PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 30 de Noviembre 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 Noviembre 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 noviembre.

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 **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666 en la cual elaboré las planeacion pedagógica, guía de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matricula de aprendices, levantamietno de actas.	2.1 Formatos de planeación pedagógica **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666. 2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1fugTUrgJcjFeNw2K2iLzdLwwCGBxKB7U?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 noviembre de 2021. 3.2 Registro de asistencias de formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799, preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculada en la ficha 2447666. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica. https://drive.google.com/drive/folders/1756jGCaQvjlhd2hHl1R1wTJKYSvD--Y?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, preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculada en la ficha 2447666.

			Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica. https://drive.google.com/drive/folders/1R8TuurRHv5OLcfZHoK_4gHRDz8MXmY?usp=sharing
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 **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666.	5.1 Reporte de inscritos en la formación **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1iB4JTGvVfEcpMtx5ALQWfe0vyYXqdtB?usp=sharing
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.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **octubre**.
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 en el mes de noviembre.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **octubre**.
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la	Participé en la capacitación sobre la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **agosto**.

	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.	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.	
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° 45121, 48621, 51421 para desplazamiento a orientar formación en la formaciones del Emprendedor en gastronomía típica rural. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1PzwmzkO3JAcs5kf58h1dKDW__sSsRueR?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 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	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **agosto**.

		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.	
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Realicé el procedimiento de matricula a 109 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 y 22 aprendices **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666 Se crearon las 4 rutas de aprendizaje en los cuales se enrrutaron y asociaron 109 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 noviembre.	11.1 Reporte de juicios de evaluación la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799, 2447666. 11.2 Pantallazo de la creación de la ruta de aprendizaje y posterior asociada de 22 aprendices de la formación **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1YuClCzD3tfC2rYaroKEn-SrktR9evfqQ?usp=sharing
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.	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **octubre**.
13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el	Se realizó el diagnostico final de la unidad productiva **preparacion de salsas básicas para la cocina**	13.1 Pantallazo de formato de estructura de seguimiento integrada de la unidad productiva 122966 de la

	fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	**caliente** matriculada en la ficha 2447666.	formación en Gastronomía típical rural. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/187FDcgL3rpQpjvPqPsr40kwDRVSkh3ZN?usp=sharing
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.	Apoyé al programa SER en el fortalecimiento técnico y acompañamiento a unidades en la formación **Preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada con ficha **2447666.** Participé en evento de **Expo Caquetá**, feria de Florencia los días 19 al 21 de noviembre de 2021.	14.1 Pantallazo de reporte de inscritos a la formación en **Preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada con ficha **2447666.** 14.2 Pantallazos y fotografías de la presencia en la Expo Caquetá, feria de Florencia. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1tFLcMrwIEkGMxQmMOoNX4bw97c9ywgo?usp=sharing
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	En acompañamiento con la instructora del área de emprendimiento se diligenció el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento de la unidad productiva 122966.	15.1 Pantallazo de estructura de seguimiento integrada de la unidad productiva 122966. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1idux8zixCxBLbbTFfjTdR9nO-Wzjjai?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.	No se genera evidencia para el mes de noviembre.

17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	Realicé sistematización de la unidad productiva y empresa rural de la unidad productiva Delicias sal y azúcar.	17.1 Pantallazo del formato de sistematización de la unidad productiva y empresa rural. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1e7YIWT5tUAjgQJE4rPxEs7bfOuzePVFN?usp=sharing
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 gastronommia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	18.1 Pantallazo de la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronommia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799, preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculada en la ficha 2447666. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1hEuGZ9bb936n6I1vlJWW12Ie1895pjh2?usp=sharing
19	El contratista se compromete a evidenciar Proyecto formativo conjunto cuando corresponda: - Evidencia inducción a aprendices - Guía de aprendizaje - Plan de mejoramiento a aprendices cuando corresponda Juicios evaluativos en SOFIA PLUS **Como evidencia de la unidad Productiva de Negocios Rurales la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes:** - Herramienta modelo de negocio CANVAS - Estructura organizacional	Realicé guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de **Preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada con ficha **2447666.** 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	19.1 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones en **Preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada con ficha **2447666.** 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, preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculada en la ficha 2447666.

	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.	Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.	19.3 Pantallazo de la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronommia 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/1316qBccbEVF7IQygShmE7G0l3vkgXG_?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 noviembre.
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 noviembre.
22	Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	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.	22.1 Pantallazo de la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronommia 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/123PXQLVcGZLpwPNU8MCd1iz9csC7txh?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	Se realizó la afiliación de la instructora Fabiola Vasquez Portes el día 30 de junio del 2021. **Esta obligación se cumplió al**	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **Julio**.

	agrícolas.	**100%**	
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.	**Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica del mes de **octubre**.
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.	**Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica del mes de **octubre**.
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 noviembre 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_NOVIEMBRE_2021. GC_1026586467_41721_NOVIEMBRE_2021. **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1urrfG1hMKGMoYm_CK20bpbdyMOx0YBJn?usp=sharing
27	Las demás que le sean asignadas propias a su objeto contractual.	Participé en la reunión del programa SER orientados por la dinamizadora para dar lineamientos del mes de noviembre y alistamiento de la feria de Florencia.	27.1 Pantallazo de asistencia a la reunión del programa SER el día 8 de noviembre de 2021. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor.

			https://drive.google.com/drive/folders/1lZEpiZ4YCF8Qm1nmZuBAphPOJPB34O9?usp=sharing

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.	45121	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	2/NOV/2021	4/NOV/2021
2	48621	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	9/NOV/2021	10/NOV/2021
3.	51421	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	24/NOV/2021	25/NOV2021

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. 9427024336 de la planilla, expedida por Aporte en línea correspondiente al mes de octubre 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/1z9oMgiOYWgaobWnZZrvzn3B7cuJHkT9h

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Formatos de planeación pedagógica **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666.

2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666.

3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de noviembre 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 gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

9.1 Formato de orden de viaje N° 45121, 48621, 61421 para desplazamiento a orientar formación en la formaciones del Emprendedor en gastronomí típica rural.
11.1 Reporte de juicios de evaluación la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.
11.2 Pantallazo de la creación de la ruta de aprendizaje y posterior asociada de 22 aprendices de la formación **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666.
13.1 Pantallazo de formato de estructura de seguimiento integrada de la unidad productiva 122966 de la formación en Gastronomía típical rural.
14.1 Pantallazo de reporte de inscritos a la formación en **Preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada con ficha **2447666.**
14.2 Pantallazos y fotografías de la presencia en la Expo Caquetá, feria de Florencia.
15.1 Pantallazo de estructura de seguimiento integrada de la unidad productiva **122966**.
17.1 Pantallazo del formato de sistematización de la unidad productiva y empresa rural.
18.1 Pantallazo de la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronommia tipica rural en las fichas **2365789, 2365798, 2365799**.
19.1 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones en **Preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada con ficha **2447666.**
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 Pantallazo de la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronommia tipica rural en las fichas **2365789, 2365798, 2365799**.
22.1 Pantallazo de la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronommia tipica rural en las fichas **2365789, 2365798, 2365799.**
26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_1026586467_41721_NOVIEMBRE_2021.
GC_1026586467_41721_NOVIEMBRE_2021.
27.1 Pantallazo de asistencia a la reunión del programa SER el día 8 de noviembre de 2021.

Cordialmente,

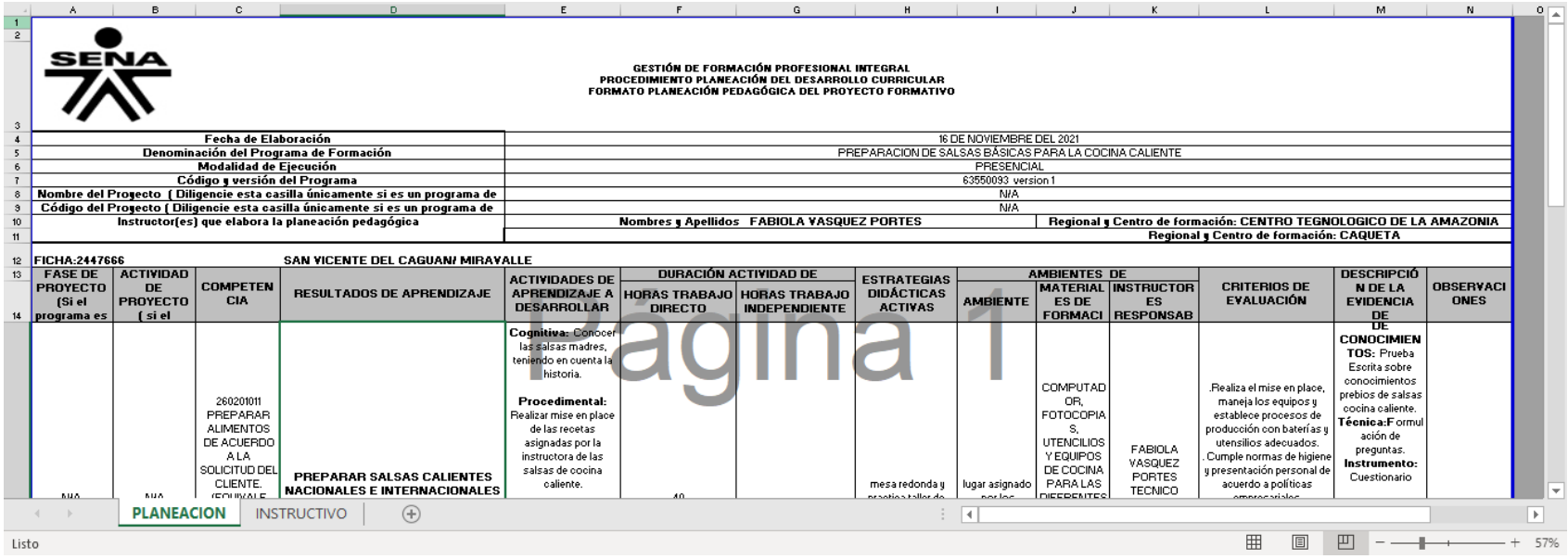
FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. 1026586467 de Bogotá
Recibí a satisfacción:

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

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE NOVIEMBRE DE 2021

OBLIGACIÓN 2

2.1 Formatos de planeación pedagógica **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666.



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

Fecha de Elaboración	16 DE NOVIEMBRE DEL 2021
Denominación del Programa de Formación	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	63550093 version 1
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
	Regional y Centro de formación: CAQUETA

FICHA:2447666 SAN VICENTE DEL CAGUAN/ MIRAVALLE

FASE DE PROYECTO (Si el programa es	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACI	INSTRUCTORES RESPONSAB			
N/A	N/A	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE	PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES	**Cognitiva:** Conocer las salsas madres, teniendo en cuenta la historia. **Procedimental:** Realizar mise en place de las recetas asignadas por la instructora de las salsas de cocina caliente.	40		mesa redonda y practica taller de	lugar asignado por los	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO	.Realiza el mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. . Cumple normas de higiene y presentación personal de acuerdo a políticas empresariales	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba Escrita sobre conocimientos prebios de salsas cocina caliente. **Técnica:** Formulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario	

Página 1

PLANEACION INSTRUCTIVO

Listo 57%

2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: preparacion de salsas básicas para la cocina caliente 63550093 v 1
- Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: preparar salsas calientes nacionales e internacionales de acuerdo a los estándares establecidos.
- Duración de la Guía: 40 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 salsas básicas para la cocina caliente, con la finalidad de fortalecer los conocimientos gastronomicos que usted tiene y a su vez que contribuya a la mejora de el servicio. .

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

Estimado Aprendiz en las presentes actividades de aprendizaje le permitirá conocer la importancia de fortalecer los conocimientos mediante el proceso de formación por ende usted deberá alcanzar el siguiente resultado de aprendizaje: preparar salsas calientes nacionales e internacionales de acuerdo a los estándares establecidos, recuerde que es clave realizar las actividades para apropiar,transformar y fortalecer los conocimientos

.

3.1 Actividades de reflexión inicial

a. A manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, dé

respuesta a modo de autoevaluación al siguiente interrogantes:

Que salsas básicas de cocina caliente conoce

Nota: este ejercicio tiene como finalidad orientarle y motivarle en el desarrollo de los temas de esta actividadde aprendizaje, por tal razón es primordial realizarla a conciencia, con el fin de identificar sus saberes previos.Las respuestas de esta actividad se deberán presentar mediante una participación en mesa redonda, esta se dara en us espacio de tiempo que el instructor designara.

A la hora de intervenir tenga en cuenta las siguientes pautas:

- Salude de manera respetuosa a los integrantes del grupo.
- Diga su nombre y apellido.
- De respuesta a la pregunta.
- Despídase de forma cortes.

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

En esta actividad el instructor les hara una exposición acerca de las salsas básicas para la cocina caliente utlizadas a nivel nacional he internacional, por otra parte se le proporcionara un documento digital donde usted encontrara un recetario de salsas básicas para la cocina caliente.

Observar el video de salsas madres en cual se encuentra en el siguiente link: https://www.youtube.com/watch?v=KphhSnHcaYg esta actividad se realiza con el fin de reforzar losconocimientos adquiridos, por ente no deberá presentar ningún tipo de trabajo.

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

En esta actividad usted deberá realizar un taller práctico, por ende tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

En el material entregado por el instructor usted encontrata todas las preparaciones disouestas para el curso, forme grupos de trabajo minimo de dos y máximo de 5 y seleccionen las recetas a elaborar por cesion de clase he informe a instructor con anticipación cuales serán las recetas que ustedes realizaran en la clase.

Alisten tan materias primas,realucen mise en place y procedan a elaborar dichas preparaciones en compañía con el isntructor.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

En esta actividad usted deberá sustentar en los grupos de trabajo a la instructora en paso a paso de proceso realizado en cada una de las recetas seleccionadas por el equipo de trabajo.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Conversatorio sobre conocimientos previos **Evidencias de Desempeño:** Proceso de selección y preparación de los alimentos. **Evidencias de Producto:Presentacion final de la preparación.**	.Realiza el mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. . Cumple normas de higiene y presentación personal de acuerdo a políticas empresariales. . Clasifica áreas de la cocina de acuerdo con los métodos de cocción utilizados en la cocina. Aplica correctamente las B.P.M de acuerdo a las normas vigentes.	**Técnica:**Formulación de preguntas. **Instrumento:** lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Control de costos: es aquel procedimiento por el cual el responsable de compras tienes dos funciones básicas: la regulación de los **costos** y la protección contra el coste excesivo.

Materia prima: es toda sustancia o alimento que se utiliza para realizar un proceso de preparación.

Preparación: El concepto se emplea para nombrar al **proceso** y al **resultado** de **preparar** (elaborar una cosa, disponer de algo para cumplir con un fin).
Receta de cocina: es una guía de instrucciones para la elaboración de platillos, salados o dulces. Esta guíasigue un orden debidamente ordenado y estructurado, que atiende a las necesidades específicas de cada plato. La palabra receta proviene del latín *recipere*, que quiere decir ‘dar y recibir’.

Alimento: es aquello que los seres vivos comen y beben para su subsistencia.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:

https://definicion.de/preparacion/
https://www.significados.com/receta-de-cocina/
https://definicion.de/alimento/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**FABIOLA VASQUEZ PORTES**	**INSTRUCTOR EN GASTRONOMIA**	**CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	**30/10/2021**

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 Noviembre 2021

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/11/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2021 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 : 72,00

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 : 32,00

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

29020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

29020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

29020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

29020105704 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 : 7,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2447666 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 151,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00

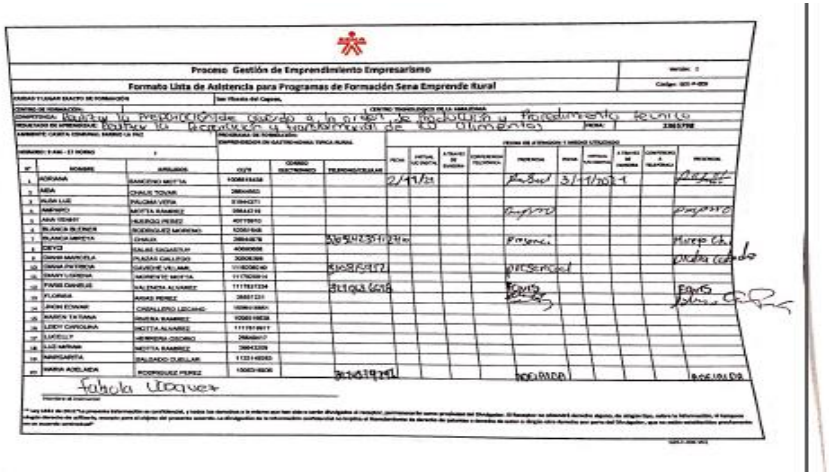
ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
05/11/2021	05/11/2021	OTROS	7,00
06/11/2021	06/11/2021	OTROS	2,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 9,00

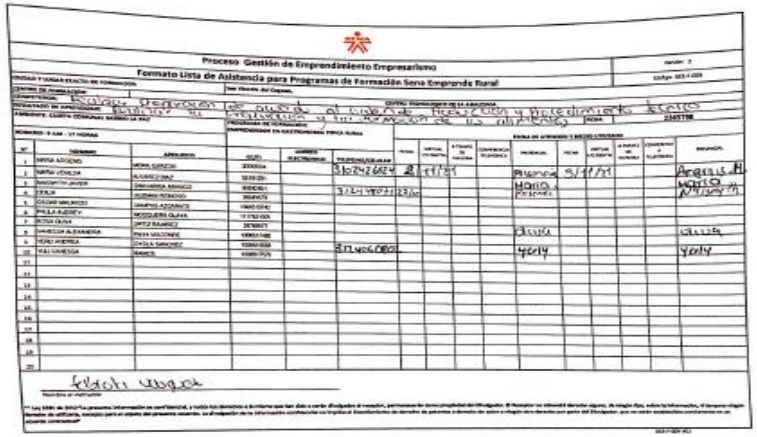
OBLIGACIÓN 3

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



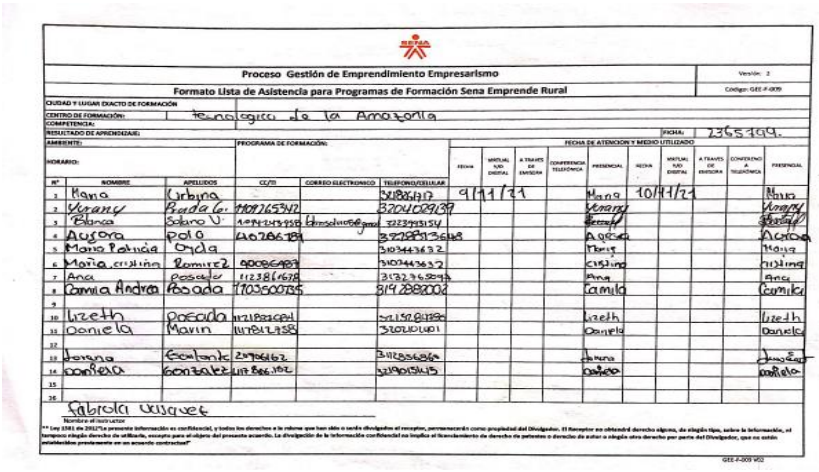
Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural



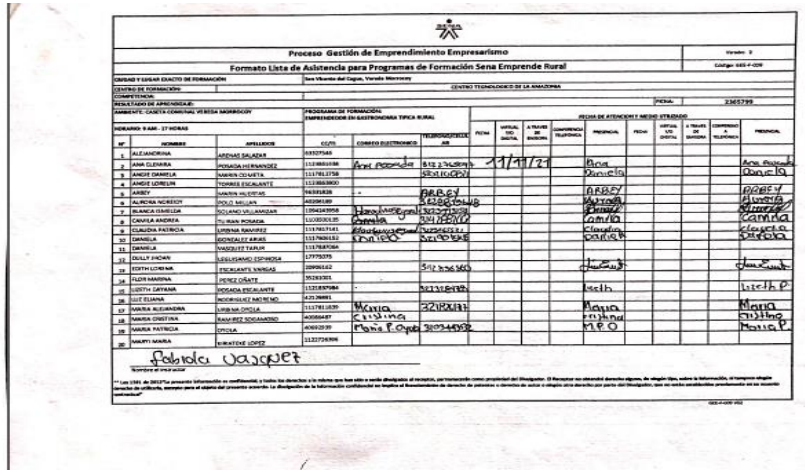
Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

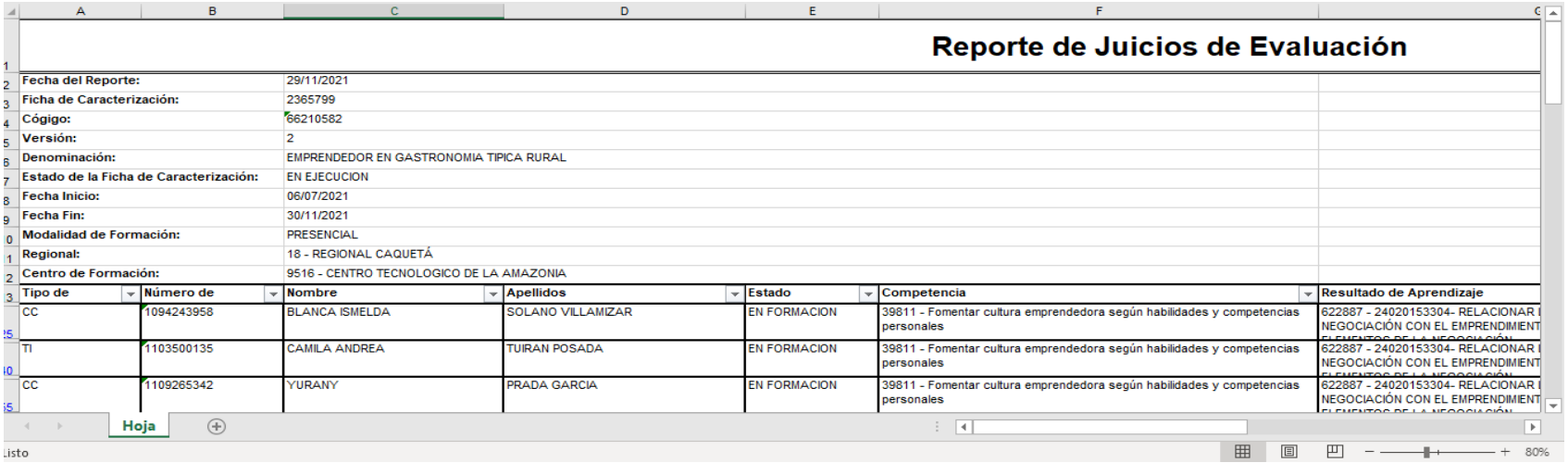


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

OBLIGACIÓN 4

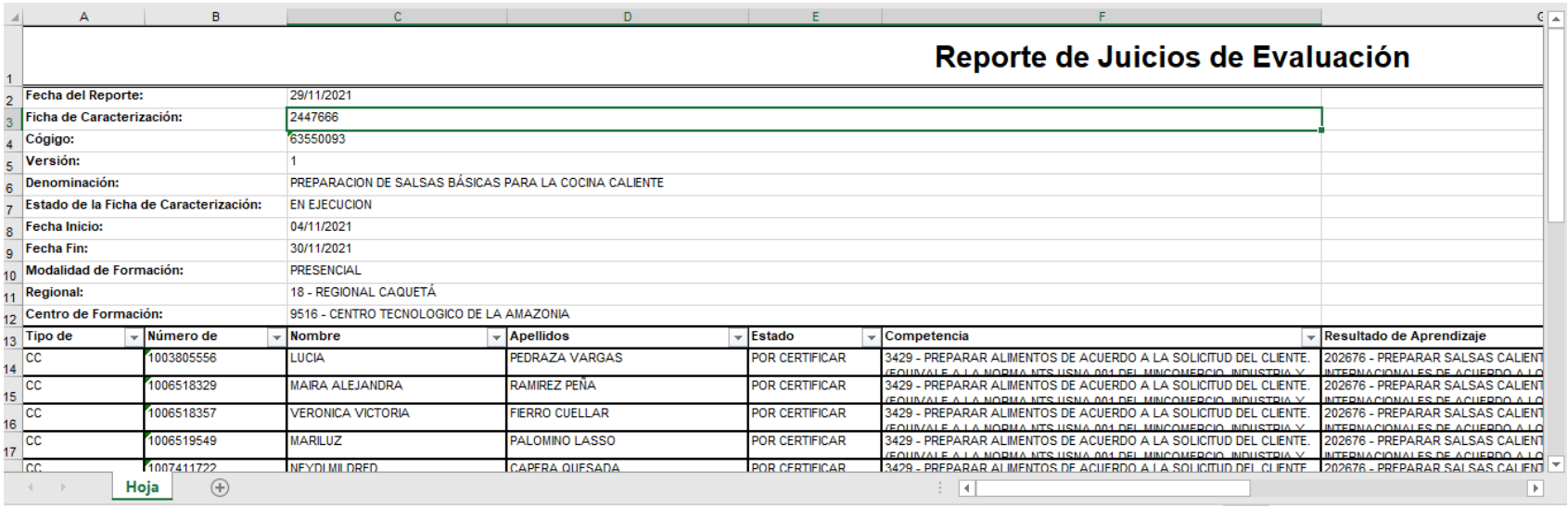
4.1 Reporte de juicios de evaluación la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	29/11/2021
Ficha de Caracterización:	2365799
Cógigo:	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

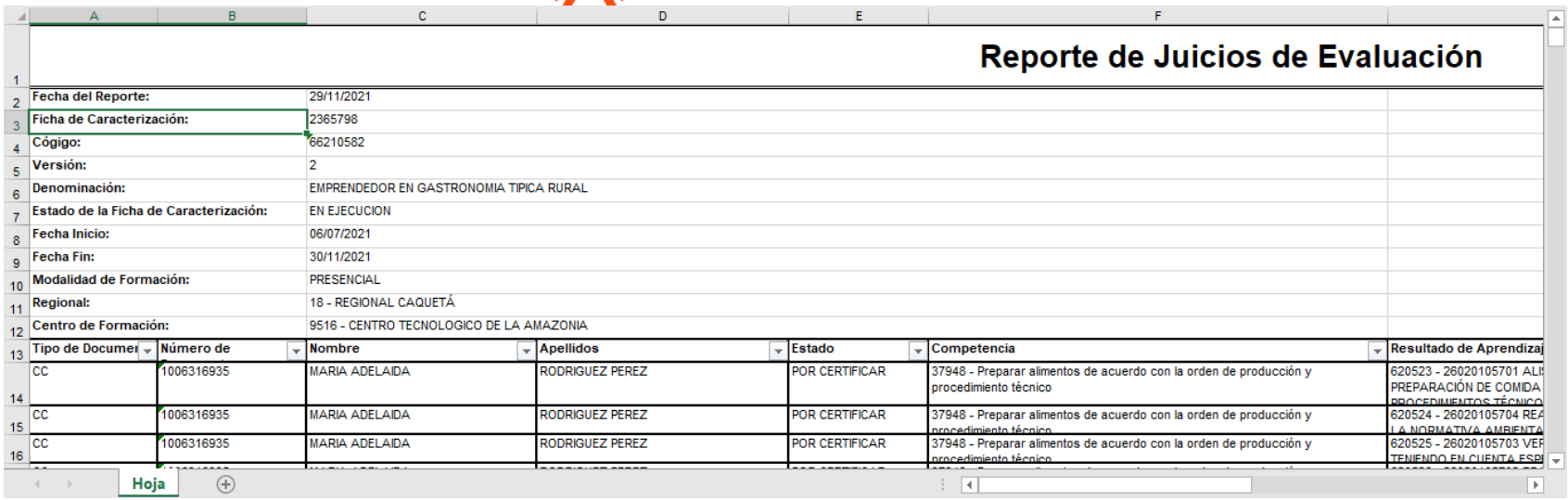
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1094243958	BLANCA ISMELDA	SOLANO VILLAMIZAR	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	622887 - 24020153304- RELACIONAR I NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENT
TI	1103500135	CAMILA ANDREA	TUIRAN POSADA	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	622887 - 24020153304- RELACIONAR I NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENT
CC	1109265342	YURANY	PRADA GARCIA	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	622887 - 24020153304- RELACIONAR I NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENT



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	29/11/2021
Ficha de Caracterización:	2447666
Cógigo:	63550093
Versión:	1
Denominación:	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	04/11/2021
Fecha Fin:	30/11/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

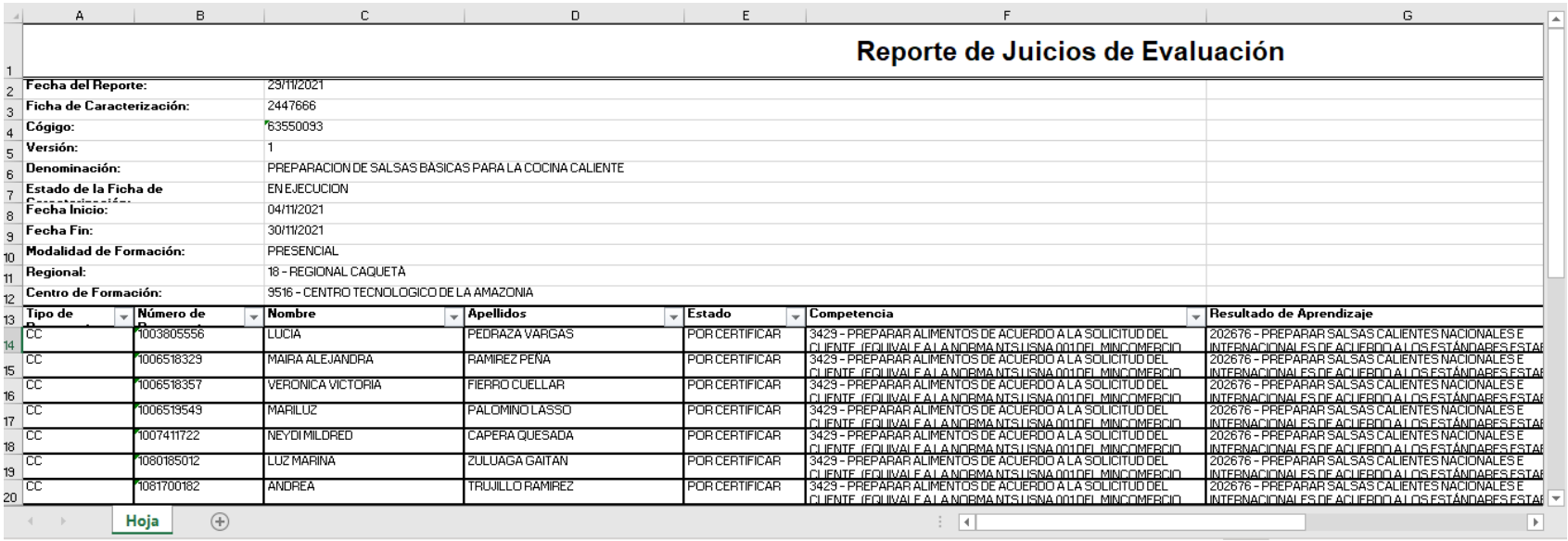
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003805556	LUCIA	PEDRAZA VARGAS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENT INTERNACIONALES DE ACUERDO A LO
CC	1006518329	MAIRA ALEJANDRA	RAMIREZ PEÑA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENT INTERNACIONALES DE ACUERDO A LO
CC	1006518357	VERONICA VICTORIA	FIERRO CUELLAR	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENT INTERNACIONALES DE ACUERDO A LO
CC	1006519549	MARILUZ	PALOMINO LASSO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENT INTERNACIONALES DE ACUERDO A LO
CC	1007411722	NEYDI MILDRED	CAPERA QUESADA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENT



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	29/11/2021
Ficha de Caracterización:	2365798
Cógigo:	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 Documer	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaj
CC	1006316935	MARIA ADELAIDA	RODRIGUEZ PEREZ	POR CERTIFICAR	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALI PREPARACIÓN DE COMIDA PROCEDIMIENTOS TÉCNICO
CC	1006316935	MARIA ADELAIDA	RODRIGUEZ PEREZ	POR CERTIFICAR	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620524 - 26020105704 REA LA NORMATIVA AMBIENTA
CC	1006316935	MARIA ADELAIDA	RODRIGUEZ PEREZ	POR CERTIFICAR	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VER TENIENDO EN CUENTA ESP



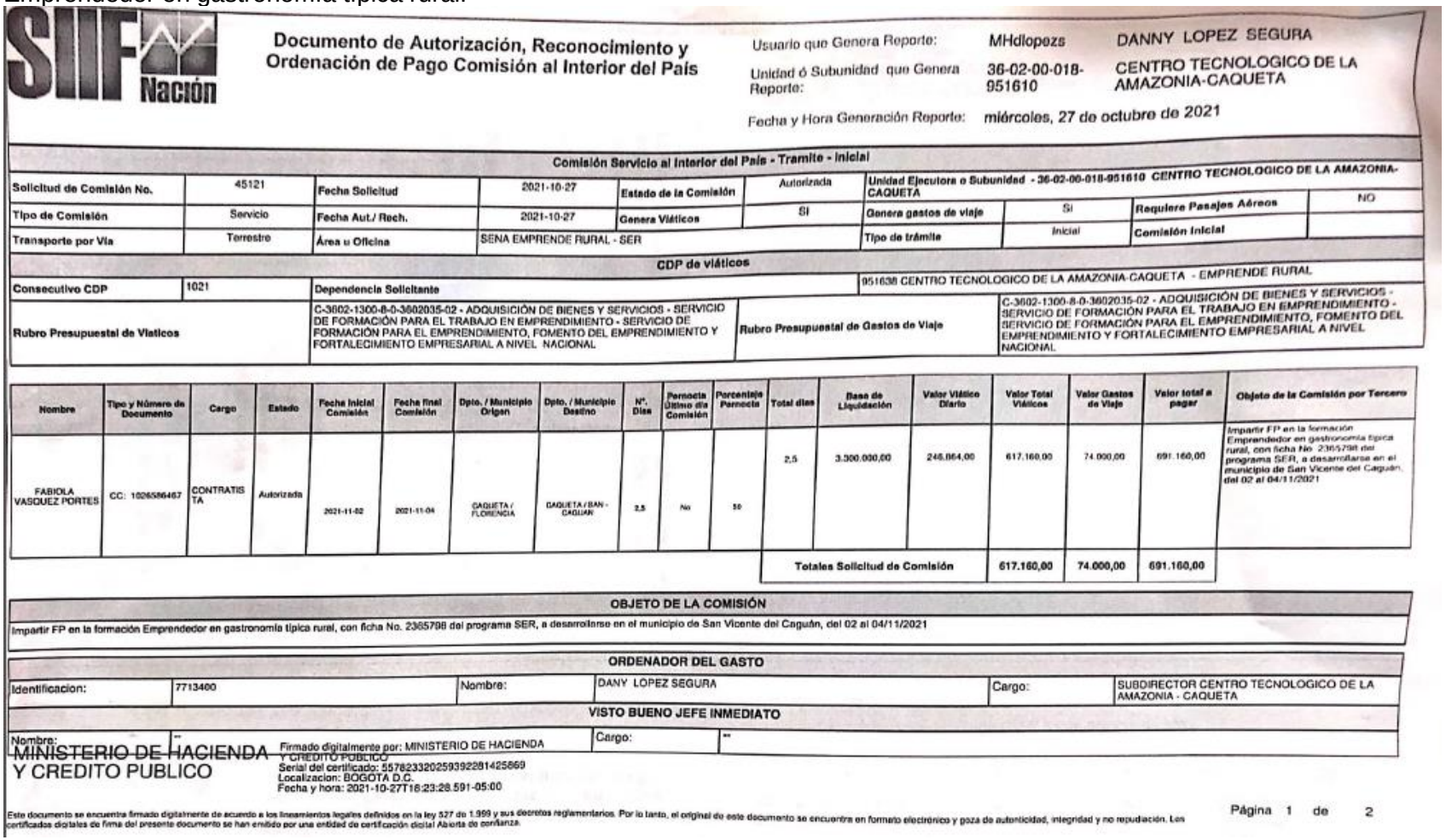
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	29/11/2021
Ficha de Caracterización:	2447666
Cógigo:	63550093
Versión:	1
Denominación:	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	04/11/2021
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	1003805556	LUCIA	PEDRAZA VARGAS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTAB
CC	1006518329	MAIRA ALEJANDRA	RAMIREZ PEÑA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTAB
CC	1006518357	VERONICA VICTORIA	FIERRO CUELLAR	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTAB
CC	1006519549	MARILUZ	PALOMINO LASSO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTAB
CC	1007411722	NEYDI MILDRED	CAPERA QUESADA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTAB
CC	1080185012	LUZ MARINA	ZULUAGA GAITAN	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTAB
CC	1081700182	ANDREA	TRUJILLO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	202676 - PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTAB

OBLIGACIÓN 9

9.1 Formato de orden de viaje N° 45121, 48621, 51421 para desplazamiento a orientar formación en la formaciones del Emprendedor en gastronomía típica rural.



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: miércoles, 27 de octubre de 2021

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	45121	Fecha Solicitud	2021-10-27	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.	2021-10-27	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 día 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	2021-11-02	2021-11-04	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 la formación Emprendedor en gastronomía típica rural, con ficha No. 2365798 del programa SER, a desarrollarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 02 al 04/11/2021
											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. 2365798 del programa SER, a desarrollarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 02 al 04/11/2021

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: 557623320259392281425869
Localizacion: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2021-10-27T16:23:28.591-05:00

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

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: viernes, 05 de noviembre de 2021

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	48621	Fecha Solicitud	2021-11-04	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.	2021-11-05	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				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: 1026586467	CONTRATISTA	Autorizada	2021-11-09	2021-11-10	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - VICENTE DEL CAGUAN	1,5	No	50	1,5	3.300.000,00	246.864,00	370.296,00	74.000,00	444.296,00	Impartir FP en la formación Emprendedor en gastronomía típica rural, con ficha No. 2365799 del programa SER, a realizarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 09 al 10/11/2021
											Totales Solicitud de Comisión			370.296,00	74.000,00	444.296,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN
Impartir FP en la formación Emprendedor en gastronomía típica rural, con ficha No. 2365799 del programa SER, a realizarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 09 al 10/11/2021

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: 2021-11-05T09:53:12.046-05:00

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.

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: miércoles, 10 de noviembre de 2021

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	51421	Fecha Solicitud	2021-11-09	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.	2021-11-10	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	951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL	
Rubro Presupuestal de Viáticos	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: 1026506467	CONTRATISTA	Autorizada	2021-11-24	2021-11-25	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - CAGUAN	1,5	No	50	1,5	3.300.000,00	246.864,00	370.296,00	74.000,00	444.296,00	Impartir FP en la formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural, ficha No. 2365799 del programa SER, a realizarse en la vereda Morrocoy del municipio de San Vicente del Caguán, del 24 al 25/11/2021
											Totales Solicitud de Comisión			370.296,00	74.000,00	444.296,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN
Impartir FP en la formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural, ficha No. 2365799 del programa SER, a realizarse en la vereda Morrocoy del municipio de San Vicente del Caguán, del 24 al 25/11/2021

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

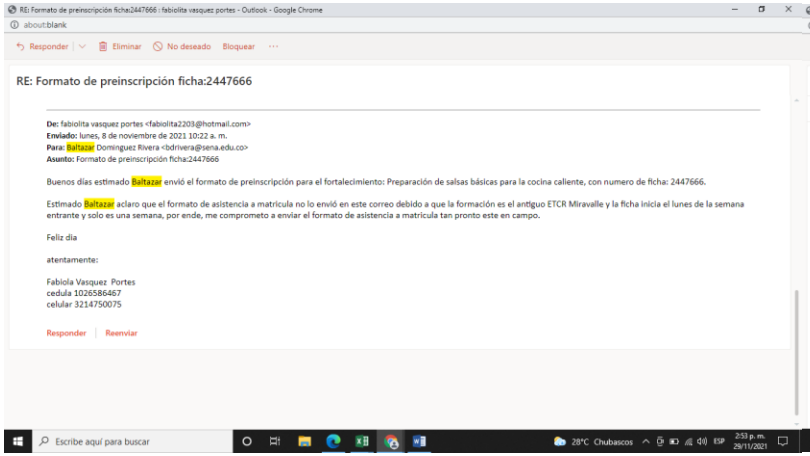
Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 557823302593992281425869
Localizacion: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2021-11-10T11:14:49.029-05:00

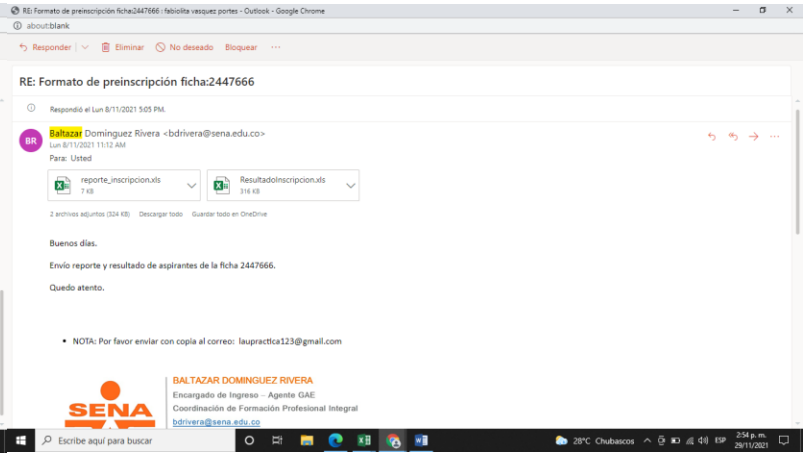
Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados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

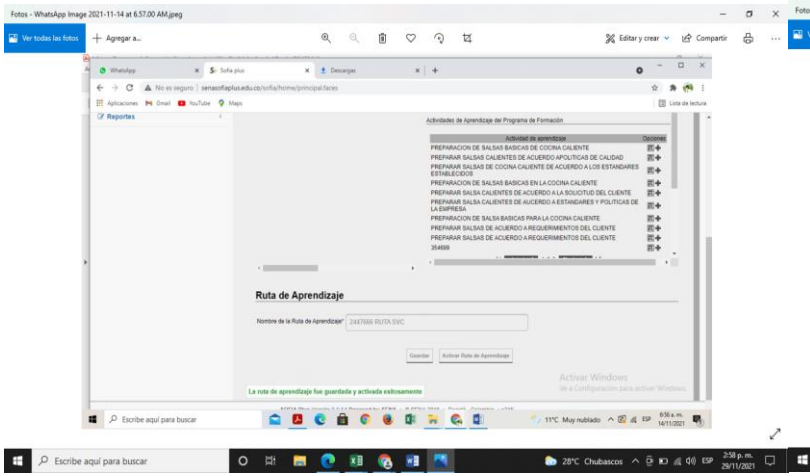
OBLIGACIÓN 11

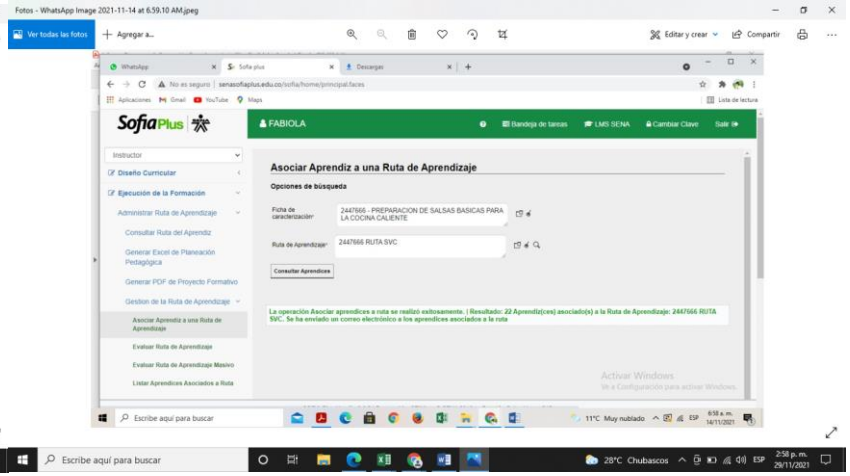
11.2 Pantallazo de la creación de la ruta de aprendizaje y posterior asociada de 22 aprendices de la formación **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666.

Pantallazo de correo de formato de preinscripción a matricula de la Ficha: 2447666



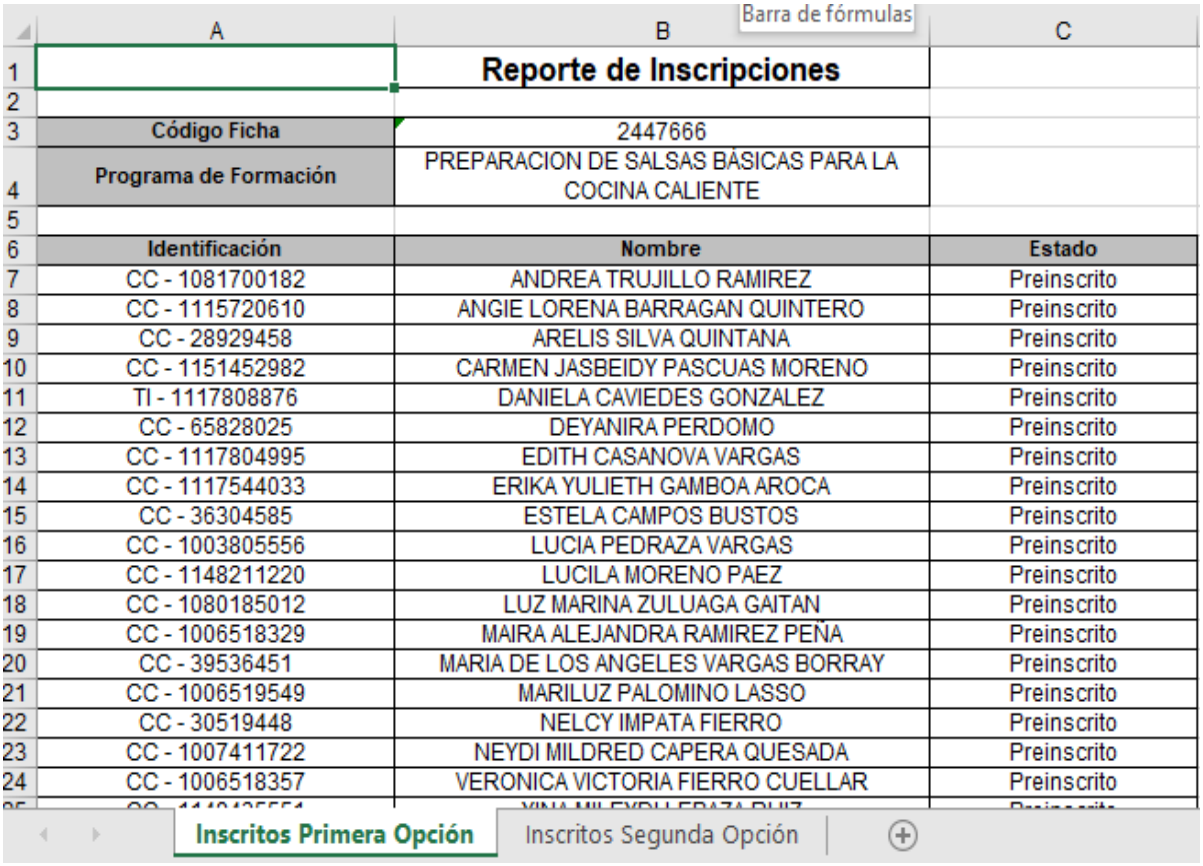






OBLIGACIÓN 14

14.1 Pantallazo de reporte de inscritos a la formación en **Preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada con ficha **2447666.**



Barra de fórmulas

	A	B	C
1		**Reporte de Inscripciones**	
2			
3	**Código Ficha**	2447666	
4	**Programa de Formación**	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**Estado**
7	CC - 1081700182	ANDREA TRUJILLO RAMIREZ	Preinscrito
8	CC - 1115720610	ANGIE LORENA BARRAGAN QUINTERO	Preinscrito
9	CC - 28929458	ARELIS SILVA QUINTANA	Preinscrito
10	CC - 1151452982	CARMEN JASBEIDY PASCUAS MORENO	Preinscrito
11	TI - 1117808876	DANIELA CAVIEDES GONZALEZ	Preinscrito
12	CC - 65828025	DEYANIRA PERDOMO	Preinscrito
13	CC - 1117804995	EDITH CASANOVA VARGAS	Preinscrito
14	CC - 1117544033	ERIKA YULIETH GAMBOA AROCA	Preinscrito
15	CC - 36304585	ESTELA CAMPOS BUSTOS	Preinscrito
16	CC - 1003805556	LUCIA PEDRAZA VARGAS	Preinscrito
17	CC - 1148211220	LUCILA MORENO PAEZ	Preinscrito
18	CC - 1080185012	LUZ MARINA ZULUAGA GAITAN	Preinscrito
19	CC - 1006518329	MAIRA ALEJANDRA RAMIREZ PEÑA	Preinscrito
20	CC - 39536451	MARIA DE LOS ANGELES VARGAS BORRAY	Preinscrito
21	CC - 1006519549	MARILUZ PALOMINO LASSO	Preinscrito
22	CC - 30519448	NELCY IMPATA FIERRO	Preinscrito
23	CC - 1007411722	NEYDI MILDRED CAPERA QUESADA	Preinscrito
24	CC - 1006518357	VERONICA VICTORIA FIERRO CUELLAR	Preinscrito

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

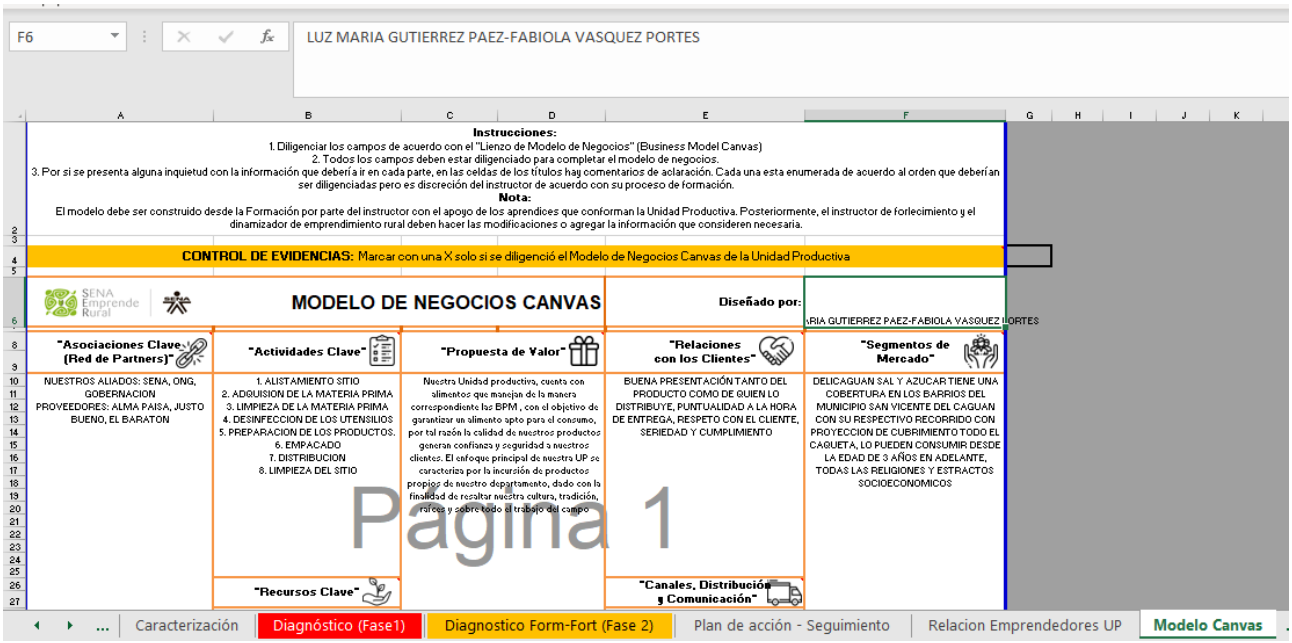
14.2 Pantallazos y fotografías de la presencia en la Expo Caquetá, feria de Florencia.





OBLIGACIÓN 15

15.1 Pantallazo de estructura de seguimiento integrada de la unidad productiva 122966.



F6 | LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ-FABIOLA VASQUEZ PORTES

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 discreción 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 forlecimiento 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

SENA Emprende Rural

MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

Diseñado por: ARIA GUTIERREZ PAEZ-FABIOLA VASQUEZ PORTES

"Asociaciones Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave"	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
NUESTROS ALIADOS: SENA, ONG, GOBERNACION PROVEEDORES: ALMA PAISA, JUSTO BUENO, EL BARATON	1. ALISTAMIENTO SITIO 2. ADQUISION DE LA MATERIA PRIMA 3. LIMPIEZA DE LA MATERIA PRIMA 4. DESINFECCION DE LOS UTENSILIOS 5. PREPARACION DE LOS PRODUCTOS. 6. EMPACADO 7. DISTRIBUCION 8. LIMPIEZA DEL SITIO	Nuestra Unidad productiva, cuenta con alimentos que manejan de la manera correspondiente las BPM , con el objetivo de garantizar un alimento apto para el consumo, por tal razón la calidad de nuestros productos generan confianza y seguridad a nuestros clientes. El enfoque principal de nuestra UP se caracteriza por la incursión de productos propios de nuestro departamento, dado con la finalidad de resaltar nuestra cultura, tradición, raíces y sobre todo el trabajo del campo	BUENA PRESENTACIÓN TANTO DEL PRODUCTO COMO DE QUIEN LO DISTRIBUYE, PUNTUALIDAD A LA HORA DE ENTREGA, RESPETO CON EL CLIENTE, SERIEDAD Y CUMPLIMIENTO	DELICAGUAN SAL Y AZUCAR TIENE UNA COBERTURA EN LOS BARRIOS DEL MUNICIPIO SAN VICENTE DEL CAGUAN CON SU RESPECTIVO RECORRIDO CON PROYECCION DE CUBRIMIENTO TODO EL CAGUETA, LO PUEDEN CONSUMIR DESDE LA EDAD DE 3 AÑOS EN ADELANTE, TODAS LAS RELIGIONES Y ESTRACTOS SOCIOECONOMICOS
	"Recursos Clave"		"Canales, Distribución y Comunicación"	

Página 1

Caracterización | Diagnóstico (Fase1) | Diagnostico Form-Fort (Fase 2) | Plan de acción - Seguimiento | Relacion Emprendedores UP | Modelo Canvas

OBLIGACIÓN 17

17.1 Pantallazo del formato de sistematización de la unidad productiva y empresa rural.

EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL



1. Nuestro Municipio de San Vicente del Cagua

San Vicente del Caguán cuenta con un área aproximada de 28 300 km², de los cuales 10 703 km² se encuentran en zona de litigio con los departamentos del Meta y Guaviare. Cerca del 25% de su territorio está conformado por la Reserva Forestal de la Amazonia. En el extremo norte del municipio existe parte del Parque nacional naturalCordillera de los Picachos, el cual limita con la reserva campesina, y en el árealimítrofe con el departamento del Meta, se localiza parte de un globo de terreno reservado por la Agencia Nacional de Hidrocarburos para laexploración y explotación de estos recursos, está localizado en el departamento del Caquetá, a 151 km al nororiente de Florencia, lacapital departamental. Estábañado por los ríos Caguán y Yarí. Es la segunda ciudad más importante del departamento y de toda la región de la Amazonia colombiana tanto por su población, que según proyecciones oficiales alcanza 67 994 habitantes como por laactividad económica orientada principalmente a la ganadería, producción apulcola y frutas exóticas como elarazá, cocona, copoazú y maraco.



Límites: imita por el norte con el departamento de Meta, por el oriente con eldepartamento de Guaviare y el municipio de Solano, por el sur con los municipios de Solano y Cartagena del Chairá y por el occidente con el municipio de Puerto Rico y el departamento del Huila.

Sector primario

La ganadería bovina es la principal actividad económica de San Vicente del Caguán.

El sector primario está representado por actividades agrícolas entre las que sobresalen los cultivos de productos tradicionales como plátano, yuca, maíz, fríjol y caña panelera y frutales como arazá, piña, café y chontaduro principalmente; igualmente se reportan algunas hectáreas establecidas en caucho. Las actividades pecuarias se relacionan básicamente con la cría de ganado vacuno de ceba y doble propósito, para los cuales se cuenta con cerca de 1 200 000 hectáreas y 513 990 cabezas de ganado destinadas a esta actividad, y en menor proporción con porcicultura y avicultura. La actividad minera se reduce al aprovechamiento de material de arrastre y a la minería de aluvión, y actualmente se realiza exploración de hidrocarburos.

Sector secundario

En cuanto a las actividades productivas del sector secundario, el DANE reportó un 11,0% de unidades económicas censales que desarrollan procesos de transformación de materias primas en diferentes aspectos de este sector de la economía, destacándose las microempresas donde se elaboran y comercializan productos en el ámbito local como lácteos y cárnicos

Sector terciario

El sector terciario comprende un 53,1% de unidades económicas censales dedicadas al comercio, el 26,5% se dedican a la prestación de servicios relacionados con salud, saneamiento básico, notariado y registro, educación, transporte de carga y pasajeros, etc.

2. Barrio la Paz



Zona 4

Comprende desde el monumento a los Colonizadores hasta la salida al municipio de Puerto Rico (Caquetá). Está conformada por 11 barrios: Villa Norte, La Pradera, La Libertad, La Paz, Bosquecito, Mirador, Campin, El Encanto, Américas, Bellavista y Coliseo.

2.1 CARACTERIZACION DE LA POBLACION

Según los datos conciliados del Censo de población realizado por el DANE en el año 2005, la población del municipio de San Vicente del Caguán ascendió a 56 674 personas, de las cuales 50,6% son hombres y el 49,4% mujeres. De este total, 31 011 personas viven en el área urbana y 25 663 en el área rural. De acuerdo con lo anterior, en San Vicente del Caguán se concentra el 13,5% de la población del departamento, con una densidad poblacional de 3 hab/km². El 62,8% de la población censada dice haber nacido en el mismo municipio. Según datos del mismo censo, San Vicente del Caguán posee una tasa de alfabetismo del 78,1%; el 47,6% de la población cuenta con educación básica primaria, el 16,4% con básica secundaria y el 3,1% cuenta con educación superior.12

2.2 CARACTERIZACIÓN AMBIENTAL

San Vicente del Caguán, en Caquetá, es el municipio con el mayor número de alertas tempranas de quemas y talas en todo el país. Además, los pastizales están ganando terreno, mientras que las zonas verdes empiezan a disminuir.

Hermes Garzón es un campesino de la vereda El Pato, en San Vicente del Caguán. Su finca queda en terrenos que corresponden a la cordillera Los Picachos, un parque natural de 447.740 hectáreas que se reparten Caquetá, Meta y Huila. A pesar de vivir en uno de los sitios más biodiversos del

OBLIGACIÓN 18

18.1 Pantallazo de la creación de las unidades productivas de la formación en Emprendedor en gastronommia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799.

Buena tarde envío la información de creación de UP.

CODIGO UP	NOMBRE UP	FICHA	MUNICIPIO	REPRESENTANTE	ESTADO	INSTRUCTOR
122965	ANTOJITOS CON SABOR	2365789	FLORENCIA	DEISY ROCIO HERRERA	Creada	FABIOLA
122963	DELI CANAIMA ECOTUR	2365799	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	CLAUDIA PATRICIA URBINA	Creada	FABIOLA
122966	DELI CAGUÁN SAL Y AZÚCAR	2365798	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	DIANA PATRICIA CAVICHE	Creada	FABIOLA

OBLIGACIÓN 26

26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_1026586467 _41721_NOVIEMBRE_2021.

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 30 de Noviembre 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 Noviembre 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 noviembre.
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 **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666 en la cual elaboré las planeacion pedagógica, guia de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matricula de aprendices, levantamietno de actas.	2.1 Formatos de planeación pedagógica **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666. 2.2 Guias de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666. **Evidencia** 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 noviembre 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 típica 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 típica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica.

GTH-F-062 V08

GC_1026586467 _41721_NOVIEMBRE_2021.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

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

Código Regional	18
Código Centro	951610
Fecha Elaboración	Diciembre de 2021
Versión	JUNIO 2021 - 3.21
ID de Proceso	74444-304982
No. de documento	294716

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista: / Correo electrónico contratista:	FABIOLA VASQUEZ PORTES favasquezpor@sena.edu.co	C.C.	1.026.586.467	IP/Nº de contacto	3214750075
Régimen del IVA: NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación? NO	Es declarante de renta? NO		Es Pensionado? NO	
Sus ingresos en el 2020 Superaron $49'849.000 NO	Inducción SST SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ? SI			
Banco al cual consignar: BANCOLOMBIA	Tipo de cta AHORROS	Nº Cuenta 46687313453			
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato? NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los $ 119´806.000 NO				

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	2620547/2021		Nº Compromiso SIIF	41721		
Valor Total del Contrato	$ 18.480.000	N ° Pago	Periodo objeto de pago			Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 5.280.000	5	Del 01/11/2021	Al	30/11/2021	$ 3.300.000,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 1.980.000		Legalización comisiones del período		$ 1.579.572,00	

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 Gastronomia

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

	Noviembre	Octubre			TARIFA
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	==========	9427024336	Valor Base retención en la fuente	2.192.850,00	
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 Obligatorias	$ -		Reteica - 8299	17.543,00	0,600%
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -		-	0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -		-	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 $ 580.928	$ -		Descuentos de Libranza	0,00	
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 730.950		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
Retención en la Fuente Contingente	$ -		**VALOR A PAGAR**	**$ 3.282.457,00**	

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

CONTRATISTA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO –

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 22 de Noviembre del 2021

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

ORDEN DE VIAJE No.48621	**FECHA DE INICIO:** **9/11 /2021**	**FECHA DE FINALIZACION:** **10/11/2021**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan - vereda Morrocoy	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION** Centro Tecnológico de la Amazonia	**OTRA : (ciudad)**

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 - vereda Morrocoy 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 9 y 10 de Noviembre 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 y proyecto productivo, 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 9 y 10 de Noviembre 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 y 10 Noviembre 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 y 10 Noviembre 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°2365799 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER del 9 y 10 Noviembre del 2021, San Vicente del Caguan vereda Morrocoy.









FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 29 de Noviembre del 2021

PRESENTADO A: Danny López Segura - Director regional de centro

ORDEN DE VIAJE No. 51421	**FECHA DE INICIO:** **24/11 /2021**	**FECHA DE FINALIZACION:** **25/11/2021**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan - vereda Morrocoy	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION** Centro Tecnológico de la Amazonia	**OTRA : (ciudad)**

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 - vereda Morrocoy 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 24 y 25 de Noviembre 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 y proyecto productivo, 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 24 y 25 de Noviembre del 2021.

8. ceremonia informal del cierre de la formación con los aprendices.

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.

4. Ceremonia de cierre de la formación con los aprendices del programa de formación emprendedor en gastronomía típica rural de la Ficha: 2365799 del municipio de San Vicente del Caguan.

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

- Evidencias fotográficas.
- Tiquetes terrestres de desplazamiento.
- 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	24 y 25 de Noviembre del 2021.
2. Aplicación de BPM , aplicación de receta estándar y diseño de producto.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa	24 y 25 de Noviembre del 2021.

	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL” ficha N°2365799	

CONCLUSIÓNES:

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

- Se desarrolló parte de las actividades propuestas en la guía No.2 , entre aprendices e instructora.
- 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°2365799 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER del 24 y 25 Noviembre del 2021, San Vicente del Caguan vereda Morrocoy.





FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 8 de Noviembre del 2021		
PRESENTADO A: Danny López Segura - Director regional de centro.		
ORDEN DE VIAJE No. 45121	**FECHA DE INICIO:** 2/11/2021	**FECHA DE FINALIZACION:** 4/11/2021
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan.	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION** Centro Tecnológico de la Amazonia	**OTRA : (ciudad)**

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

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. 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:

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

3. 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.

4. 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 2,3 y 4 de Noviembre del 2021, tales como: organización del lugar de trabajo, distribución de equipos de trabajo, asignación de recetas,

metodología de trabajo y organización de ceremonia de serie.

5. Organización de todo lo referente a ceremonia de cierre de formación de emprendedor en gastronomía típica rural, alistamiento del lugar de trabajo, alistamiento de materia prima, preparación de toda la comida y ceremonia a las 7 de la noche con los aprendices y acompañantes de los mismos.

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

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, para la ceremonia donde se cumplió las buenas prácticas de Manufactura.
3. Cumplimiento de toda la planeación pedagógica: competencia y resultados de aprendizaje del proceso de formación Emprendedor en Gastronomía típica Rural.
4. Cierre formal del proceso de formación y retroalimentación por parte de los aprendices de todo el proceso de formación.

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

- ✓ Evidencias fotográficas.
- ✓ Tiquetes terrestres de desplazamiento.
- ✓ 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	2,3y 4 de Noviembre del 2021.
2. Aplicación de BPM , aplicación de receta estándar y diseño de producto.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa	2,3 y 4 de Noviembre del 2021.

	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL” ficha N°2365798	

CONCLUSIÓNES:

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

El cierre del proceso de formación emprendedor en gastronomía típica rural en el municipio de san Vicente del Caguan, Barrio la Paz dio como resultado la satisfacción por parte de los aprendices hacia el SENA mostrando su agradecimiento total por impartir formación profesional integral en los lugares lejanos del departamento y de la misma manera brindar oportunidades de emprendimiento con el programa SENA emprende rural SER, dado su enfoque de creación de unidades productivas.

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 2 AL 4 de Noviembre del 2021, San Vicente del Caguan.







