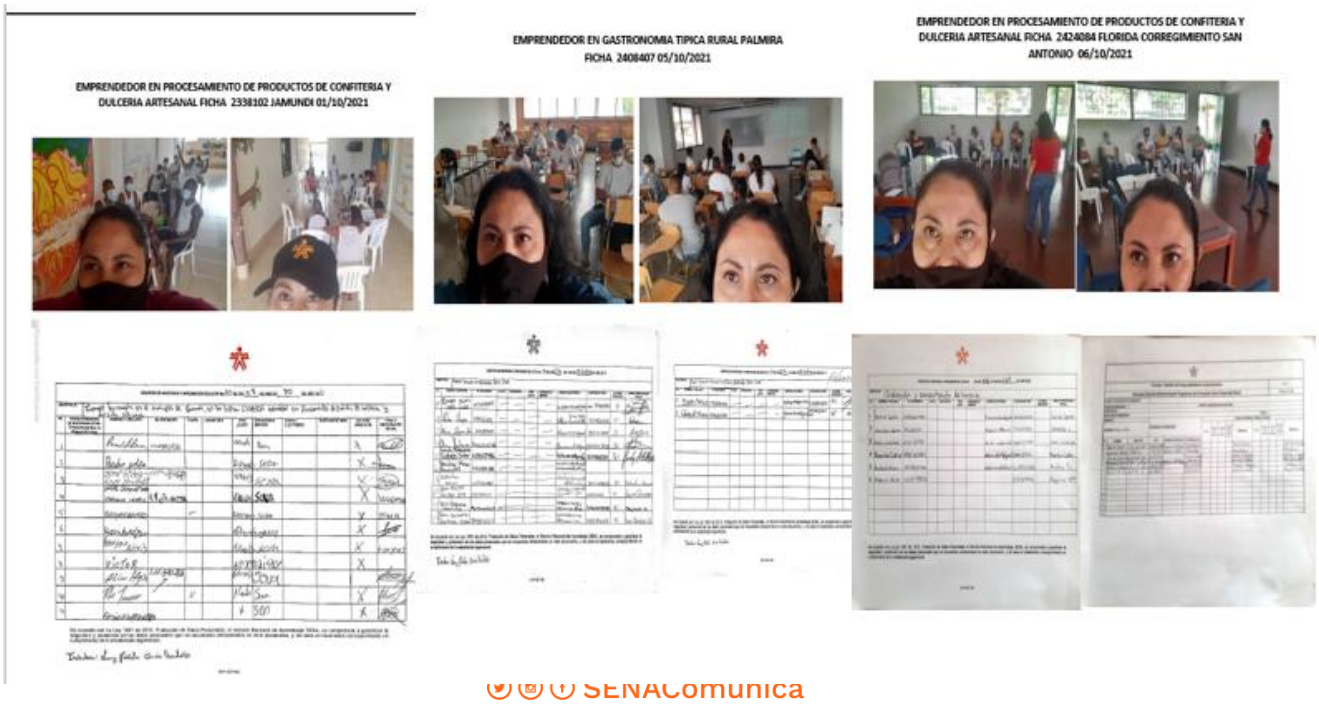
13. Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.

R/TA: En los programas de formación complementaria, no se realiza dicho proceso por cuanto se aplica en la formación titulada.

14. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

R/TA: En las formaciones vigentes se realiza retroalimentación en cada sesión formativa recordando el cumplimiento del manual de convivencia y la normatividad a cumplir en cada formación. Las formaciones en menciòn son:

En las formaciones vigentes se realiza retroalimentación en cada sesión formativa recordando el cumplimiento del manual de convivencia y la normatividad a cumplir en cada formación. Las formaciones en menciòn son:
-Se impartió formación en el municipio de Jamundì ficha 2338102 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Cali ficha 2381178 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha 2424082 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida-San Antonio ficha 2424084 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha Emprendedor en sistemas ganaderos de doble propósito.
Se impartió formación en el municipio de Palmira ficha 2408407 Emprendedor en Gastronomìa Tipica Rural.



EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2381178 CALI 07/10/2021



EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2424082 FLORIDA CENTRO 12/10/2021









15. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias y capacitaciones que el centro programa.

R/TA: Se da cumplimiento de las normas establecidas como de Bioseguridad en cada una de las 10 fichas

Se realiza el registro diario en el aplicativo virtual de reporte de condición de salud diario en el cual se genera el código QR.

Se da cumplimiento de las normas establecidas como de Bioseguridad en cada una de las 6 fichas donde se imparte formación actualmente las cuales son:

-Se impartió formación en el municipio de Jamundì ficha 2338102 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.

Se impartió formación en el municipio de Cali ficha 2381178 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.

Se impartió formación en el municipio de Florida ficha 2424082 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.

Se impartió formación en el municipio de Florida-San Antonio ficha 2424084 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.

Se impartió formación en el municipio de Florida ficha Emprendedor en sistemas ganaderos de doble propósito.

Se impartió formación en el municipio de Palmira ficha 2408407 Emprendedor en Gastronomìa Tipica Rural

ENERADO DIARIAMENTE DESDE EL APLICATIVO VIRTUAL PAR
ESTADO DE SALUD DIARIO



EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2381178 CALI 07/10/2021







EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2424082 FLORIDA CENTRO 12/10/2021





EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2338102 JAMUNDI 01/10/2021





EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL PALMIRA FICHA 2408407 05/10/2021







EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2424084 FLORIDA CORREGIMIENTO SAN ANTONIO 06/10/2021







16. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
R/TA: No se llevó a cabo apoyo en las actividades mencionadas , por cuanto se irán realizando a medida que inicie y avance la formación en cada ficha asignada.

17. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.
R/TA: No se han utilizado equipos ni bienes para impartir formación en el año en curso.

18. Solicitar al almacén y entregar oportunamente a los aprendices los materiales de formación correspondientes al desarrollo de sus obligaciones contractuales.
R/TA: No se han entregado materiales de formación en lo transcurrido del presente año.

19. Garantizar el correcto uso de los EPP por parte de los aprendices a su cargo.
R/TA: Se da cumplimiento de las normas establecidas como de Bioseguridad en cada una de las 6 fichas donde se imparte formación actualmente las cuales son:

-Se impartió formación en el municipio de Jamundì ficha 2338102 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Cali ficha 2381178 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha 2424082 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida-San Antonio ficha 2424084 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha Emprendedor en sistemas ganaderos de doble propósito
Se impartió formación en el municipio de Palmira ficha 2408407 Emprendedor en Gastronomìa Tipica Rural

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2381178 CALI 07/10/2021





EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2424082 FLORIDA CENTRO 12/10/2021





EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2338102 JAMUNDI 01/10/2021



EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL PALMIRA FICHA 2408407 05/10/2021



EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2424084 FLORIDA CORREGIMIENTO SAN ANTONIO 06/10/2021

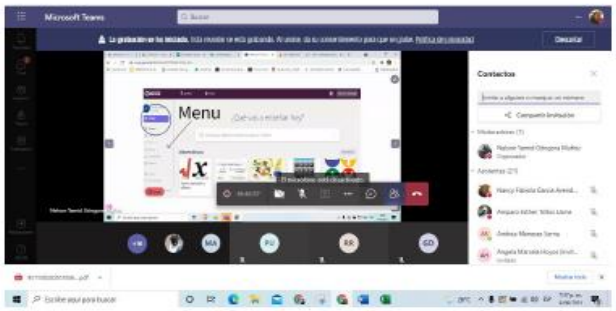


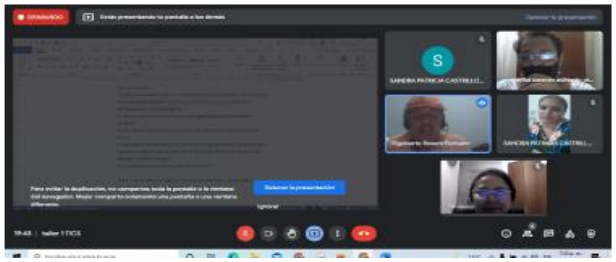


20. Asistir y participar asertivamente en las capacitaciones, eventos de divulgación, Inducciones o reinducciones reuniones, programas de cualificación y mejoramiento permanente que el centro programe en sus procesos de mejora continua de conformidad con los horarios de formación del Centro de Biotecnología Industrial del SENA - Regional del Valle del Cauca.

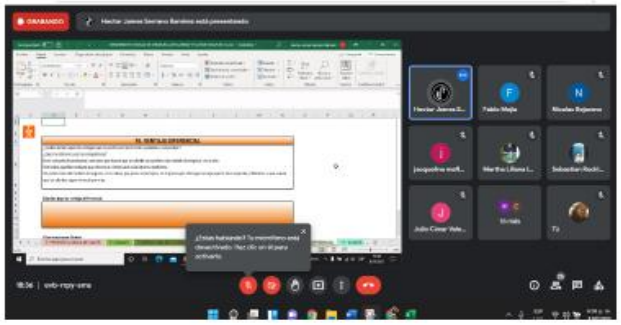
R/TA: Se participó activiamente en capacitaciones asignadas al equipo de instructores de la parte empresarial las cuales se enfocaron en temas de seguimiento y organización de gestión documental, drive de las fichas de formación

CAPACITACIÒN VIRTUAL TICS. TODOS LOS LUNES Y JUEVES DE 6 PM A 8 PM





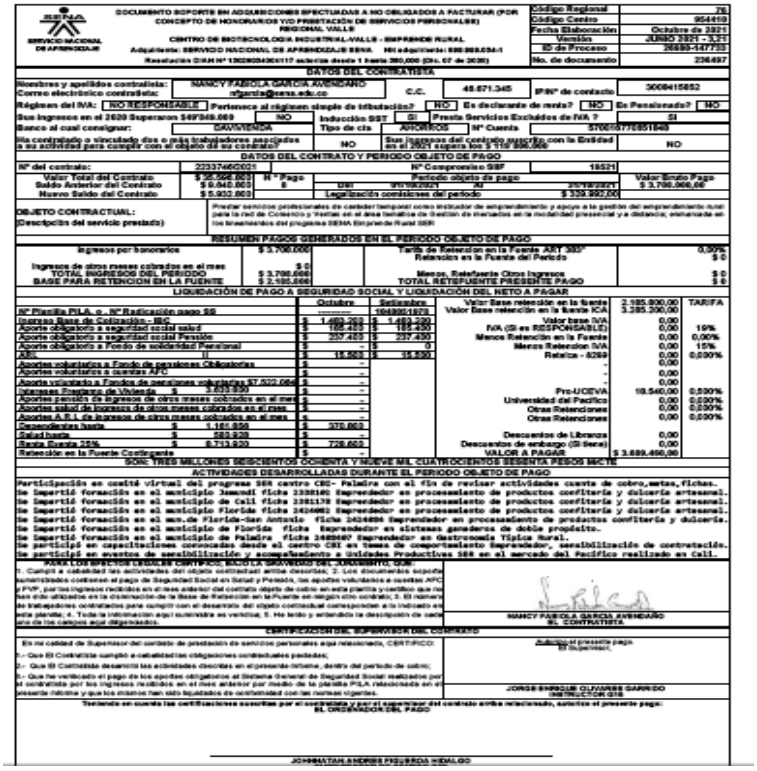
TALLER TRANSFERENCIA MODELO CANVAS Y HERRAMIENTAS DE PERFIL EMPRENDEDOR 08/10/2021





21. Realizar entrega de los informes en las fechas requeridas durante la ejecución del objeto contractual, así como el informe final de gestión, informe de actividades, y procesos asignados y de los archivos y elementos su cargo, antes de finalizar el contrato.

R/TA: Presentación de informe y cuenta de cobro correspondiente al mes de Septiembre de 2021 adjunto a los soportes y documentos legales que el SENA-CBI requiere para complementar dicho trámite.



DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)

DATOS DEL CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

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

SON: TRES MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO:

Participación en comité virtual del programa SER centro CBI- Paladro con el fin de revisar actividades cuenta de cobro,metas,fichas.
Se impartió formación en el municipio de Bugalagrande ficha 2338180 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Cali ficha 2381178 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha 2424882 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el mun.de Florida-San Antonio ficha 2424884 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha Emprendedor en sistemas generadores de doble propósito.
Se impartió formación en el municipio de Palmira ficha 2428887 Emprendedor en Gastronomía Rural.
Se participó en capacitaciones convocadas desde el centro CBI en temas de comportamiento Emprendedor, sensibilización de contratación.
Se participó en eventos de sensibilización y acompañamiento a Unidades Productivas 100 en el mercado del Pacífico realizado en Cali.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES SE HACE CONSTAR QUE:

NANCY PAMOLA GARCIA AVENDAÑO
EL CONTRATISTA

CERTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO
INSTRUCTOR CBI

JOHNNATAN ANDRES FIGUEROA HIDALGO

22. Brindar y procurar en todo momento un trato respetuoso entre compañeros y en general, hacia todas las personas que hacen parte del CBI.

R/TA: Asistencia en reuniones virtuales y/ó presenciales semanales con el equipo Programa SER. Con el objeto de tratar temas relacionados con: seguimiento de lineamientos, formaciones 1er y 2do semestre 2021 y demás aspectos relacionados en desarrollo de las actividades formativas y contractuales a llevarse a cabo en el presente año conservando normas de respeto, trabajo en equipo y cumpliendo con todos los requerimientos de bioseguridad en pro del beneficio y autocuidado.





23. Incentivar a los aprendices a participar con proyectos productivos en convocatorias nacionales e internacionales para adquirir recursos que fortalezcan sus unidades productivas.

R/TA: Se articularon aprendices con unidad productiva y aprendices con potencial idea de negocio al proceso de servicio y atención de Fondo Emprender con el fin de fortalecer los conocimientos adquiridos en la formación mediante talleres de orientación y entrenamientos en temas contables, administrativos y financieros

TALLER DE ORIENTACIÒN VIRTUAL SBDC VALLE CENTRO CBI
FICHAS 2424082- 2424084 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FLORIDA CENTRO Y FLORIDA CORREGIMIENTO SAN ANTONIO
07/10/2021

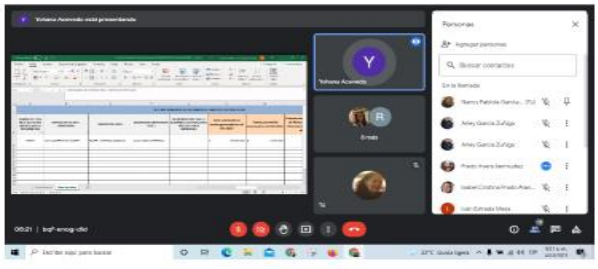


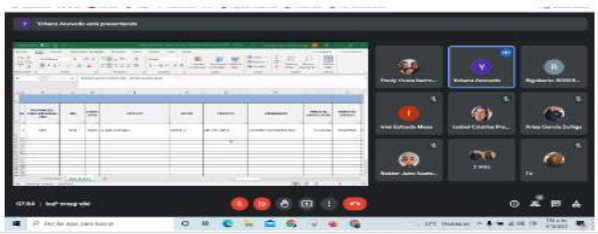


24. Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.

R/TA: Asistencia en reuniones virtuales y/ó presenciales semanales con el equipo Programa SER. Con el objeto de tratar temas relacionados con: seguimiento de lineamientos, formaciones 1er y 2do semestre 2021 y demás aspectos relacionados en desarrollo de las actividades formativas y contractuales a llevarse a cabo en el presente año.

COMITÉ VIRTUAL CONVOCADO POR DINAMIZADORA DE SER CENTRO CBI PROGRAMACIÓN Y ARTICULACIÓN EVENTOS COMERCIALES 04/10/2021





COMITÈ SEGUIMIENTO A LINEAMIENTOS, REVISIÓN DE CARPETAS VIRTUALES FORMACIONES PRIMER SEMESTRE DE 2021 EQUIPO SER 11-10-2021





25. 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 técnicos ; 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.

R/TA: Se realizó seguimiento de planeación de horas directas a la formación a los instructores de comercialización de las formaciones a finalizar en el primer semestre de 2021 y las formaciones que inician para el segundo semestre de 2021, así mismo se está organizando el material de apoyo acorde a las necesidades de cada área de formación

PLANEANCIÓN PEDAGÓGICA VIGENCIA 2021 NANCY FABIOLA GARCIA AVENDAÑO

FICHA	FORMACIÓN	fecha de apertura	fecha cierre	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMI	OCTUE	NOVIE	DICIEMBRE	HORAS DISEÑO CURRICULAR TRS HORAS DIRECTAS POR FICHA
Desarrollo curricular				70	20		10		20	10				130
2301623 martes	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL FLORIDA	8/04/2021	9/09/2021		20	20	10	10	10					70
2296614 miércoles	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL CALI	25/03/2021	12/08/2021	10	20	10	20	20	10					90
2292236 jueves	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL PRADERA	24/03/2021	4/08/2021		20	20	30	30	10					110
2290305 viernes	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL YUMBO	19/03/2021	10/09/2021	20	20	20	10	10	20					100
2287216 martes T	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS ROZO PALMIRA	16/03/2021	14/09/2021	10	10	20	10	20	10	10				90
2289711 miércoles	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES YUMBO	17/03/2021	1/09/2021	20	10	20	20	20	10					100
2287496 jueves	EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CANDEL VILLA GORGONA	11/03/2021	9/09/2021	10	10	20	10	20	20	20				110
2287484 martes	EMPRENDEDOR EN AGRICULTURA URBANA PALMIRA	16/03/2021	7/09/2021	20	10	10	20	10	30	10				106
2308946 jueves-viernes	EMPRENDEDOR EN ESTABLECIMIENTO Y MANEJO DE HONGOS COMESTIBLES CALI LA ELVIRA	14/04/2021	30/09/2021		20	20	20	10	20	40				130
2338102 viernes	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL JAMUNDI	5/06/2021	20/11/2021					10		20	40	40		110
	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL PALMIRA	3/09/2021	18/12/2021							30	40	30	30	70
	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL LA CUMBRE	1/09/2021	18/12/2021							10	40	50	30	120
	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FLORIDA	2/09/2021	18/12/2021							10	40	40	40	120
2381178 JUEVES	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL CALI	5/08/2021	16/12/2021											70
	EMPRENDEDOR EN SISTEMAS GANADEROS DE DOBLE PROPÓSITO CERRITO		17/12/2021											110
				160	160	160	160	160	160	160	160	160	100	1506



26. Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral.

R/TA: Se da cumplimiento de las normas pedagógicas establecidas por formación por proyectos en cada una de las 6 fichas donde se imparte formación actualmente las cuales son:

-Se impartió formación en el municipio de Jamundì ficha 2338102 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Cali ficha 2381178 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha 2424082 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida-San Antonio ficha 2424084 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha Emprendedor en sistemas ganaderos de doble propósito.
Se impartió formación en el municipio de Palmira ficha 2408407 Emprendedor en Gastronomìa Tipica Rural.

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2381178 CALI 07/10/2021

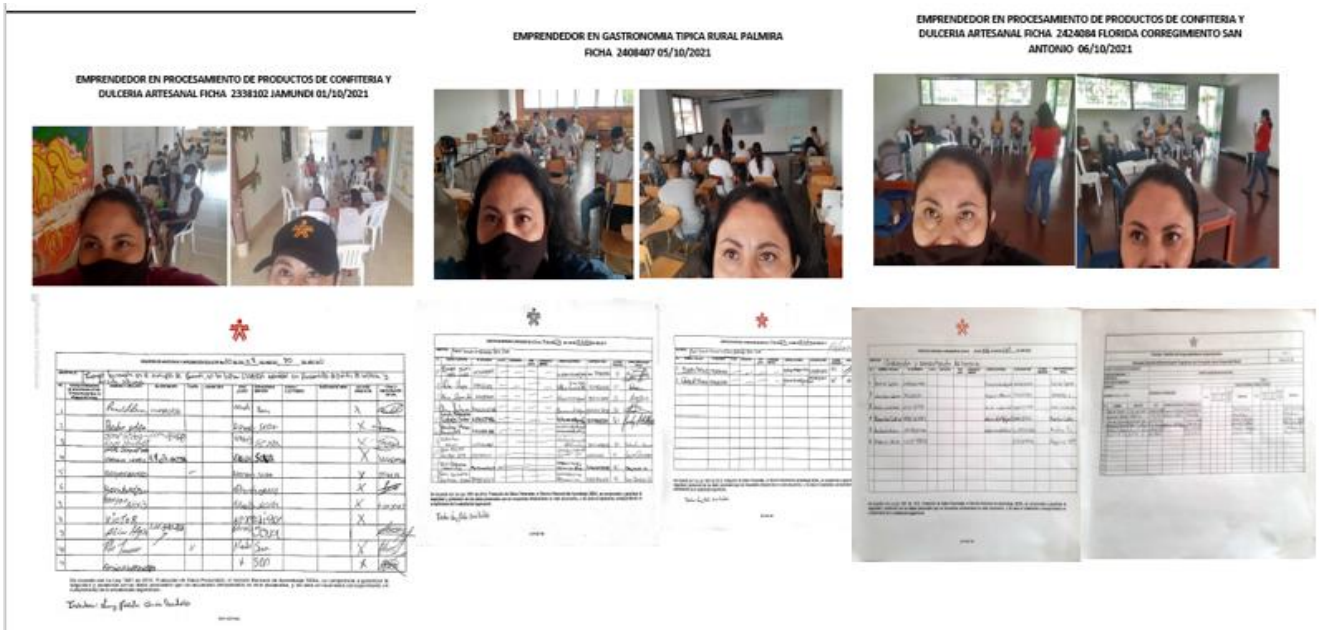




EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL FICHA 2424082 FLORIDA CENTRO 12/10/2021







27. 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.

R/TA: : Se reportaron 160 horas de actividades ejecutadas en el mes de septiembre de las cuales 120 horas son directas y 40 horas administrativas de 2021 en fichas en formación siendo las siguientes:

Formación en el municipio de Jamundì ficha 2338102 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Formación en el municipio de Cali ficha 2381178 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Formación en el municipio de Candelaria Villa Gorgona ficha 2287496 Emprendedor en Elaboración de Derivados Lácteos.
Formación en el municipio de Florida vereda la Diana Emprendedor en Gastronomía Típica Rural ficha 22301623
Formación en el municipio de Palmira ficha 2408407 Emprendedor en Gastronomìa Tipica Rural.
Formación en el municipio de Florida ficha 2424082 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Formación en el municipio de Florida-San Antonio ficha 2424084 Emprendedor en procesamiento de productos confitería y dulcería artesanal.
Se impartió formación en el municipio de Florida ficha Emprendedor en sistemas ganaderos de doble propósito.
Formación en el municipio de Palmira ficha 2408407 Emprendedor en Gastronomìa Tipica Rural.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NANCY FABIOLA GARCIA AVENDAÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2021 23:59:59

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	119,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
			TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/09/2021	01/09/2021	DESARROLLO CURRICULAR	10,00
15/09/2021	15/09/2021	DESARROLLO CURRICULAR	10,00
21/09/2021	21/09/2021	DESARROLLO CURRICULAR	10,00

/10/21 11:06 PM Page 7 of 8

22/09/2021	22/09/2021	DESARROLLO CURRICULAR	10,00
		TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	40,00

INSTRUCTOR: NANCY FABIOLA GARCIA AVENDAÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

28. En articulación con el instructor técnico crear unidad productiva rural sostenible resultado de la ejecución del respectivo programa de formación en las líneas de emprendimiento: ¨autoconsumo y negocios rurales¨ de la fase I del programa SER.

R/TA:

Se realizó la creación de 9 UP distribuidas en articulación con la instructora técnica de la siguienter manera:
-Yumbo emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal ficha 2290305: 1 UP llamada El trapiche de Alex
-Palmira-Rozo Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas ficha 2287216: 2 UP llamadas : Frutos del Valle y DELIAREPA ROZO
-Yumbo Emprendedor en procesamiento de productos panificables ficha 2289711: 1 UP llamada Mayorja Reposteria
-Cali Emprendedor en Gastronomia Típica rural ficha 2296614, 1 UP llamada Restaurante Pa' Onde Claudia
-Pradera Emprendedor en Gastronomia Típica rural ficha 2292236, 1 UP llamada VIKINGOS BURGUER

-Candelaria Emprendedor en elaboración de derivados lácteos ficha 2287496 1 UP llamada Congelados Alejo
-Palmira Emprendedor en agricultura urbana ficha 2287484 1 UP llamada INGEAGRO
- Emprendedor en Establecimiento y Manejo de Hongos Comestibles Cali La Elvira ficha 2308946 1 UP llamada CHAMPIVALLE.

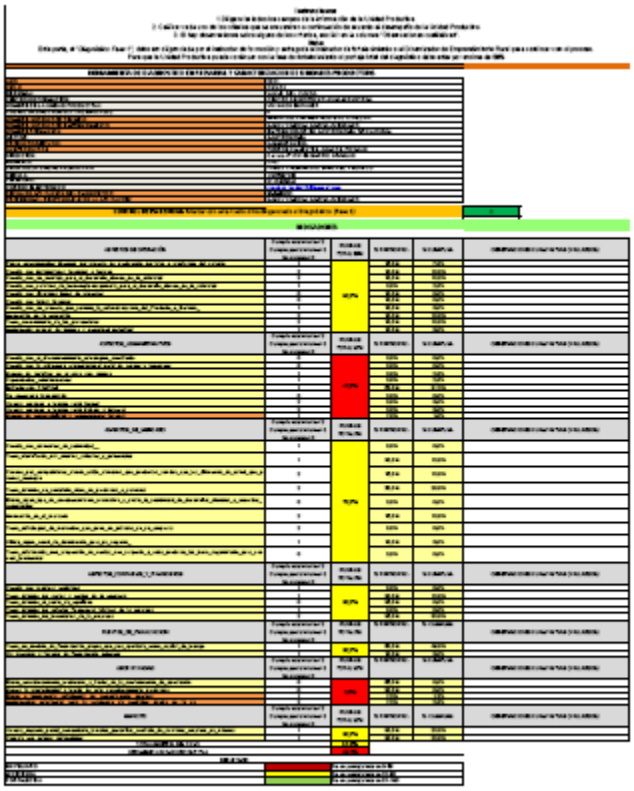


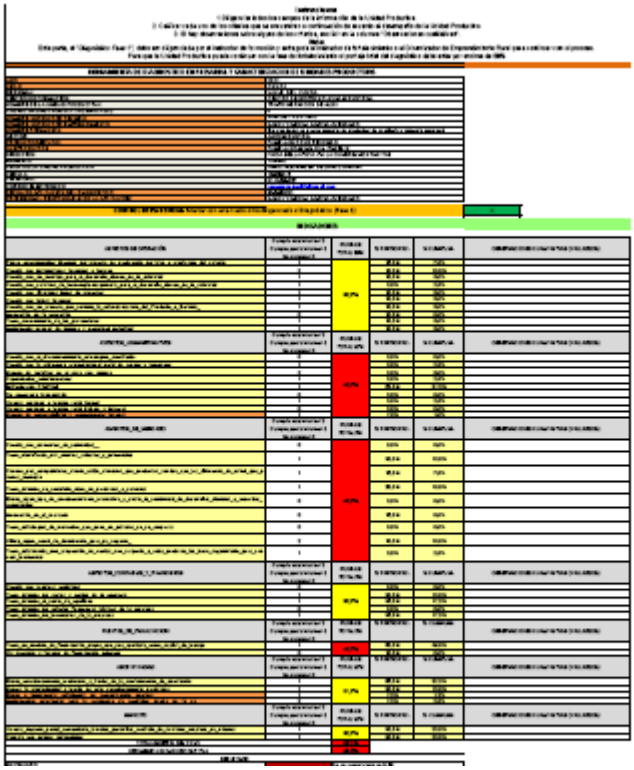
29. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previo a la salida, en el marco de su objeto contractual.

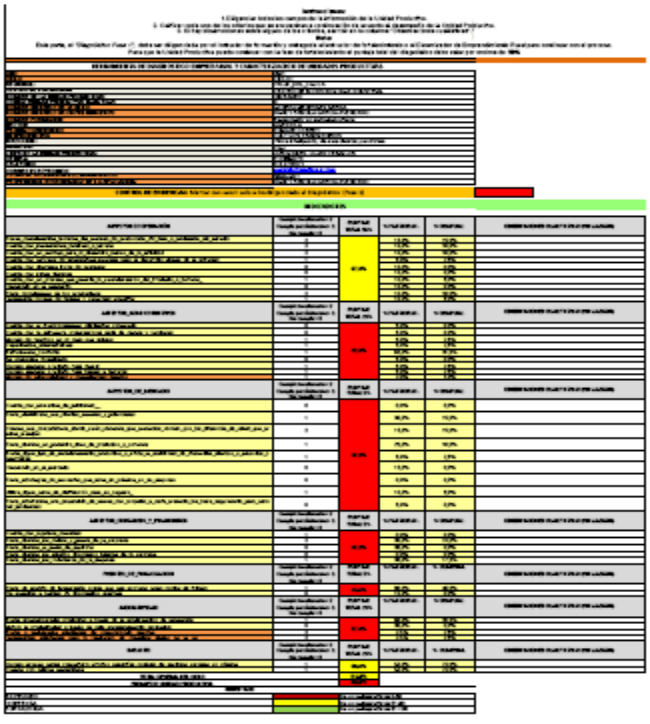
R/TA: No se llevó a cabo ninguna actividad para el cumplimiento de esta obligación contractual, por cuanto no se ha dado inicio a las formaciones con aprendices matriculados.

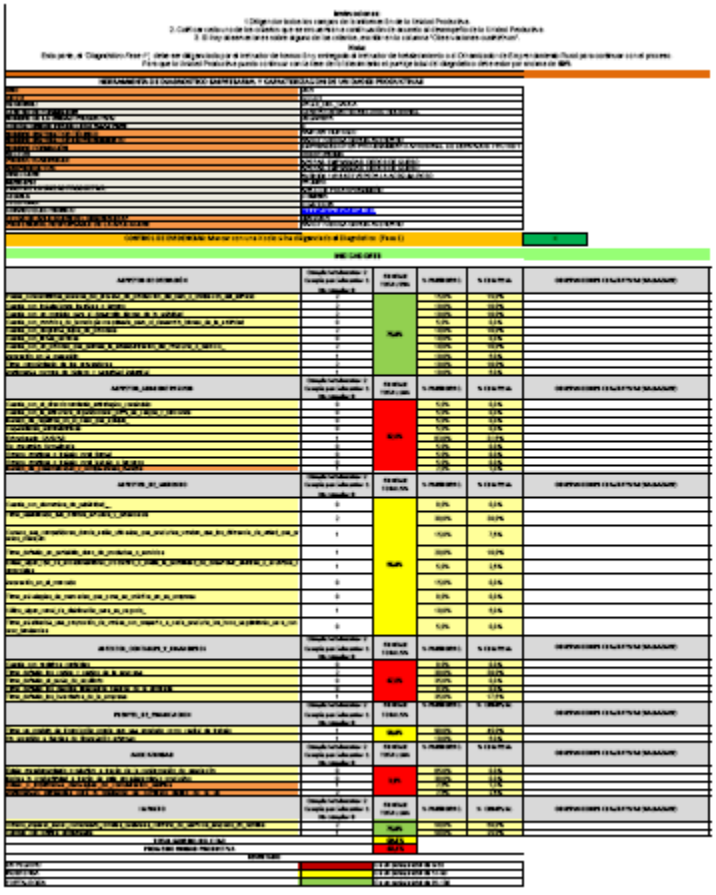
30. Apoyar la realización del diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.

R/TA: Se realizó el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las 9 unidades productivas creadas en el primer semestre de 2021 en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER





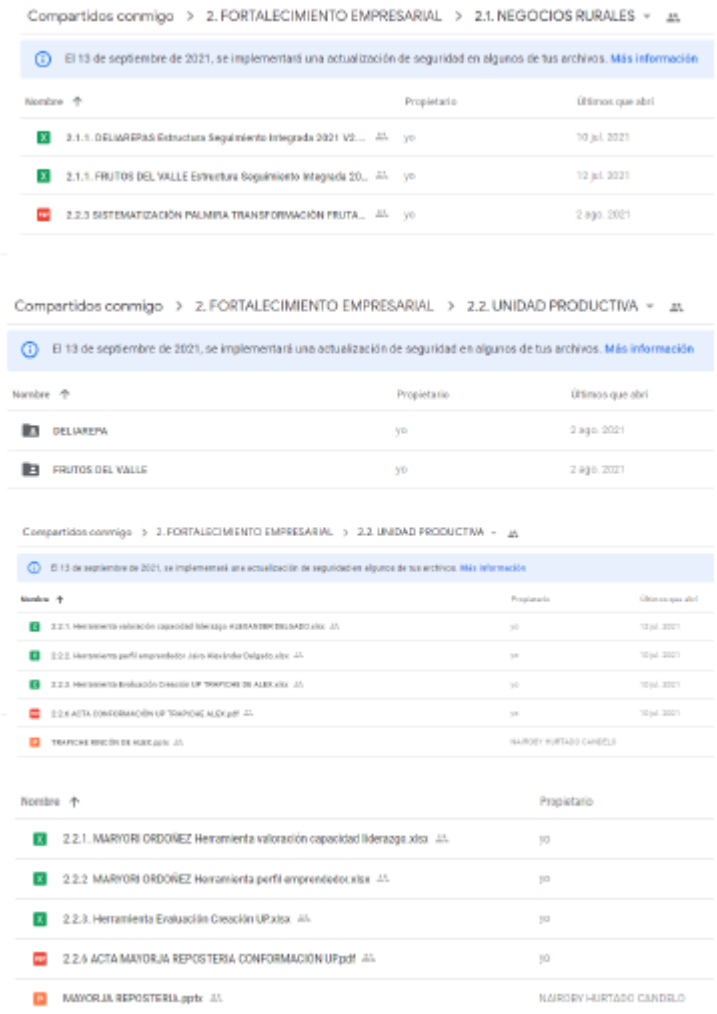


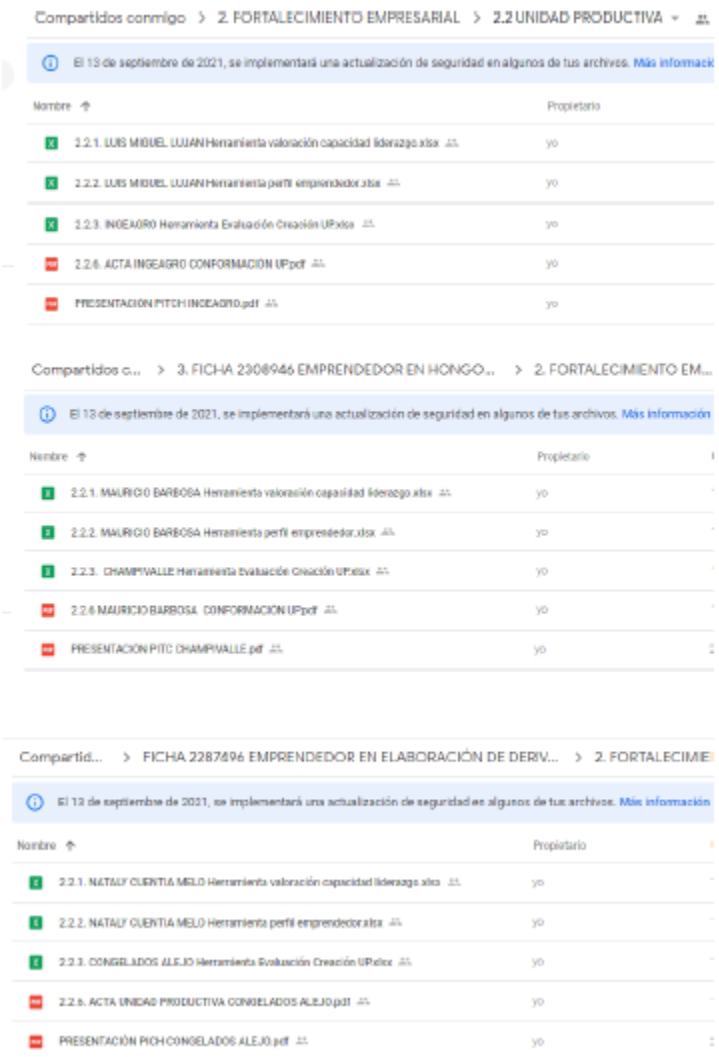


SENAcomunica

31. Apoyar la realización de 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.

R/TA: Se ha realizado diagnóstico final a las UP que finallizaron formación y así mismo se actualizo la organización de información para realizar la caracterización , fichas técnicas y herramientas empresariales en la Estructura de Seguimiento Integral ESI





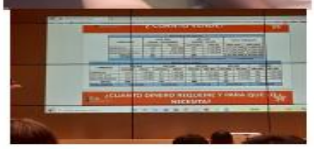
32. Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización, gestión empresarial y financiera cuando se requiera.

R/TA: Actualmente se encuentran en acompañamiento y formulación la Unidad productiva que cumplen el perfil para presentarse a la convocatoria Fondo Emprender del mnicipio de Palmira.

ORGANIZACIÒN, PREPARACIÒN Y SUSTENTACIÒN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DELY.AREPAS AL PITCH REGIONAL CONVOCATORIA CERRADA FONDO EMPRENDER PARA EL MUNICIPIO DE PALMIRA EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS ROZO PALMIRA FICHA 2287216 03-08-2021

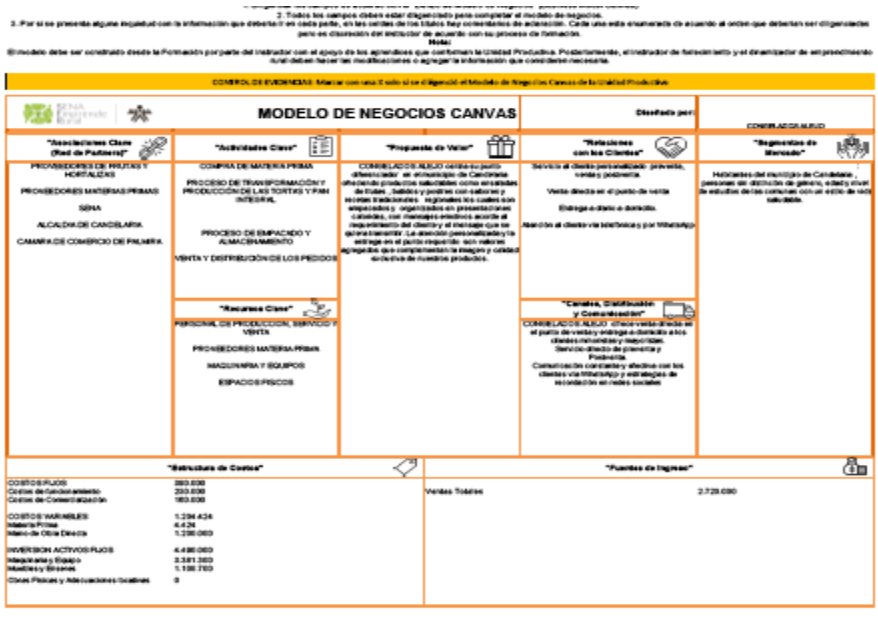




33. Formular y gestionar en articulación con el instructor técnico y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS que se encuentra inmerso en la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.

R/TA: Actualmente se encuentra en formulado y organizado el formato CANVAS de 9 Unidades Productivas las cuales fueron seleccionadas del taller Pich para UP SER deñ primer semestre de 2021.



Instrucciones:
1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciados para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que debería ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas para su discusión del instructor de acuerdo con su proceso de formación.

Nota:
El modelo debe ser construido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de fortalecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

Diseñado por: CHAMPIVALLE

"Asociaciones Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave"	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
PROVEEDORES INSUMOS Tenemos un proveedor nacional de insumo Degetario Duque Bolsas, Canastillas de empaque y papel crédal en Plásticos Imandia. SENA ALCALDIA DE CALI CAMARA DE COMERCIO DE CALI GRUPO DE QUEBRADAS DE CALI RESTAURANTES Y HOTELES DE CALI	Corte y pisada de pasto, se pone a competer con maleza, se retira deshierba hasta que tome las caracteristicas organolépticas deseadas, se pasteuriza, se enfocha y se inocula con el micelio, se deja el tiempo indicado hasta evidenciar colonización, se pasa la fase de cobertura, se humedece, se reduce tiempo y se reduce la producción. pasados unos días se evidencia crecimiento de carpóforos y cuando el tamaño lo amerita se comienza a cultivar, se empaca en origen y se retirara hasta llevar a entregar el producto **"Recursos Clave"** Tenemos el invernadero fijo, la chipeadora, la compostadora y la cultivo de pasteurización, estos son los recursos principales en el cultivo de champiñones. Hemos realizado las inversiones con recursos propios y estamos en el proceso de mejorar ordenamiento en la producción del compost y de cultivo de champiñón. Debemos mejorar el sistema de entramado ordenando aires acondicionados en todas las 3 salas de cultivo, es necesario construir un sistema de purificación de aire en las salas, igualmente se requieren sistemas de detección de oxigeno, dioxido de carbono, humedad y temperaturas digitales, también	CHAMPIVALLE ha logrando producir un champiñon orgánico y basto, a futuro buscamos darle valor agregado al chicar champiñon tajado, deshidratado, en conserva y en polvo para cremas. Todo en la región de Cali y con costos de producción razonables.	Servicio al cliente personalizado: preventa, venta y postventa. Hemos venido efectuando el producto de manera personalizada y preguntando informal sobre el grado de satisfacción, sobre la calidad y la presentación del producto Entrega a cielo a domicilio. Atención al cliente via telefónica y por WhatsApp **"Canales, Distribución y Comunicación"** Hemos venido entregando el producto personalizando para conocer el grado de aceptación del producto. A futuro debemos implementar un repartidor en moto que abarate costos, agilice el proceso de entrega y libere tiempo laboral, de administración e investigación, para esto debemos ubicar un punto de venta y de almacenamiento dentro del casco urbano de Cali. Comunicación constante y efectiva con los clientes via WhatsApp y estrategias de recordación en redes sociales	Personas naturales o jurídicas, que tengan establecimiento comerciales, en donde ofrecen y comercialicen productos como el Champiñon Los clientes están enfocados a las ferias, supermercados y restaurantes del municipio de Cali y a futuro a todos municipios del departamento del Valle del Cauca. comercializa sus productos directamente a galerías, supermercados, queseras y comercializadoras de hongos en Cali . El concepto es comercializarlo entre los suficientes y compañías de la zona y el departamento del Valle del Cauca.

"Estructura de Costos"		"Fuentes de Ingreso"	
COSTOS FIJOS	1.450.000	Ventas Totales	13.340.000
Costos de funcionamiento	1.000.000		
Costos de Comercialización	450.000		
COSTOS VARIABLES	8.236.000		
Materia Prima	4.970.000		
Mano de Obra Directa	3.236.000		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	23.994.000		
Maquinaria y Equipo	11.629.000		
Muebles y Enseres	220.000		
Otras Fisicas y Adecuaciones locativas	11.315.000		

Instrucciones:
1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciados para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que deberia ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas para su discusión del instructor de acuerdo con su proceso de formación.

Nota:
El modelo debe ser construido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de fortalecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

Diseñado por: DELYARIPAS

"Asociaciones Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave"	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
PROVEEDORES DE MIEL PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS SENA ALCALDIA DE PALMIRA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA GRUPO DE TENDEROS DE ROZO RESTAURANTES Y HOTELES DE ROZO	COMPRA DE MATERIA PRIMA PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DEL MIEL MOLDEO DE AMASIJOS COMO AREPAS, EMPANADAS Y FRUTOS DE QUESO PROCESO DE PREOCCIÓN DE LAS AREPAS VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PEDIDOS **"Recursos Clave"** PERSONAL DE PRODUCCION, SERVICIO Y VENTA PROVEEDORES MATERIA PRIMA MAQUINARIA Y EQUIPOS ESPACIOS FISICOS	Cada arepa abre la arepas abiertas, con sal o dulce, arepas rellenas con queso, arepas tipo chorizo, y dedos de queso, productos de manera artesanal, empleado de 65% y las mejores materias primas e insumos, libre de conservantes artificiales, empleando técnicas de preparación que garantizan una textura suave y cremosa, así como una coberturas crujiente, que guida al paladar.	Servicio al cliente personalizado: preventa, venta y postventa. Venta directa en el punto de venta Entrega a dario a domicilio. Atención al cliente via telefónica y por WhatsApp **"Canales, Distribución y Comunicación"** Punto fijo a de venta en planta de producción, redes sociales, aliados estratégicos, distribuidores.	Personas naturales y jurídicas y mujeres desde los 18 hasta los 65 años de edad, de cualquier estrato socioeconómico, que dentro de sus hábito alimenticios consuman de manera regular productos naturales y libres de conservantes, como son las arepas 100% de maiz. Personas naturales o jurídicas, que tengan establecimiento comerciales, en donde ofrezcan las arepas como un alimento principal, rellenos con queso, o como un complemento a otros platos elaborados.

"Estructura de Costos"		"Fuentes de Ingreso"	
COSTOS FIJOS	445.000	Ventas Totales	4.800.000
Costos de funcionamiento	345.000		
Costos de Comercialización	100.000		
COSTOS VARIABLES	2.265.000		
Materia Prima	580.000		
Mano de Obra Directa	1.885.000		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	2.893.000		
Maquinaria y Equipo	1.293.000		
Muebles y Enseres	1.193.000		
Otras Fisicas y Adecuaciones locativas	300.000		

Instrucciones:
1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciados para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que deberia ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas para su discusión del instructor de acuerdo con su proceso de formación.

Nota:
El modelo debe ser construido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de fortalecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

Diseñado por: FRUTOS DEL VALLE

"Asociaciones Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave"	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
PROVEEDORES DE LA SUAYARA PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS SENA ALCALDIA DE PALMIRA CAMARA DE COMERCIO DE PALMIRA GRUPO DE TENDEROS DE ROZO RESTAURANTES Y HOTELES DE ROZO	COMPRA DE MATERIA PRIMA PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DEL ECOCIDLO PROCESO DE EMPACADO Y ALMACENAMIENTO VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PEDIDOS **"Recursos Clave"** PERSONAL DE PRODUCCION, SERVICIO Y VENTA PROVEEDORES MATERIA PRIMA MAQUINARIA Y EQUIPOS ESPACIOS FISICOS	El factor diferencial de los productos es Frutos del Valle es la calidad, contiene nueva que predomina por la interacción del producto y bajo periodo de almacenamiento, producción a la medida teniendo en cuenta la cantidad solicitada por el cliente en tiempos cortos	Servicio al cliente personalizado: preventa, venta y postventa. Venta directa en el punto de venta Entrega a dario a domicilio. Atención al cliente via telefónica y por WhatsApp **"Canales, Distribución y Comunicación"** FRUTOS DEL VALLE en Alianza con NUTRIMIX VITAL ofrece venta directa en el punto de ventas y entrega a domicilio a los clientes mayoristas. Servicio directo de preventa y Postventa. Comunicación constante y efectiva con los clientes via WhatsApp y estrategias de recordación en redes sociales	Personas naturales o jurídicas, que tengan establecimiento comerciales, en donde ofrezcan y comercialicen productos como el tocadillo Los clientes están enfocados a las ferias, supermercados y restaurantes del municipio de Palmira, Cretoy y sus alrededores.

"Estructura de Costos"		"Fuentes de Ingreso"	
COSTOS FIJOS	2.420.000	Ventas Totales	4.303.030
Costos de funcionamiento	200.000		
Costos de Comercialización	2.100.030		
COSTOS VARIABLES	4.332		
Materia Prima	3.832		
Mano de Obra Directa	500		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	12.970.000		
Maquinaria y Equipo	11.500.000		
Muebles y Enseres	1.170.000		
Otras Fisicas y Adecuaciones locativas	0		

Instrucciones:
1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciados para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que deberia ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas para su discusión del instructor de acuerdo con su proceso de formación.

Nota:
El modelo debe ser construido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de fortalecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

Diseñado por: BOSNOPO

"Asociaciones Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave"	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
PROVEEDORES INSUMOS SENA ALCALDIA DE CALI CAMARA DE COMERCIO DE CALI GRUPO DE QUEBRADAS DE CALI RESTAURANTES Y HOTELES DE CALI	Mantenimiento del cultivo para diferentes recolección del producto Limpieza embalaje Distribución contacto de clientes pedi venta mensuales de los asociados Reuniones **"Recursos Clave"** Lotes de tierra o el cultivo semillas Maquinarias y herramientas equipo de trabajo comerciantes y recolectores	Los productos de ROSARIO presentan características específicas tales como: el aspecto fisico verde, en papelo de mesa, de menos tamaño y carnoso, esto es llamado por la practicidad al momento de comprarlo y manipularlo. El tomate Cherry es producido para cadenas de restaurantes en donde usan variedad gourmet, principalmente por su presentación, tamaño pequeño, color y sabor. Es un cultivo orgánico, ecológico fertilizantes y químicos dentro del cultivo, fumigación sectorial y específica.	Servicio al cliente personalizado: preventa, venta y postventa. Hemos venido efectuando el producto de manera personalizada y preguntando informal sobre el grado de satisfacción, sobre la calidad y la presentación del producto Entrega a dario a domicilio. Atención al cliente via telefónica y por WhatsApp **"Canales, Distribución y Comunicación"** Hemos venido entregando el producto personalizando para conocer el grado de aceptación del producto. A futuro debemos implementar un repartidor en moto que abarate costos, agilice el proceso de entrega y libere tiempo laboral, de administración e investigación, para esto debemos ubicar un punto de venta y de almacenamiento dentro del casco urbano de Cali. Comunicación constante y efectiva con los clientes via WhatsApp y estrategias de recordación en redes sociales	Personas naturales o jurídicas, que tengan establecimiento comerciales, en donde ofrezcan y comercialicen productos agrícolas Los clientes están enfocados a las ferias, supermercados y restaurantes del municipio de Cally a futuro a todos los municipios del departamento del Valle del Cauca. comercializa sus productos directamente a galerías, supermercados, en Cali

"Estructura de Costos"		"Fuentes de Ingreso"	
COSTOS FIJOS	80.000	Ventas Totales	1.265.000
Costos de funcionamiento	80.000		
Costos de Comercialización	0		
COSTOS VARIABLES	1.833.030		
Materia Prima	280.000		
Mano de Obra Directa	725.000		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	11.390.000		
Maquinaria y Equipo	8.160.000		
Muebles y Enseres	3.260.000		
Otras Fisicas y Adecuaciones locativas	0		

Instrucciones:
1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciado para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que debería ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas pero es decisión del instructor de asuenta con su proceso de formación.

Nota:
El modelo debe ser concluido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de fortalecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

Diseñado por: MAYORJA REPOSTERIA

"Asociaciones Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave"	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
PROVEEDORES DE FRUTAS Y HORTALIZAS PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS SENA ALCALDIA DE YUMBO CAMARA DE COMERCIO DE CALI TRANSITO YUMBO	COMPRA DE MATERIA PRIMA PROCESO DE TRANSFORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE LAS TORTAS Y PAN INTEGRAL PROCESO DE EMPACADO Y ALMACENAMIENTO VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PEDIDOS	En Mayoja repostería los productos son fabricados con materias primas naturales, frescos, sabores naturales, suaves al paladar en los que el punto de endulce, la fruta y el tamaño lo establece el cliente. Las tortas y el pan integral son saludables, ceros conservantes ni colorantes artificiales sin perder el toque especial del sabor casero y famiar.	Servicio al cliente personalizado: preventa, venta y postventa. Venta directa en el punto de venta Entrega a domicilio a domicilio. Atención al cliente vía telefónica y por WhatsApp	Habitantes del municipio de Yumbo , personas sin distinción de género, edad y nivel de estudios, de las 4 comunas con un estilo de vida saludable. Personas con condiciones especiales de salud tales como la diabetes, hipertensión intolerancias al gluten, conservantes y colorantes.
"Recursos Clave" PERSONAL DE PRODUCCION, SERVICIO Y VENTA PROVEEDORES MATERIA PRIMA MAQUINARIA Y EQUIPOS ESPACIOS FISICOS			**"Canales, Distribución y Comunicación"** MAYORJA REPOSTERIA ofrece venta directa en el punto de venta y entrega a domicilio a los clientes mayoristas. Servicio directo de preventa y Postventa. Comunicación constante y efectiva con los clientes vía WhatsApp y estrategias de recordación en redes sociales	

"Estructura de Costos"		"Fuentes de Ingreso"	
COSTOS FIJOS	130.000	Ventas Totales	705.000
Costos de funcionamiento	80.000		
Costos de Comercialización	50.000		
COSTOS VARIABLES	612.780		
Materia Prima	12.780		
Mano de Obra Directa	600.000		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	12.390.000		
Maquinaria y Equipo	7.430.000		
Muebles y Enseres	4.960.000		
Obras Físicas y Adecuaciones locativas	0		

Instrucciones:
1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciado para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que debería ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas pero es decisión del instructor de asuenta con su proceso de formación.

Nota:
El modelo debe ser concluido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de fortalecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

Diseñado por: RESTAURANTE PACIFICO CALIDA

"Asociaciones Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave"	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS SENA ALCALDIA DE CALI CAMARA DE COMERCIO DE CALI	HIGIENIZACIÓN DEL PUNTO DE VENTA Y EL AREA DE PRODUCCIÓN INVENTARIO DE INSUMOS Y COMPRA DE MATERIA PRIMA APERTURA Y ATENCIÓNDEL CLIENTE EN EL PUNTO E VENTA VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PEDIDOS ACTUALIZACIÓN DE REDES SOCIALES	Pacande Calcula se diferencia de la competencia en la calidad y el precio del producto donde nuestro todo se centra en ofrecer alimentos ejecutivos completos y saludables así como los platos especiales de la casa a un precio económico y llevatible para el cliente . Los productos son elaborados con ingredientes frescos, bajo en condimentos y grasas manteniendo el toque del sabor casero y regional.	Servicio al cliente personalizado Venta directa en el punto de venta Entrega a domicilio a domicilio. Atención al cliente vía telefónica y por WhatsApp Promociones de combos en días especiales y combos familiares, festivales	Familias y adultos que viven y laboran en la zona industrial y comercial del Oriente de Cali comunas 11,12 y 15 Personas naturales hombres y mujeres de cualquier estrato socioeconómico, que deseen de sus hábitos alimenticios busquen comidas con sabor casero
"Recursos Clave" PERSONAL DE PRODUCCIÓN, SERVICIO Y VENTA PROVEEDORES MATERIA PRIMA MAQUINARIA Y EQUIPOS ESPACIOS FISICOS			**"Canales, Distribución y Comunicación"** Punto físico de venta en planta de producción, domicilios, redes sociales,	

"Estructura de Costos"		"Fuentes de Ingreso"	
COSTOS FIJOS	4.803.036	Ventas Totales	13.703.036
Costos de funcionamiento	4.203.036		
Costos de Comercialización	50.036		
COSTOS VARIABLES	2.410.496		
Materia Prima	10.496		
Mano de Obra Directa	2.400.036		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	26.036.000		
Maquinaria y Equipo	18.206.000		
Muebles y Enseres	5.705.036		
Obras Físicas y Adecuaciones locativas	0		

Instrucciones:
1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciado para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que debería ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas pero es decisión del instructor de asuenta con su proceso de formación.

Nota:
El modelo debe ser concluido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de fortalecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

Diseñado por:

"Asociaciones Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave"	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
PROVEEDORES DE LA CANA DE AZUCAR PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS ASOPAS S Asociación de productores de panela de San Salvador y el oriente SENA ALCALDIAS CAMARA DE COMERCIO DE LA REGIÓN GRUPO DE TENDEROS DE LA REGIÓN RESTAURANTES Y HOTELES DE LA REGIÓN SUPERMERCADOS Y MAYORISTAS DE LA REGIÓN	COMPRA DE MATERIA PRIMA PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE LA PANELA PROCESO DE EMPACADO Y ALMACENAMIENTO VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PEDIDOS	El factor diferenciador de el Trapiche EL RINCONDE ALEX hacia esos aspectos de la zona es aprovechar el mismo proceso de producción de panela para llegar con otros productos más atractivos para el mercado como la panela granulada y las panelitas que permiten nuevos usos y presentaciones al sabor de la panela.	Servicio al cliente personalizado: preventa, venta y postventa. Entrega a domicilio a domicilio. Atención al cliente vía telefónica y por WhatsApp	Personas naturales ciudadanos, que tengan establecimiento comerciales, en donde ofrecen y comercializan productos como la panela. Los clientes están enfocados a las tiendas, supermercados y restaurantes del departamento del Valle del Cauca.
"Recursos Clave" PERSONAL DE PRODUCCION, SERVICIO Y VENTA PROVEEDORES MATERIA PRIMA MAQUINARIA Y EQUIPOS ESPACIOS FISICOS			**"Canales, Distribución y Comunicación"** TRAPICHE DE ALEX en Alianza con ASOPAS ofrece venta directa en el punto de venta y entrega a domicilio a los clientes mayoristas Servicio directo de preventa y Postventa. Comunicación constante y efectiva con los clientes vía WhatsApp y estrategias de recordación en redes sociales	

"Estructura de Costos"		"Fuentes de Ingreso"	
COSTOS FIJOS	1.235.036	Ventas Totales	8.030.003
Costos de funcionamiento	1.285.036		
Costos de Comercialización	50.036		
COSTOS VARIABLES	6.007.302		
Materia Prima	7.303		
Mano de Obra Directa	6.003.032		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	29.130.000		
Maquinaria y Equipo	11.130.000		
Muebles y Enseres	2.430.036		
Obras Físicas y Adecuaciones locativas	1.503.036		

1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciado para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que debería ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas pero es decisión del instructor de asuenta con su proceso de formación.

Nota:
El modelo debe ser concluido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de fortalecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

Diseñado por: VIKINGS BURGUER

"Asociaciones Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave"	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS SENA ALCALDIA DE CALI CAMARA DE COMERCIO DE CALI	HIGIENIZACIÓN DEL PUNTO DE VENTA Y EL AREA DE PRODUCCIÓN INVENTARIO DE INSUMOS Y COMPRA DE MATERIA PRIMA APERTURA Y ATENCIÓNDEL CLIENTE EN EL PUNTO E VENTA VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PEDIDOS ACTUALIZACIÓN DE REDES SOCIALES	INDUCCIÓN DE VIKINGS BURGUER está enfocada en ofrecerle al cliente nuevas experiencias como resultado de la combinación de productos y bebidas de alcohol con presentaciones, sabores y salsas exóticas los cuales han sido los nombres alusivos a la era de los vikingos y la mitología nórdica. El ambiente colonial, con decoraciones nórdicas, mapas y cuadros de la época complementan las sensaciones de fuerza, poder y seguridad que busca que el cliente experimente con la satisfacción de haber probado un único y conocido producto.	Servicio al cliente personalizado Venta directa en el punto de venta Entrega a domicilio a domicilio. Atención al cliente vía telefónica y por WhatsApp Promociones de combos en días especiales y combos familiares, festivales	Familias de la zona Sur de Cali comunas 18, 17,19, 10,20 y 22 Personas naturales hombres y mujeres de cualquier estrato socioeconómico, que dentro de sus hábito alimenticios consuman de manera regular comidas rápidas
"Recursos Clave" PERSONAL DE PRODUCCIÓN, SERVICIO Y VENTA PROVEEDORES MATERIA PRIMA MAQUINARIA Y EQUIPOS ESPACIOS FISICOS			**"Canales, Distribución y Comunicación"** Punto físico de venta en planta de producción, domicilios, redes sociales,	

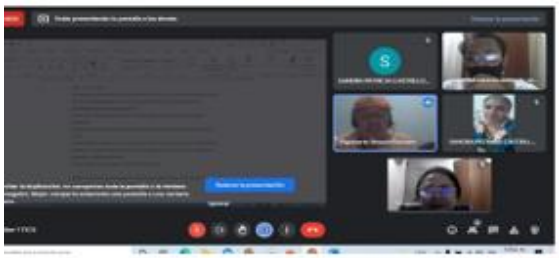
"Estructura de Costos"		"Fuentes de Ingreso"	
COSTOS FIJOS	3.103.036	Ventas Totales	8.405.003
Costos de funcionamiento	3.103.036		
Costos de Comercialización	50.036		
COSTOS VARIABLES	1.810.826		
Materia Prima	20.826		
Mano de Obra Directa	1.803.036		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	30.120.000		
Maquinaria y Equipo	15.974.000		
Muebles y Enseres	9.140.036		
Obras Físicas y Adecuaciones locativas	5.003.036		

34. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación del programa SER, para su implementación en las acciones del mismo.

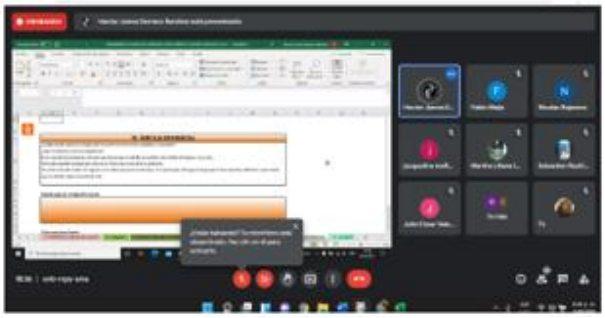
R/TA: Se participó activiamente en capacitaciones asignadas al equipo de instructores de la parte empresarial las cuales se enfocaron en temas como actuaizaciòn de TICS, proceso del perfil emprendedor y plan de negocio.

CAPACITACIÒN VIRTUAL TICS. TODOS LOS LUNES Y JUEVES DE 6 PM A 8 PM





TALLER TRANSFERENCIA MODELO CANVAS Y HERRAMIENTAS DE PERFIL EMPRENDEDOR 08/10/2021





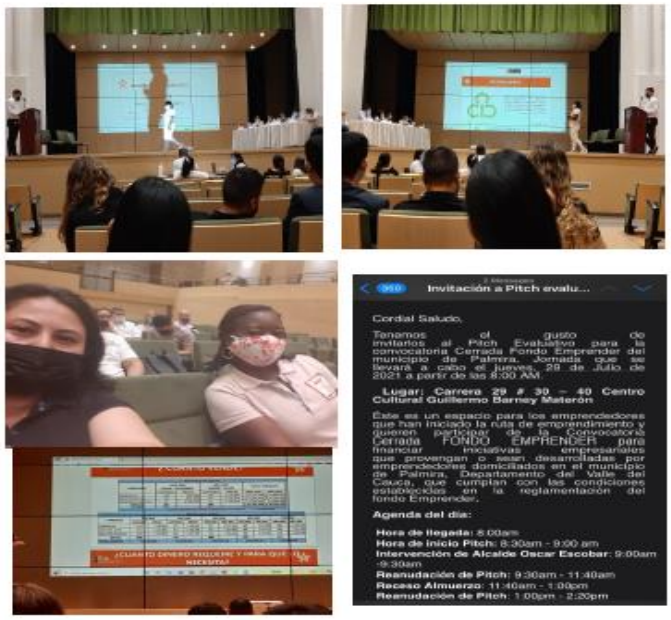
35. Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas rurales.

R/TA No se realizó requerimiento para llevar a cabo actividad para el cumplimiento de esta obligación contractual.

36. Identificar fuentes de financiación disponibles, formular los planes de negocios y/o instrumentos para aplicar a las diversas fuentes, y acompañar en la postulación a las convocatorias a por lo menos 5 unidades productivas.

R/TA: : Actualmente se encuentran en acompañamiento a la Unidad Productiva DELY.AREPAS la cualse encuentra en formulación para la convocatoria cerrada Fondo Emprender delmunicipio de Palmira..

ORGANIZACIÒN, PREPARACIÒN Y SUSTENTACIÒN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DELY.AREPAS AL PITCH REGIONAL CONVOCATORIA CERRADA FONDO EMPRENDER PARA EL MUNICIPIO DE PALMIRA EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS ROZO PALMIRA FICHA 2287216 03-08-2021



37. El contratista se compromete a evidenciar Proyecto formativo de cada formación cuando corresponda Inducción a aprendices

Guía de aprendizaje Bitácora del aprendiz

Plan de mejoramiento a aprendices cuando corresponda Juicios evaluativos en SOFIA PLUS

Como evidencia de la unidad Productiva la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes:

Herramienta modelo de negocio CANVAS

Estructura organizacional unidad productiva

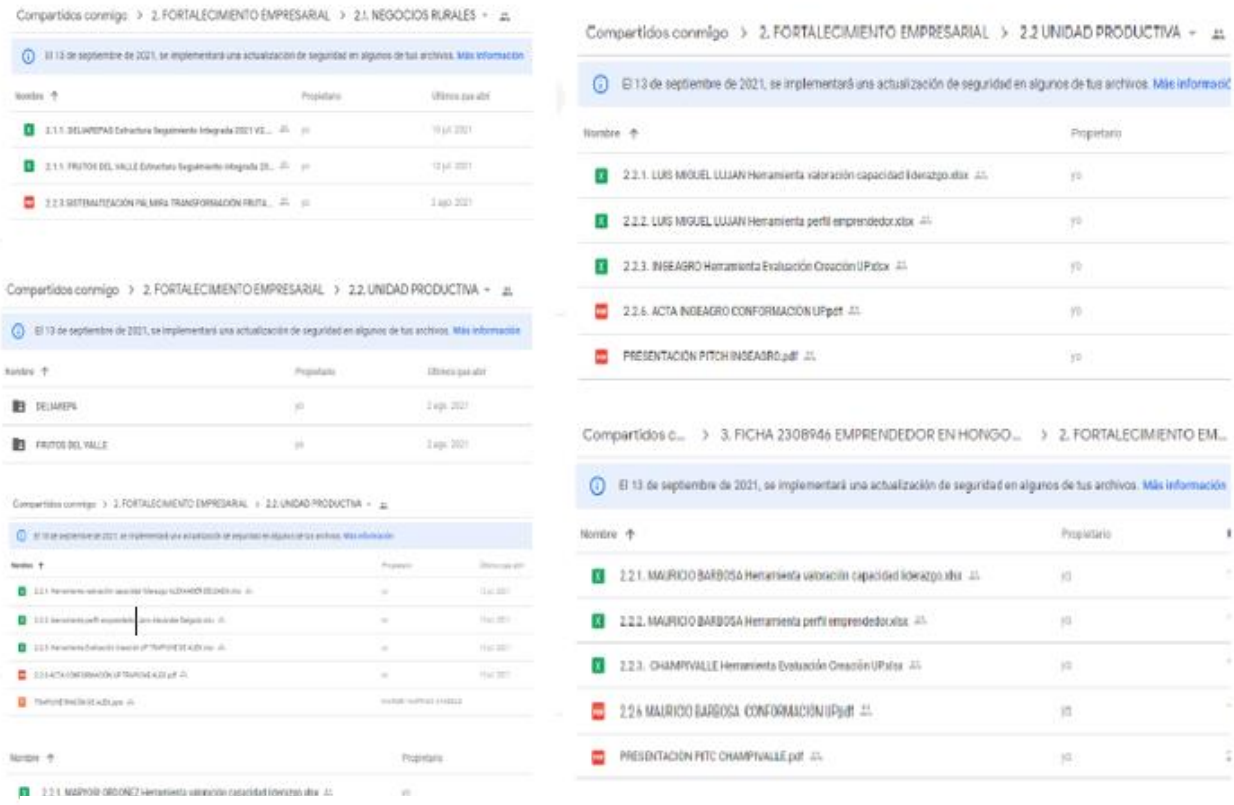
Estructura de costos

modelo de negocio

Ficha Técnica producto o servicio

Análisis financiero modelo de negocio.

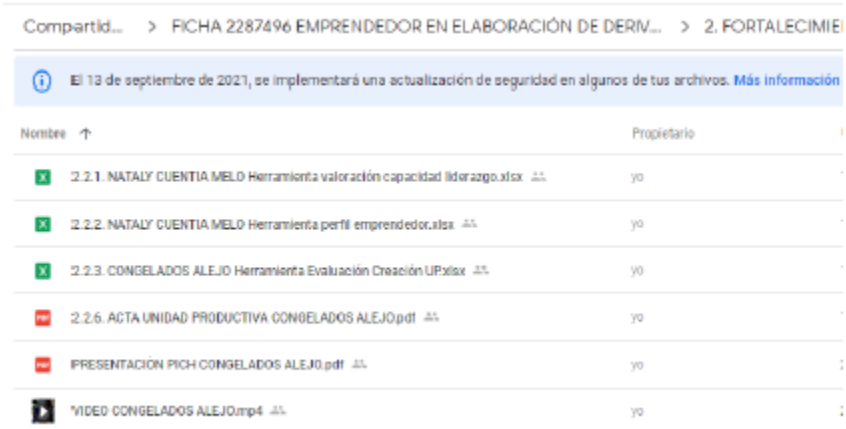
R/TA: Se realiza actualización y organización de las 9 Unidades productivas seleccionadas en el PITCH del 1er semsstre de 2021. Así mismo se estructura para cada UP la la Estructura de Seguimiento Integral ESI.



1 > ACTUALIZADO ENTREGABLES 27 08 2021 > NUEVAS ESTRUCTURAS UP 2021

Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Ta
2.1.1 CHAMPIVALLE Estructura Seguimi...	14/09/2021 11:54 a. m.	Microsoft Edge P...	
2.1.1 CHAMPIVALLE Estructura Seguimi...	10/10/2021 7:50 p. m.	Hoja de cálculo d...	
2.1.1 DELY.AREPAS Estructura Seguimien...	14/09/2021 11:55 a. m.	Microsoft Edge P...	
2.1.1 DELY.AREPAS Estructura Seguimien...	10/10/2021 7:42 p. m.	Hoja de cálculo d...	
2.1.1 FRUTOS DEL VALLE Estructura Segui...	14/09/2021 11:57 a. m.	Microsoft Edge P...	
2.1.1 FRUTOS DEL VALLE Estructura Segui...	10/10/2021 7:52 p. m.	Hoja de cálculo d...	
2.1.1 INGEAGRO Estructura Seguimiento...	14/09/2021 11:59 a. m.	Microsoft Edge P...	
2.1.1 INGEAGRO Estructura Seguimiento...	10/10/2021 7:54 p. m.	Hoja de cálculo d...	
2.1.1 MARYORI REPOSTERIA Estructura ...	14/09/2021 12:01 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.1.1 MARYORI REPOSTERIA Estructura ...	10/10/2021 7:56 p. m.	Hoja de cálculo d...	
2.1.1 RESTAURANTE PA ONDE CLAUDIA ...	14/09/2021 12:02 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.1.1 RESTAURANTE PA ONDE CLAUDIA ...	10/10/2021 7:58 p. m.	Hoja de cálculo d...	
2.1.1 TRAPICHE EL RINCÒN DE ALEX Est...	14/09/2021 12:04 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.1.1 TRAPICHE EL RINCÒN DE ALEX Est...	10/10/2021 8:00 p. m.	Hoja de cálculo d...	
2.1.1 VIKINGOS BUGUER Estructura Segui...	14/09/2021 12:06 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.1.1 VIKINGOS BUGUER Estructura Segui...	14/09/2021 12:06 p. m.	Hoja de cálculo d...	
2.1.1 CONGELADOS ALEJO Estructura Se...	14/09/2021 12:08 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.1.1 CONGELADOS ALEJO Estructura Se...	10/10/2021 8:02 p. m.	Hoja de cálculo d...	
MAPA DE ACTORES.pptx	29/08/2021 10:04 p. m.	Presentación de ...	
Nuevo Documento de Microsoft Word.d...	22/08/2021 12:54 p. m.	Documento de Mi...	
plantilla-incipy-lienzo-propuesta-valor.p...	4/09/2021 10:34 a. m.	Presentación de ...	


Compartidos c... > 3. FICHA 2308946 EMPRENDEDOR EN HONGO... > 2. FORTALECIMIENTO EM...
El 13 de septiembre de 2021, se implementará una actualización de seguridad en algunos de tus archivos. Más información
Nombre
Propietario
2.2.1. MAURICIO BARBOSA Herramienta valoración capacidad liderazgo.xlsx yo
2.2.2. MAURICIO BARBOSA Herramienta perfil emprendedor.xlsx yo
2.2.3. CHAMPIVALLE Herramienta Evaluación Creación UP.xlsx yo
2.2.6 MAURICIO BARBOSA CONFORMACIÓN UP.pdf yo
PRESENTACIÓN PITC CHAMPIVALLE.pdf yo


Compartid... > FICHA 2287496 EMPRENDEDOR EN ELABORACIÓN DE DERIV... > 2. FORTALECIMIE
El 13 de septiembre de 2021, se implementará una actualización de seguridad en algunos de tus archivos. Más información
Nombre
Propietario
2.2.1. NATALY CUENTIA MELO Herramienta valoración capacidad liderazgo.xlsx yo
2.2.2. NATALY CUENTIA MELO Herramienta perfil emprendedor.xlsx yo
2.2.3. CONGELADOS ALEJO Herramienta Evaluación Creación UP.xlsx yo
2.2.6. ACTA UNIDAD PRODUCTIVA CONGELADOS ALEJO.pdf yo
PRESENTACIÓN PICH CONGELADOS ALEJO.pdf yo
VIDEO CONGELADOS ALEJO.mp4 yo


Compartidos c... > FICHA 2292236_EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA ... > 2- FORTALEC
El 13 de septiembre de 2021, se implementará una actualización de seguridad en algunos de tus archivos. Más informaci
Nombre
Propietario
2.2.2 Herramienta perfil emprendedor Freddy A. Sanchez.xlsx yo
2.2.1. Herramienta valoración capacidad liderazgo Fredy Alejandro Sanchez.xlsx yo
2.2.3. Herramienta Evaluación Creación UP VIKINGOS BURGUER.xlsx yo
2.3.6 ACTA VIKINGOS FREDDY ALEJANDRO SANCHEZ VELASQUEZ.pdf yo
FICHA TECNICA HAMBURGUESA VIKINGO.xlsx maria del carmen acevedo otalora
PRESENTACIÓN PITCH VIKINGOS BURGUER.pdf yo


Compartidos c... > FICHA 2296614_EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPIC... > 2- FORTALECI... > 2.3 UNID
El 13 de septiembre de 2021, se implementará una actualización de seguridad en algunos de tus archivos. Más información
Nombre
Propietario
Últimos que abri
2.2.2 Herramienta perfil emprendedor Mauricio Bolaños.xlsx yo 2 ago. 2021
2.2.1. Herramienta valoración capacidad liderazgo MAURICIO BOLAÑOS.xlsx yo 2 ago. 2021
2.2.3. Herramienta Evaluación Creación UP PA ONDE CLAUDIA.xlsx yo 2 ago. 2021
2.2.6 ACTA MAURICIO BOLAÑOS MEDA.pdf yo 2 ago. 2021
FICHA TECNICA frijolada.xlsx maria del carmen acevedo otalora
PRESENTACION PITCH RESTAURANTE PA ONDE CLAUDIA.pdf yo 2 ago. 2021



› SISTEMATIZACIÒN DELA INFORMACIÒN › ACTUALIZACION SISTEMATIZACION MUNICIPIOS

Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tar
2.2.3 Plantilla_Sistematización Cali Gastr...	8/10/2021 12:48 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Cali Gastr...	8/10/2021 6:48 a. m.	Presentación de ...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Cali Hong...	8/10/2021 12:49 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Cali Hong...	8/10/2021 12:34 a. m.	Presentación de ...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Candelari...	8/10/2021 12:51 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Candelari...	8/10/2021 12:50 p. m.	Presentación de ...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Florida Ga...	8/10/2021 12:52 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Florida Ga...	8/10/2021 7:16 a. m.	Presentación de ...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Palmira A...	8/10/2021 12:53 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Palmira A...	8/10/2021 8:07 a. m.	Presentación de ...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Palmira Tr...	8/10/2021 12:54 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Palmira Tr...	8/10/2021 9:58 a. m.	Presentación de ...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Pradera G...	8/10/2021 12:54 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Pradera G...	8/10/2021 12:02 p. m.	Presentación de ...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Yumbo C...	8/10/2021 12:55 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Yumbo C...	8/10/2021 11:29 a. m.	Presentación de ...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Yumbo Pa...	8/10/2021 12:56 p. m.	Microsoft Edge P...	
2.2.3 Plantilla_Sistematización Yumbo Pa...	8/10/2021 10:54 a. m.	Presentación de ...	
Nuevo Documento de Microsoft Word.d...	7/10/2021 8:46 p. m.	Documento de Mi...	