PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 28 de febrero de 2022

Señor (a)
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3225883
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes febrero del año 2022

Referencia: No. CO1.PCCNTR.3225883 del año 2022

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 **TREINTAY NUEVE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE** ($39'975.000) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por el mes de febrero de 2022 por un valor de **UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHOMIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS** ($1.998.750), b) nueve (9) pagos iguales correspondiente a los meses de marzo a noviembre de 2022, por valor de **TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/TCE ($3'997.500) M/TCE** cada uno, c) y un último pago en el mes de diciembre de 2022 por valor de **UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHOMIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS** ($1.998.750).

Plazo: Será hasta el 16 de Diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico para el desarrollo de acciones de formación en el sector rural donde tiene incidencia del programa SENA Emprende Rural y atendiendo las instrucciones de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
De la formación			
1	Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Esta actividad no se realiza en el mes objeto de cobro ya que no he sido designada para Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa.	No se genera evidencia para el mes de **febrero**.
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique.	Realicé alistamiento de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992 en la cual elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matricula de aprendices, levantamiento de actas.	2.1 Formatos de planeación pedagógica formación **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992. 2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 2 - OneDrive (sharepoint.com)
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de febrero de 2022. 3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992. **Evidencia** que reposa en el

	lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento.		Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 3 - OneDrive (sharepoint.com)
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro del programa SER de su Centro de Formación o quien cumpla sus funciones.	Envié a través de correo electrónico al agente GAE los formatos de reporte de inscripción y los formatos de asistencia a matricula para el tramite de matricula de los aprendices para la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.	4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción y asistencia a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 4 - OneDrive (sharepoint.com)
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del Dinamizador Rural de Centro.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro ya que hasta la fecha no ha sido programado actividades o reuniones con SENNOVA y AGROSENA.	No se genera evidencia para el mes de **febrero**.
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, 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 orientar formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.	6.1 Formatos de Planeaciones pedagogicas de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 6 - OneDrive (sharepoint.com)

7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en proceso de matricula y los avances en campo no han sido significativos para emitir juicios evaluativos, pero se programa realizar en el mes de marzo.	No se genera evidencia para el mes de **febrero**.
8	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en proceso de matricula y los avances en campo no han sido significativos, pero se programa realizar la inscripción en APE a medida que se vaya avanzando en la ejecuón de la formación.	No se genera evidencia para el mes de **febrero**.
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento y la Subdirección de Centro.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que a la fecha no he sido designada para apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular	No se genera evidencia para el mes de **febrero**.
De apoyo a la gestión del emprendimiento rural			
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en proceso de matricula y los avances en campo no han sido significativos para la creación de unidades productivas, pero se programa realizar una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación.	No se genera evidencia para el mes de **febrero**
11	Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en proceso de matricula y los avances en campo no han	No se genera evidencia para el mes de **febrero**

	virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	sido significativos para la creación de unidades productivas, pero se programa realizar una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación.	
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Participé en las reuniones del programa SER orientadas por la dinamizadora de centro con el fin de dar lineamientos para la ejecución del programa en el año 2022 en las siguientes fechas: 1. 15 de frebero de 2022 – Reunión general de instructores 2. De febrero de 2022 – Entrega de Kit de bioseguridad. 3. 17 de febrero de 2022 – Lineamientos programa SER. 4. 21 de febrero de 2022 – lineamientos sobre entrega de informe mensual de actividades.	12.1 Listado de asistencias a reuniones del programa SER orientadas por la dinamizadora de centro con el fin de dar lineamientos para la ejecución del programa en el año 2022. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 12 - OneDrive (sharepoint.com)
13	Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así como la creación de unidad productiva cuando corresponda.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en proceso de matricula y los avances en campo no han sido significativos para la creación de unidades productivas, pero se programa realizar una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación.	No se genera evidencia para el mes de **febrero**
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en proceso de matricula y los avances en campo no han sido significativos para la creación de unidades productivas, pero se programa realizar una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación.	No se genera evidencia para el mes de **febrero**

15	Consolidar la creación de XXX 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).	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en proceso de matricula y los avances en campo no han sido significativos para la creación de unidades productivas, pero se programa realizar una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación.	No se genera evidencia para el mes de **febrero**
16	El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.	Soporté en One Drive las evidencias recogidas en el mes objeto de cobro para cada una de las actividades contractuales y de formación las cuales quedan reposadas en el link de acceso enviado por la dinamizadora de centro del portafolio de los instructores.	16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2022. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. FEBRERO - OneDrive (sharepoint.com)
17	OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS De apoyo a la empleabilidad: ▪ Realizar acciones de formación para la ocupación rural ▪ 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. Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que no me ha sido asignado formaciones de ocupaciones rurales y empleabilidad rural.	No se genera evidencia para el mes de **febrero**
Generales			
18	Realizar su afiliación ante la	Se realizó la afiliación de la instructora Fabiola Vasquez	18.1 Captura de afiliación de la instructora Fabiola

	administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Portes el día 14 de febrero del 2022. **Esta obligación se cumplió al 100%.**	Vasquez Portes a la ARL POSITIVA. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 18 - OneDrive (sharepoint.com)
19	Presentar o gestionar la certificación en las normas de competencia ""Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" y "0rientar 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 2022.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que a la fecha la regional no ha iniciado las certificaciones por norma de competencia laboral, pero a la fecha tengo vigente la norma de competencia laboral Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados por lo cual no requiero hacer dicho proceso.	19.1 Certificado de norma de competencia laboral vigente, expedido el 19 de septiembre de 2019. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 19 - OneDrive (sharepoint.com)

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.				
2				
3.				

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. **9430142393** de la planilla, expedida por Aporte en línea correspondiente al mes de enero del año 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites*")

Enlace de acceso al drive de coordinación
FEBRERO - OneDrive (sharepoint.com)

Evidencias del primer pago

1. Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de
2. servicios personales.
3. Copia de pago de la planilla de seguridad social del mes de enero de 2022.
4. Certificado de afiliación a salud.
5. RUT Actualizado.
6. Certificación vigente de exámenes pre ocupacionales.
7. Constancia de Inducción en Seguridad en Salud en el Trabajo SIIGA
8. Certificación afiliación a la ARL
9. Certificación bancaria actualizado.
10. Póliza completa con el clausulado.
11. Informe mensual de actividades.
12. Evidencias mensuales.

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Formatos de planeación pedagógica formación **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.

2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.

3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de febrero de 2022.

3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.

4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción y asistencia a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.

6.1 Formatos de Planeaciones pedagogicas de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.

12.1 Listado de asistencias a reuniones del programa SER orientadas por la dinamizadora de centro con el fin de dar lineamientos para la ejecución del programa en el año 2022.

16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2022.
18.1 Captura de afiliación de la instructora Fabiola Vasquez Portes a la ARL POSITIVA.

19.1 Certificado de norma de competencia laboral vigente, expedido el 19 de septiembre de 2019.

Cordialmente,

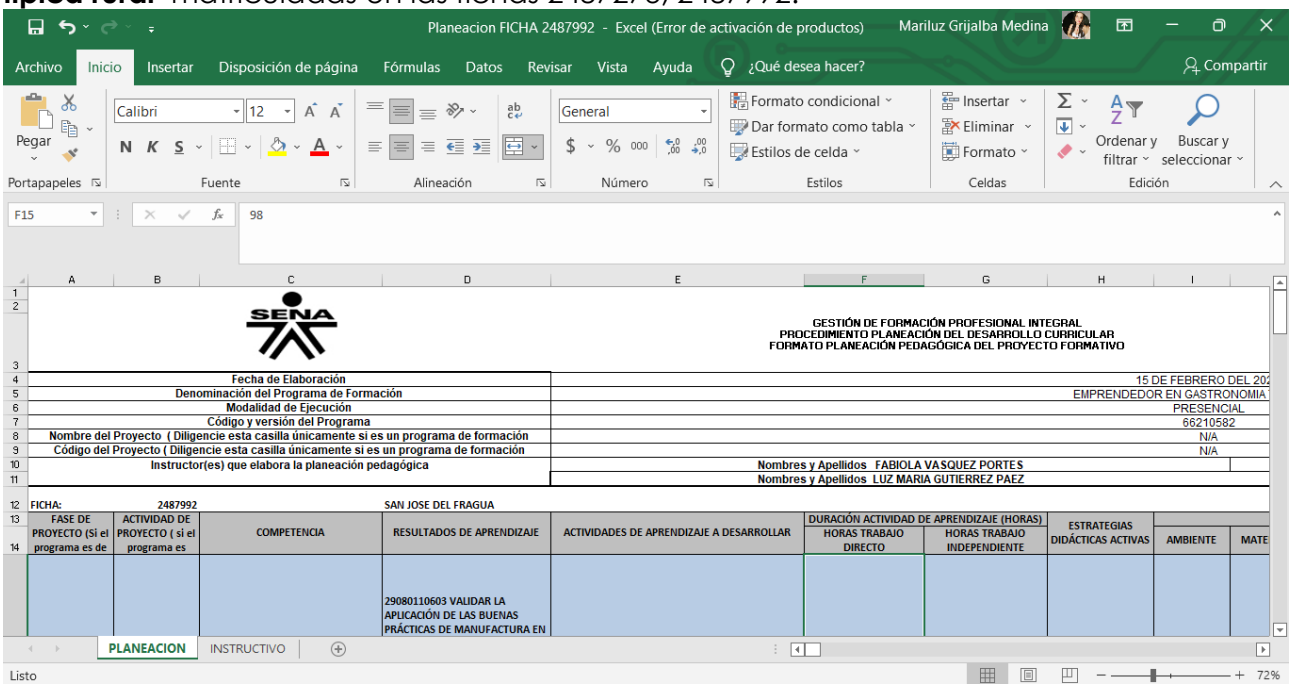
FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. 1026586467 de Bogotá
Recibí a satisfacción:

ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO CO1.PCCNTR.3225883
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE FEBRERO DE 2022

OBLIGACIÓN 2

2.1 Formatos de planeación pedagógica formación **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.



Planeacion FICHA 2487992 - Excel (Error de activación de productos) — Mariluz Grijalba Medina

Archivo | Inicio | Insertar | Disposición de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Ayuda | ¿Qué desea hacer? | Compartir

Pegar | Portapapeles | Calibri | 12 | Fuente | Alineación | General | Número | Formato condicional | Dar formato como tabla | Estilos de celda | Estilos | Insertar | Eliminar | Formato | Celdas | Ordenar y filtrar | Buscar y seleccionar | Edición

F15 | 98

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

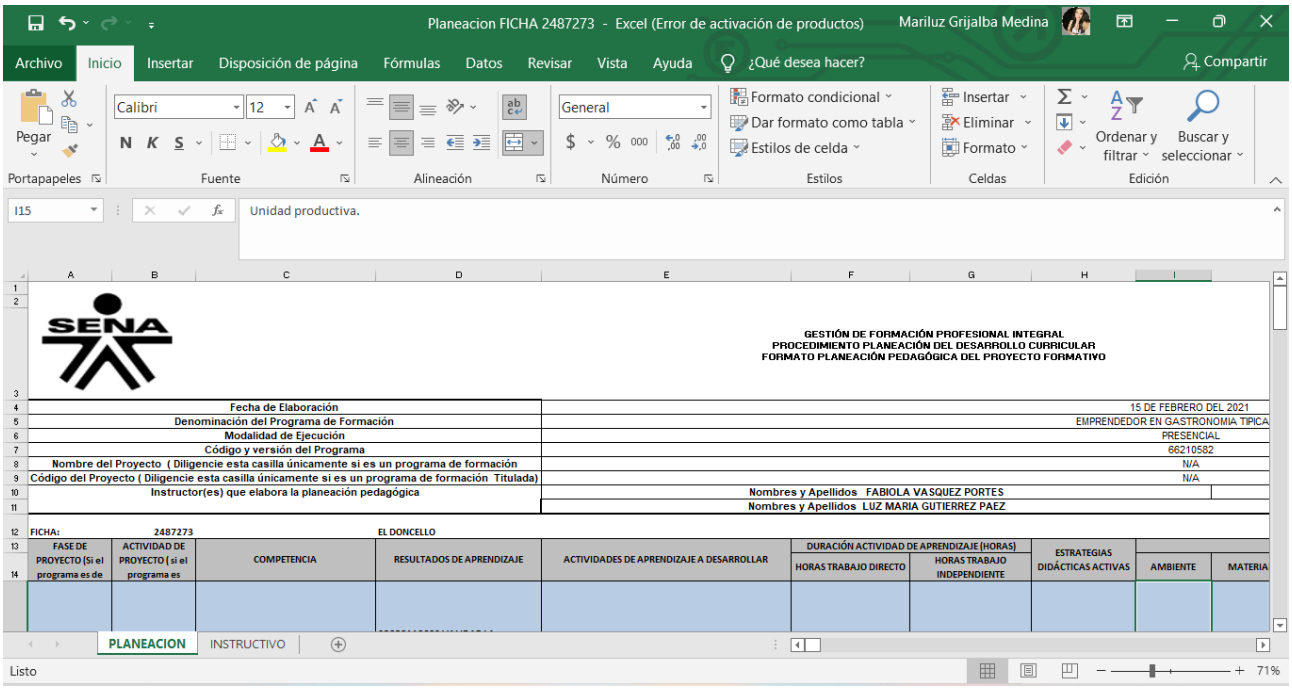
Fecha de Elaboración	15 DE FEBRERO DEL 202
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	66210582
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES
	Nombres y Apellidos LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ

FICHA: 2487992 SAN JOSE DEL FRAGUA

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS) HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTE	MATE
			29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN						

PLANEACION | INSTRUCTIVO

Listo — 72%



2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- **Código del Programa de Formación**: 66210582 V. 2
- **Nombre del Proyecto**: No aplica.
- **Fase del Proyecto**: No aplica.
- **Actividad de Proyecto**: No aplica.
- **Competencia**: 290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar :**
- validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento, de acuerdo con la normatividad vigente
- establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.

- desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (bpm).
- **Duración de la Guía:** 92 HORAS

2. PRESENTACIÓN

En la presente guía de aprendizaje, usted realizará junto con el acompañamiento del instructor el paso a paso de la aplicación correcta de las buenas ptractica de Manufactura en el proceso de elaboración de un producto para el desarrollo de los platos típicos y que a su vez contribuyan a mejorar las condiciones ambientales, socioculturales y económicas de los habitantes locales y fortaleciendo el objetivo de preprar alimentos de buena calidad.

Estimado aprendiz, bienvenido al proceso de formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural que le permitirá realizar diversas preparaciones he iniciar esta aventura como equipo de trabajo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

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

le invitamos con el desarrollo de las siguientes actividades de aprendizaje.

3.1 Actividades de reflexión inicial

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

Organizados en grupos de trabajo, cada uno realiza una lluvia de ideas para proponer las posibilidades de preparar los productos autóctonos gastronómicos, utilizando las técnicas

de cocina y las buenas prácticas de manufactura para obtener un producto y servicio de buena calidad.

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

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

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

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

En esta actividad el instructor hará una presentación sobre Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y los riesgos de contaminación en los alimentos, las cuales son herramientas de competitividad en la industria gastronómica.Con esta implementación, el aprendiz adquirirá los conocimientos suficientes para el buen desempeño como emprendedores gastronómicos.

Una vez culminada la exposición, el instructor realiza un taller teórico práctico en el cual los aprendices organizados en grupos, deben elaborar una receta teniendo en cuenta los principios básicos de (BPM) .

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

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

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, realizan una muestra gastronómica típica de la región usando recursos autóctonos del lugar donde se encuentran y de la misma manera deberán organizar el stan asignado para dicha actividad.

- Ambiente Requerido: Ambiente con mesas y sillas para trabajar.
- Materiales: Utensilios de cocina, papel periódico en pliegos o cartulina, marcadores, cinta pegante.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
DE CONOCIMIENTOS: **Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura.** **DE DESEMPEÑO:** **Exposición de las buenas practicas de manufactura** **DE PRODUCTO:** **Preparacion d e producto aplicando las BPM.**	realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos. identifica la receta estándar para las preparaciones según orden de servicio. prepara cortes los alimentos según receta estándar. comprueba que la receta estándar preparada este acorde con la orden de servicio. verifica que los ingredientes estén acordes con la receta estándar, teniendo en cuenta los tipos de cortes y cantidades establecidas. evalúa las características organolépticas de la preparación teniendo en	**Técnica:**Formulación de preguntas **Instrumento:** Cuestionario, mapa conceptual, lista de chequeo. **Técnica: Exposición** **Instrumento: Lista de chequeo.** **Técnica: Elaboracion de producto.** **Instrumento: lista de chequeo**

	cuenta parámetros técnicos y receta estándar. realiza el emplatado teniendo en cuenta receta estándar y especificaciones técnicas. valida la presentación del plato con base en receta estándar.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:

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

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

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

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

www.gestoressst.com

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**JHON JAIRO PULIDO**	**INSTRUCTOR EN GASTRONOMIA**	**CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META**	**3/11/20 20**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)	**Fabiola vasquez pores**	**Instructor en Gastronomía**	**CRENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA.**	**14/02/2022**	**Adactacion al espacio de formación Rural.**

OBLIGACIÓN 3

3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de febrero de 2022.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/02/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2487273 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2487992 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

28010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

28010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

28010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	38,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	68,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

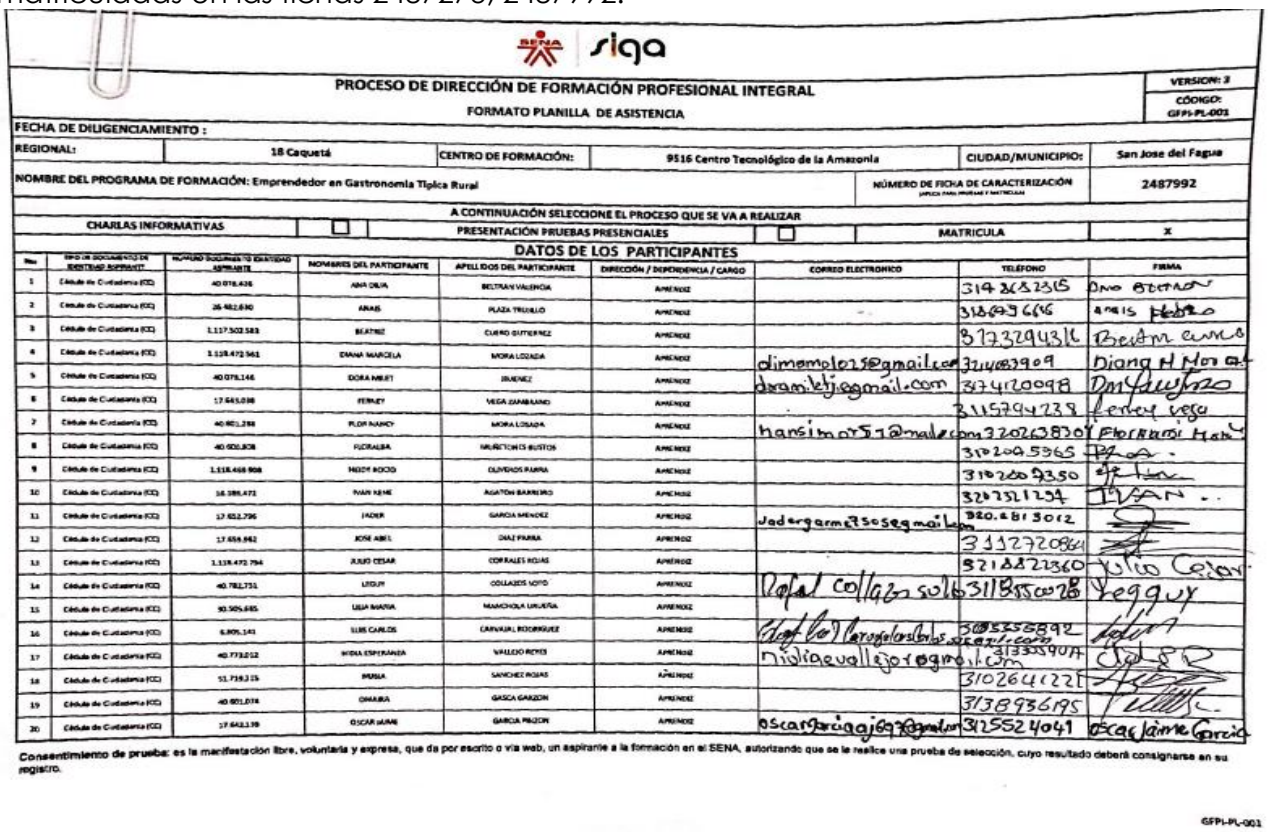
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
14/02/2022	14/02/2022	OTROS	7,00
15/02/2022	15/02/2022	OTROS	5,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	12,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO :

REGIONAL:	18 Caquetá	CENTRO DE FORMACIÓN:	9516 Centro Tecnológico de la Amazonia	CIUDAD/MUNICIPIO:	San Jose del Fagua

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural — NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2487992

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

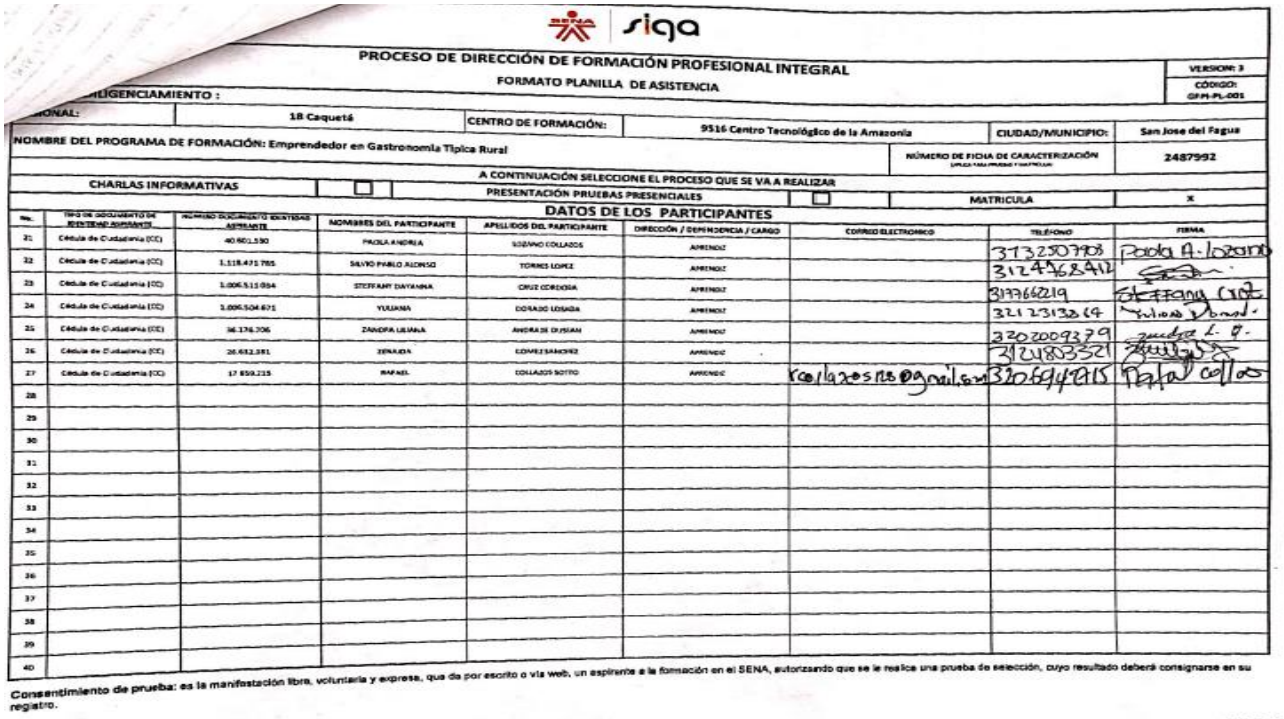
CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA X

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Cédula de Ciudadanía (CC)	40.018.436	ANA OLIVA	BELTRAN VALENCIA	APRENDIZ		3142832315	ANA BELTRAN
2	Cédula de Ciudadanía (CC)	26.482.830	ARIAS	PLAZA TRUJILLO	APRENDIZ		3186796616	ARIAS PLAZA
3	Cédula de Ciudadanía (CC)	1.117.502.583	BEATRIZ	CUERO GUTIERREZ	APRENDIZ		3172329431C	Beatriz cuero
4	Cédula de Ciudadanía (CC)	1.118.472.961	DIANA MARCELA	MORA LOZADA	APRENDIZ	dimomplo258@gmail.com	3144039909	Diana M Mora
5	Cédula de Ciudadanía (CC)	40.078.146	DORA MILET	JIMENEZ	APRENDIZ	dramiletjo@gmail.com	3174120998	Dmjimenez20
6	Cédula de Ciudadanía (CC)	17.645.088	FERNEY	VEGA ZAMBRANO	APRENDIZ		3115794739	ferney vega
7	Cédula de Ciudadanía (CC)	40.901.298	FLOR NANCY	MORA LOSADA	APRENDIZ	hansimar512@mail.com	3202638201	FLOR NANCY MORA
8	Cédula de Ciudadanía (CC)	40.900.808	FLORALBA	MURCIA CHICA BUSTOS	APRENDIZ		3102005365	FLA
9	Cédula de Ciudadanía (CC)	1.118.468.908	HEIDY ROCIO	OLIVEROS RAMIA	APRENDIZ		3102609350	
10	Cédula de Ciudadanía (CC)	16.389.471	IVAN KENE	AGATON BARRERO	APRENDIZ		3207321294	IVAN
11	Cédula de Ciudadanía (CC)	17.652.796	JADER	GARCIA MENDEZ	APRENDIZ	Jadergarma75@gmail.com	320.481 3012	
12	Cédula de Ciudadanía (CC)	17.658.962	JOSE ABEL	DIAZ PARRA	APRENDIZ		3117720841	
13	Cédula de Ciudadanía (CC)	1.119.472.794	JULIO CESAR	CORRALES ROJAS	APRENDIZ		3218822360	Julio Cesar
14	Cédula de Ciudadanía (CC)	40.782.751	LEIDY	COLLAZOS SOTO	APRENDIZ	Rafal collazos1618@gmail.com	3118550728	Yeggy
15	Cédula de Ciudadanía (CC)	30.505.685	LISA MARIA	MANCHOLA URUEÑA	APRENDIZ			
16	Cédula de Ciudadanía (CC)	6.805.141	LUIS CARLOS	CARVAJAL RODRIGUEZ	APRENDIZ	Rafal collazos1618@gmail.com	3005558892	
17	Cédula de Ciudadanía (CC)	40.773.012	NIDIA ESPERANZA	VALLEJO REYES	APRENDIZ	nidiaevallejo@gmail.com	3133390UA	
18	Cédula de Ciudadanía (CC)	51.738.115	NUBIA	SANCHEZ ROJAS	APRENDIZ		3102641222	
19	Cédula de Ciudadanía (CC)	40.901.074	OMAIRA	GASCA GARZON	APRENDIZ		3138936195	
20	Cédula de Ciudadanía (CC)	17.642.139	OSCAR JAIME	GARCIA PINZON	APRENDIZ	Oscarjaimegarcia69@gmail.com	3125524041	Oscar Jaime Garcia

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GFPI-PL-001



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

DILIGENCIAMIENTO :

REGIONAL:	18 Caquetá	CENTRO DE FORMACIÓN:	9516 Centro Tecnológico de la Amazonia	CIUDAD/MUNICIPIO:	San Jose del Fagua

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural — NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2487992

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

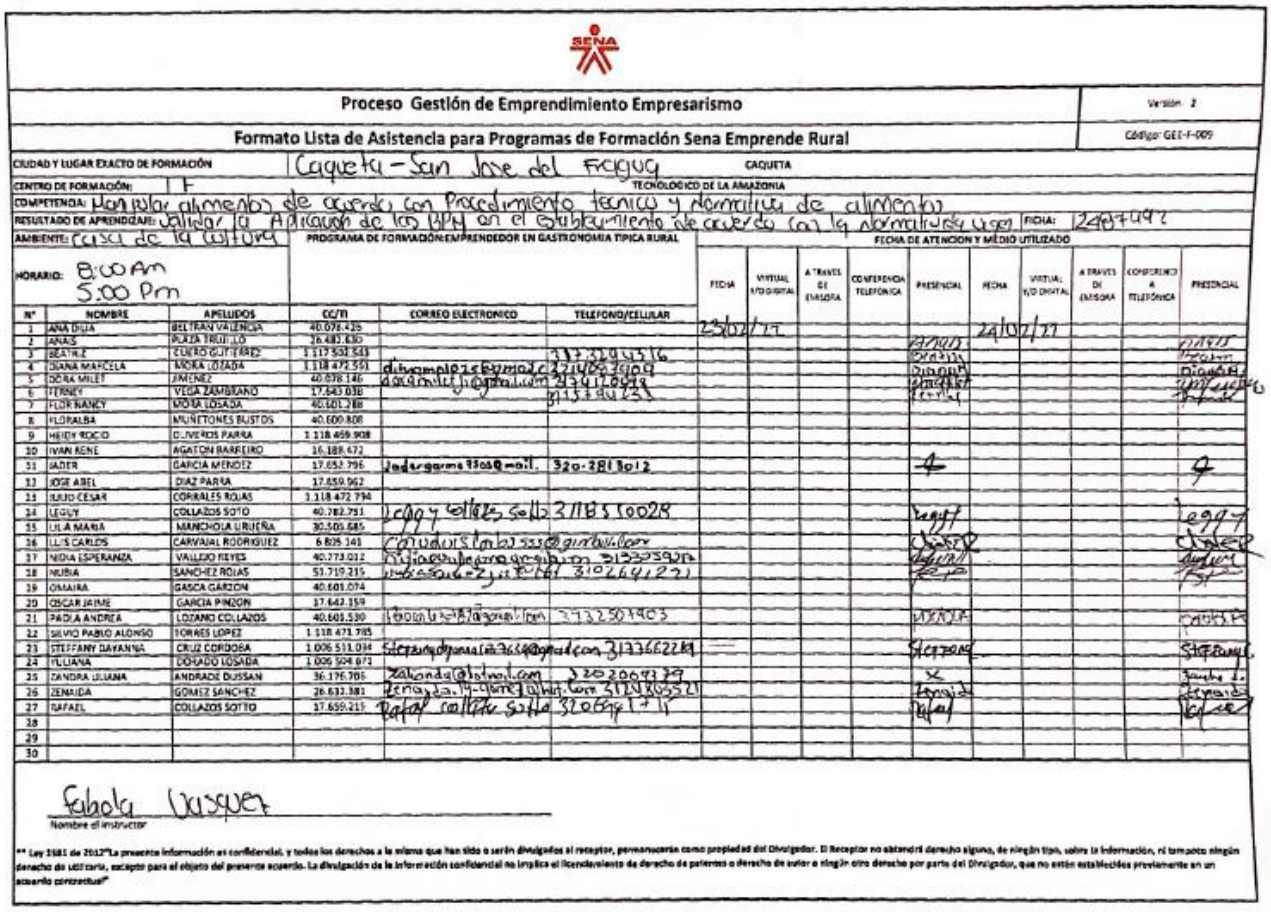
CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA X

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
21	Cédula de Ciudadanía (CC)	40.901.590	PAOLA ANDREA	SOZANO COLLAZOS	APRENDIZ		3173230708	Paola A. Lozano
22	Cédula de Ciudadanía (CC)	1.118.471.785	SILVIO PABLO ALONSO	TORRES LOPEZ	APRENDIZ		3124568412	
23	Cédula de Ciudadanía (CC)	1.006.515.054	STEFFANY DAYANNA	CRUZ CORDOBA	APRENDIZ		3197662219	Steffany Cruz
24	Cédula de Ciudadanía (CC)	1.006.504.671	YULIANA	DORADO LOSADA	APRENDIZ		3212313264	Yuliana Dorado
25	Cédula de Ciudadanía (CC)	36.176.706	ZANDRA LILIANA	ANDRADE QUIJANO	APRENDIZ		3202009379	Zandra L. A.
26	Cédula de Ciudadanía (CC)	26.682.381	ZENAIDA	GOMEZ SANCHEZ	APRENDIZ		3124803521	
27	Cédula de Ciudadanía (CC)	17.659.215	RAFAEL	COLLAZOS SOTTO	APRENDIZ	rcollazos1618@gmail.com	3206949915	Rafael collazos
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GFPI-PL-001



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo — Versión: 2

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

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Caqueta - San Jose del Fragua — CAQUETA

CENTRO DE FORMACIÓN: F — TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

COMPETENCIA: Manipular alimentos de acuerdo con Procedimiento tecnico y normativa de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplicar la Aplicación de las BPM en el Establecimiento de acuerdo con la normatividad vigente — FICHA: 2487497

AMBIENTE: Casa de la Cultura — PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

HORARIO: 8:00 AM 5:00 Pm

FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA A TELEFONICA	PRESENCIAL
1	ANA DILIA	BELTRAN VALENCIA	40.078.425			23/02/22					24/02/22				
2	ANAIS	PLAZA TRUJILLO	26.483.830												
3	BEATRIZ	CUERO GUTIERREZ	1.117.502.543		317 329 4516										
4	DIANA MARCELA	MORA LOSADA	1.118.472.551	dianamarcela2@gmail.com	3214852904										
5	DORA MILET	JIMENEZ	40.078.146	doramilet_j@gmail.com	3134170979										
6	FERNEY	VEGA ZAMBRANO	17.643.038		3115394253										
7	FLOR NANCY	MORA LOSADA	40.601.288												
8	FLORALBA	MUÑETONES BUSTOS	40.600.808												
9	HEIDY ROCIO	OLIVEROS PARRA	1.118.469.908												
10	IVAN RENE	AGATON BARRERO	16.188.472												
11	JADER	GARCIA MENDEZ	17.652.796	Jadergarma95@gmail.	320-2813012										
12	JOSE ABEL	DIAZ PARRA	17.659.962												
13	JULIO CESAR	CORRALES ROJAS	1.118.472.794												
14	LEGUY	COLLAZOS SOTO	40.782.751		3118550028										
15	LILA MARIA	MANCHOLA URUEÑA	30.503.685												
16	LUIS CARLOS	CARVAJAL RODRIGUEZ	6.805.143												
17	NIDIA ESPERANZA	VALLEJO REYES	40.273.012		3133359078										
18	NUBIA	SANCHEZ ROJAS	53.719.215		3106461221										
19	OMAIRA	GASCA GARZON	40.601.074												
20	OSCAR JAIME	GARCIA PINZON	17.642.159												
21	PAOLA ANDREA	LOZANO COLLAZOS	40.601.530		3132501903										
22	SILVIO PABLO ALONSO	TORRES LOPEZ	1.118.471.785												
23	STEFFANY DAYANNA	CRUZ CORDOBA	1.006 511.034		3173662289										
24	YULIANA	DONADO LOSADA	1.006 504 673												
25	ZANDRA JULIANA	ANDRADE DUSSAN	36.176.705		3202094739					X					
26	ZENAIDA	GOMEZ SANCHEZ	26.632.381		3124805521										
27	RAFAEL	COLLAZOS SOTTO	17.659.215		3108961715										
28															
29															
30															

Fabiola Vasquez

Nombre el instructor

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

OBLIGACIÓN 4

4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción y asistencia a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2487273, 2487992.

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organizaciòn	Código Empresa (Solo si la
	CC	40773012	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	1118469308	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	40782751	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	1118471785	2487992	EMPRENDEDORES		1701318
	CC	17659215	2487992	EMPRENDEDORES		1701318
	CC	40600808	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	26632381	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	6805141	2487992	EMPRENDEDORES		1701318
	CC	36176706	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	40601530	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	40078426	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	40078146	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	40601074	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	1118472561	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318
	CC	1118472794	2487992	EMPRENDEDORES		1701318
	CC	51719215	2487992	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1701318

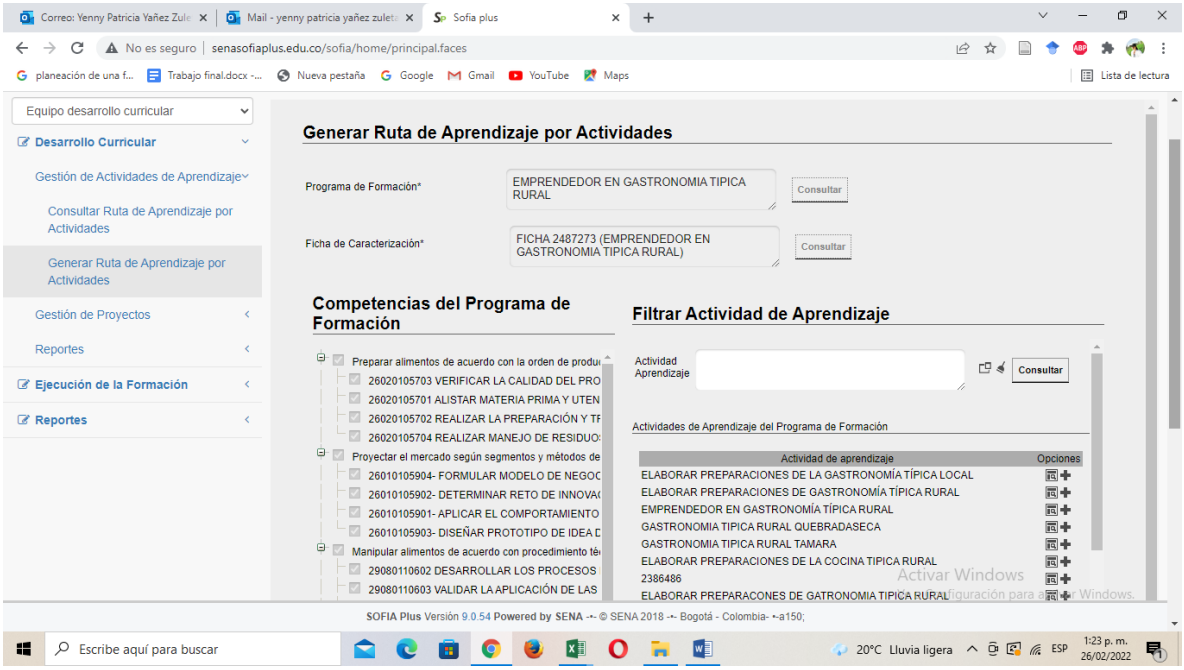
Hoja1

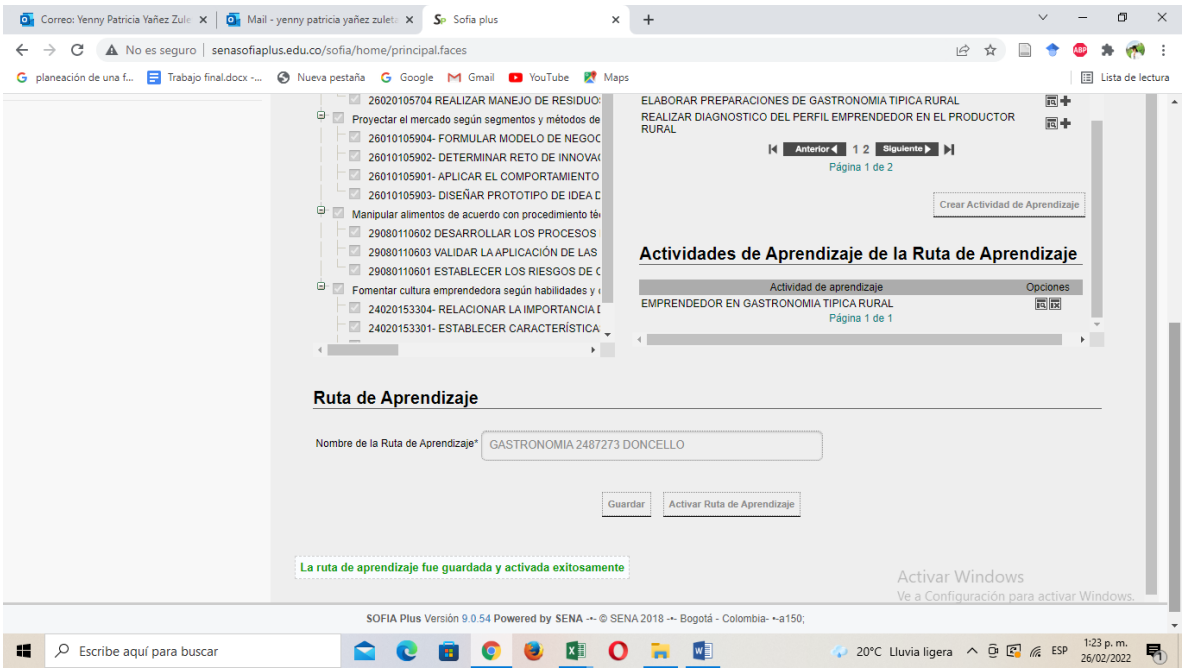
Página 1

A1 FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0

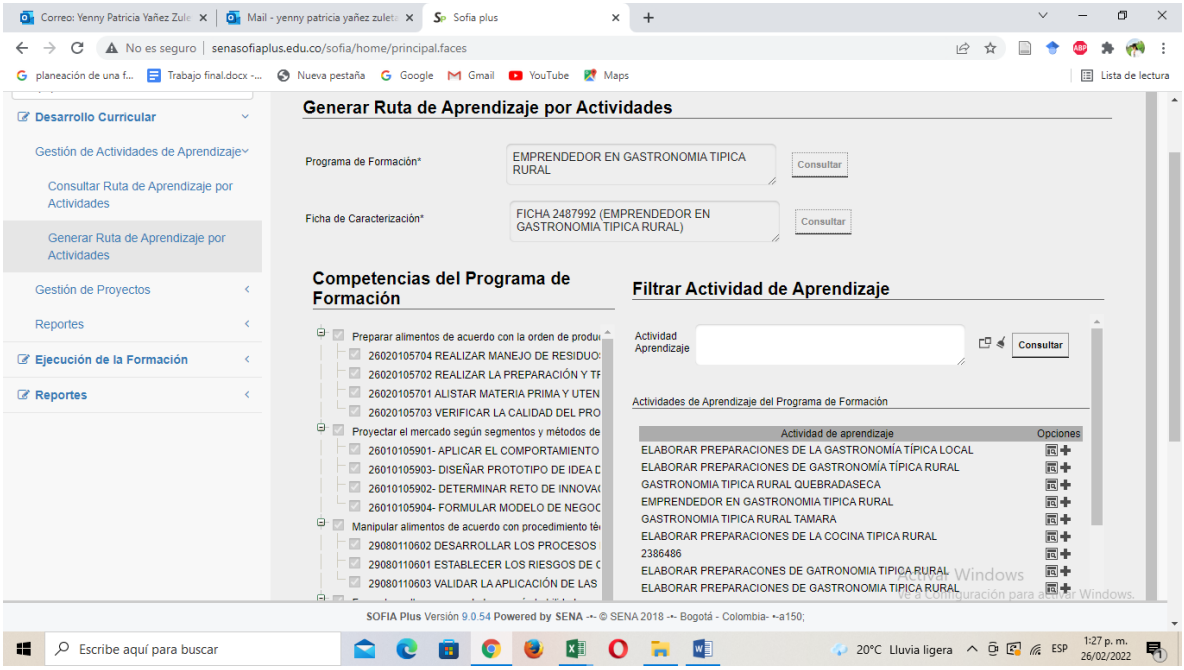
	A	B	C	D	E	F	G
1	FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
2	Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organizaciòn	Código Empresa (Solo si la
3		CC	40612300	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
4		CC	55068775	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
5		CC	1116919365	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
6		CC	40728762	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
7		CC	29672684	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
8		CC	40729753	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
9		CC	96351045	2487273	EMPRENDEDORES		1700758
10		CC	40726520	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
11		CC	40725504	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
12		CC	40729285	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
13		CC	31957260	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
14		CC	66980093	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
15		CC	40732095	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
16		CC	1233688927	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
17		CC	1116914687	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
18		CC	1115941929	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758
19		CC	40728479	2487273	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1700758

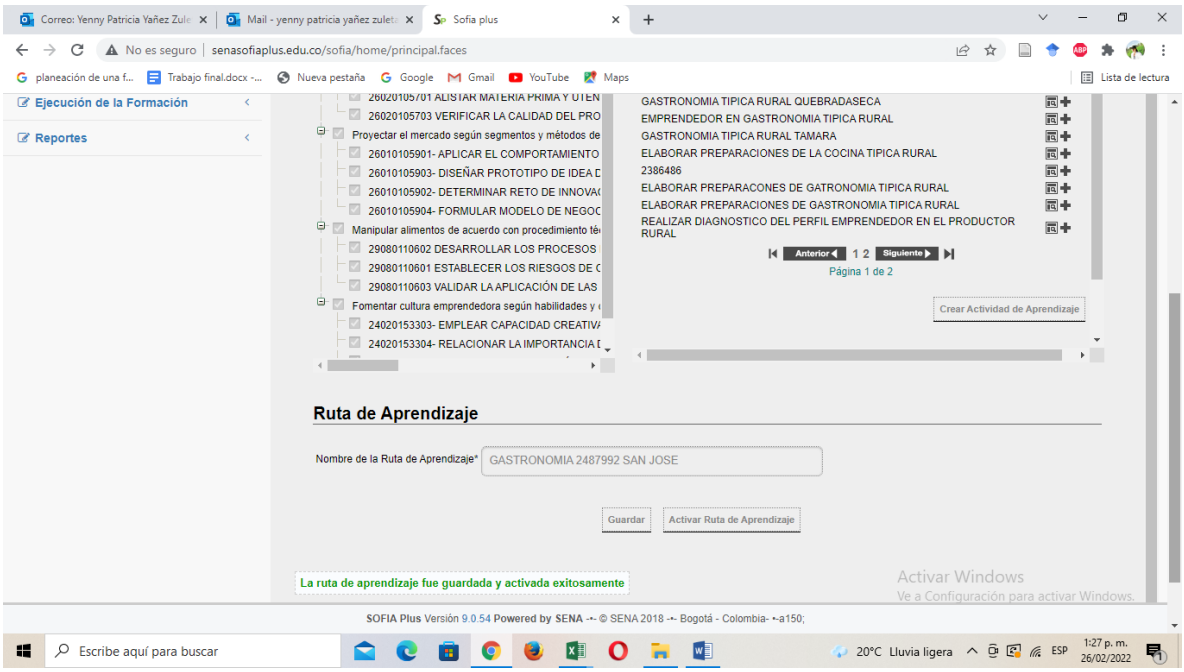
Creación de ruta de aprendizaje ficha 2487273



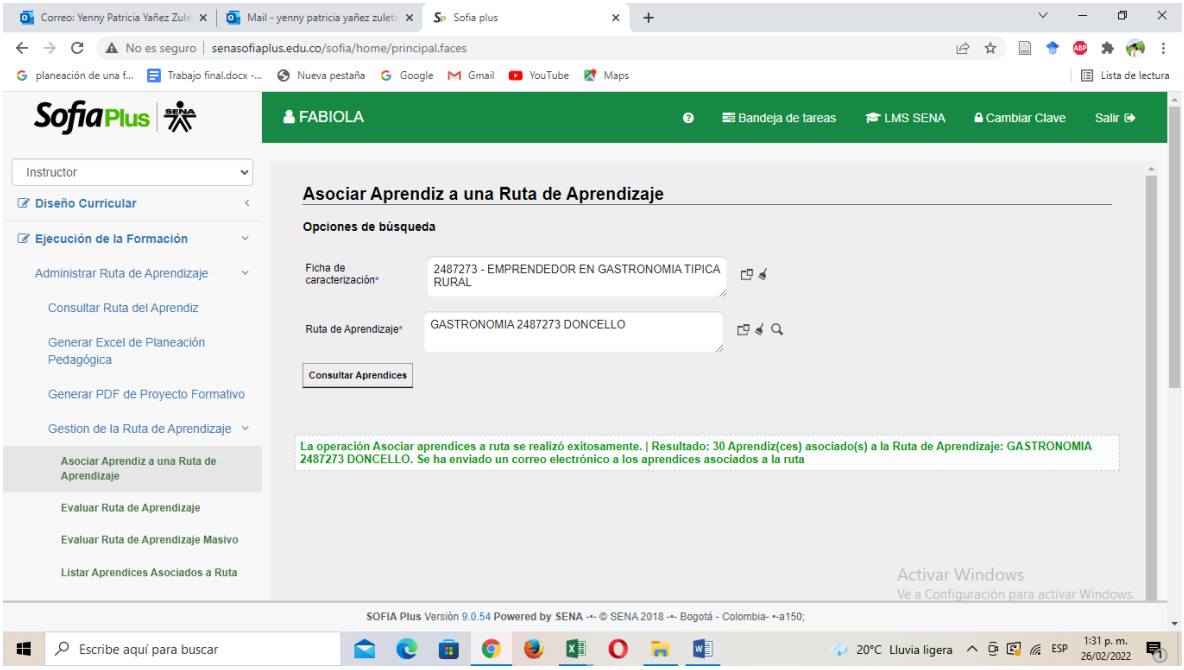


Creación de ruta de aprendizaje ficha 2487992

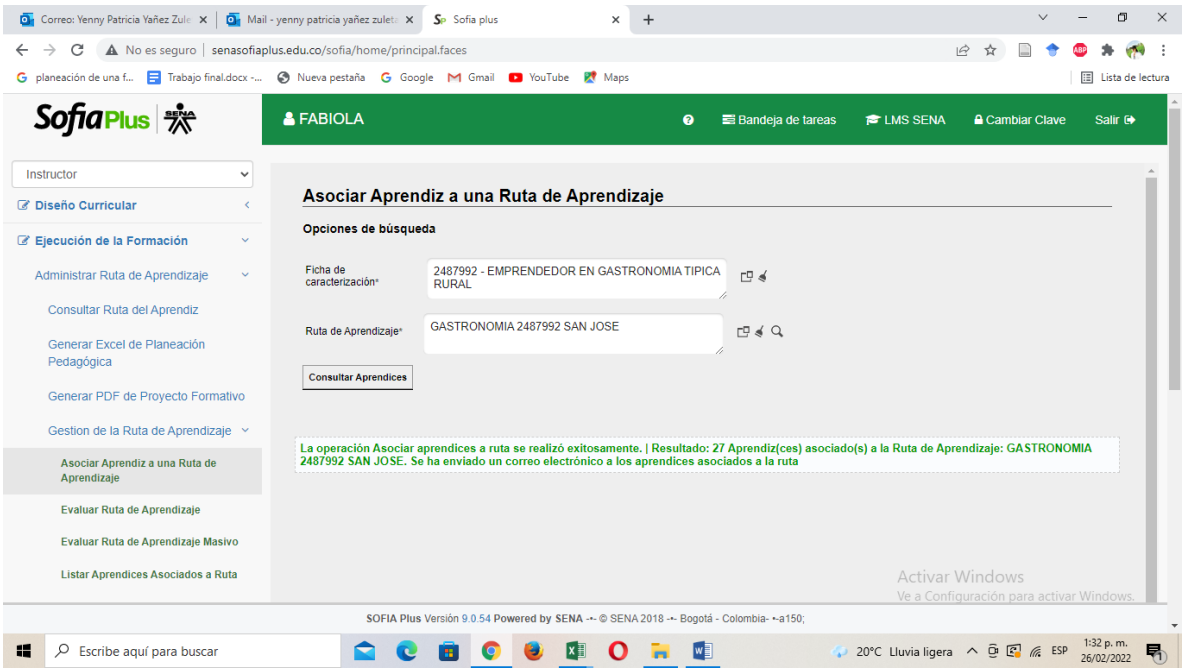




Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje ficha 2487273



Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje ficha 2487992



OBLIGACIÓN 12

Listado de asistencias a reuniones del programa SER orientadas por la dinamizadora de centro con el fin de dar lineamientos para la ejecución del programa en el año 2022.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 01 DEL DÍA 15 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): INDUCCION INSTRUCTORES PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JHON JAIRO VEGA	13632110		X		SER	jairodepadua@gmail.com	3143143288	SI	
2	Paola Perez G	1.117.529.098		X		SER	[illegible]	3165373602	Si	
3	Fabrisia Vasquez	1065586467		X		SER	fabolitavasquez@hotmail.com	3219750075	Si	
4	ROBERTH HELDER [illegible]	17.644.101		X		SER	roberthelder@hotmail.com	3132023861	Si	
5	CINDY JULIETH GUTIERREZ ROMERO	1.117.519.867		X		SER	cindyjulieth09@gmail.com	3108912485	SI	
6	Yenny Patricia [illegible]	30509145		X		SER	[illegible]	3114831982	Si	
7	Maycol Manrique	1024472256		X		SER	[illegible]	3143475520	Si	
8	Edwin A. Salas			X		SER	[illegible]	[illegible]	Si	
9	LUZ MARIA GUTIERREZ	40025171		X		SER	[illegible]	3118647807	NO	
10	Vicneth Ortiz Granados	1117522535		X		SER	vicnethortiz@hotmail.com	3202546659	SI	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 01 DEL DÍA 15 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): INDUCCIÓN INSTRUCTORES PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	[illegible]	1117516183		X		SER	[illegible]	3142049841	Si	
12	Jhon Gómez	12234223		X		SER	jhon20@misena.edu.co	3202681961	Si	
13	Pedro Hugo Tao	6301761		X		SER	[illegible]	3212894801	Si	
14	William Sánchez	1.117.526.338		X		SER	[illegible]	312 [illegible]	Si	
15	Ricardo Rusinque	1117491401		X		SER	[illegible]	3138279200	Si	
16	Stefany Calderón	1018423716		X		SER	[illegible]	3133853197	Si	
17	[illegible]	40765229	X			[illegible]	[illegible]	3128239674	-	
18	Monica Moreno	1024463434		X		SER	[illegible]	3166926013	Si	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 002 DEL DÍA 15 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 2022

OBJETIVO DE LA REUNIÓN: Entrega Kit - Elementos de Bioseguridad

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ROBERTH HELBIN ROJAS GAVI	17649101		X		SER	robertohelbin@hotmail.com	3032023868	Si	
2	Fabiola Vasquez	1065864674		X		SER	fabiolavasquez@hotmail.com	3214156075	Si	Fabiola Vasquez
3	CINDY JULIETH GUERRERO ROMERO	1.075.29.863		X		SER	CINDYJULIETH1291@GMAIL.COM	3105912485	Si	Cindy Guerrero
4	Yenny Patricia Quiñones	30509145		X		SER	yennyqa@hotmail.com	3114583982	Si	Yenny Quiñones
5	Mayra Alejandra Ramírez	1061772256		X		SER	alejandraramirez@hotmail.com	3043435127	Si	Mayra
6	Flavia A. Salas	A.773.422		X		SER	Fsalas@hotmail.com	3178948106	NO	
7	Luz Maria Fuentes P.	40075171		X		SER		3114633983	NO	
8	Lina Marcela Echeverri	1193861183		X		SER	linaecheverri@hotmail.com	3140199840	Si	
9	Vianeth Dayana Granados	1193522337		X		SER	Vianeth.0412@hotmail.com	3203396049	SI	Vianeth
10	William Sánchez	1.193.564.348		X		SER		3132736676	Si	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 002 DEL DÍA 15 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 2022

OBJETIVO DE LA REUNIÓN: Entrega kit - Elementos de Bioseguridad

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Juan Jairo Vera P.	19652110		X		SER		3143497881	Si	
2	Paola Pasca C.	1.113.320.078		X		SER		3165573602	Si	Paola Pasca
3	Camilo Hugo Tem	1.030.361		X		SER		3212894801	Si	
4	Iker Gómez	1223223		X		SER		3208981764	Si	
5	Stefany Calderón	1018423-714		X		SER		3007330798	Si	Stefy C.
6	Ricardo Lourge	1192		X		SER		3128190050	Si	
7	Alfa [illegible] Pastas	40.765.229	X			Asesora Especialista		3128239474		
8	[illegible]	1.144.694.496		X		SER		3107320613	Si	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 17 DEL MES DE 02 DEL AÑO 20 22

OBJETIVO (S): Reunion lineamientos SER

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhon Jairo Uribe	13852110		X		SER	Jairouribepedraza@gmail.com	3193143188	Si	
2	Edwin A. Salas	17.993422		X		SER	filadelfia2005@hotmail.com	3118944806	NO	
3	Paola Perez C	1.113.650.273		X		SER	[illegible]@gmail.com	3165573607		
4	Carlos Hugo Tom Arias	630747		X		SER	carlostom@yahoo.com	3212894807	Si	
5	Jhon Gomez	12234223		X		SER	Jhon20@misena.edu.co	3208621464	Si	
6	Maria Mariscal	[illegible]		X		SER	alejandra@hotmail.com	3143475124	Si	
7	Yicneth G.	1192225935		X		SER	Yicnethortiz911@hotmail.com	3202596681	Si	
8	Ricardo Rosero	1117474617		X		SER	[illegible]	3138279026	Si	
9	Alba Luz Perez R	40765229	X			FPS	[illegible]@sena.edu.co	3138239674	—	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 17 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Reunión lineamiento SER

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	STEFANNY C.R	1.018.423.716		X		SER	CR.STEFY@gmail.com	3137850998	Sí	
2	William Sánchez	1,117,526,333		X		SER	[illegible]	3126925634	Si	
3	Fabiola Vasquez	1085864967		X		SER	fabiolitha2003@hotmail.com	3214750075	Si	
4	CINDY JULIETH GUTIERREZ ROMERO	1.117.519.867		X		SER	[illegible]@Email.com	3108742485		
5	Yenny Patricia Yañez Zuleta	30.509.145		X		SER	[illegible]@hotmail.com	3111831782	Si	
6	Uriel Mauricio Gutierrez	1113515183		X		SER	[illegible]@gmail.com	3147019849	Si	
7	Monica Yuseth	1024465434		X		SER	[illegible]	3166976013	Si	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 21 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Lineamientos Informe mensual de Actividades

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO(S)	AUTORIZO GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Gisela Vargas	1026586467		X			Gisela1127@hotmail.com	3214958045	Si	
2	[illegible]	[illegible]		X		SENA	[illegible]	3138127980	Si	
3	Jhon Gómez	12234227		X		SENA	Jhon20@misena.edu.co	3208081988	Si	
4	[illegible]	1.19.514.863		X		SENA	[illegible]@misena.com	3109372685	Si	
5	Yineth Ortiz Coronado	1117522583		X		SENA	Yinethortiz15@hotmail.com	3202796669	Si	
6	[illegible]	1094247256		X		SENA	[illegible]	3139752	Si	
7	[illegible]	1764010		X		SENA	[illegible]	3132023880	Si	
8	Jhon Jairo [illegible]	79652.110		X		SENA	[illegible]	3142147788	Si	
9	[illegible]	1.19.584.339		X		SENA	[illegible]	3174931654	Si	
10	[illegible]	1075161835		X		SENA	[illegible]	3143019804	Si	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 21 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2022

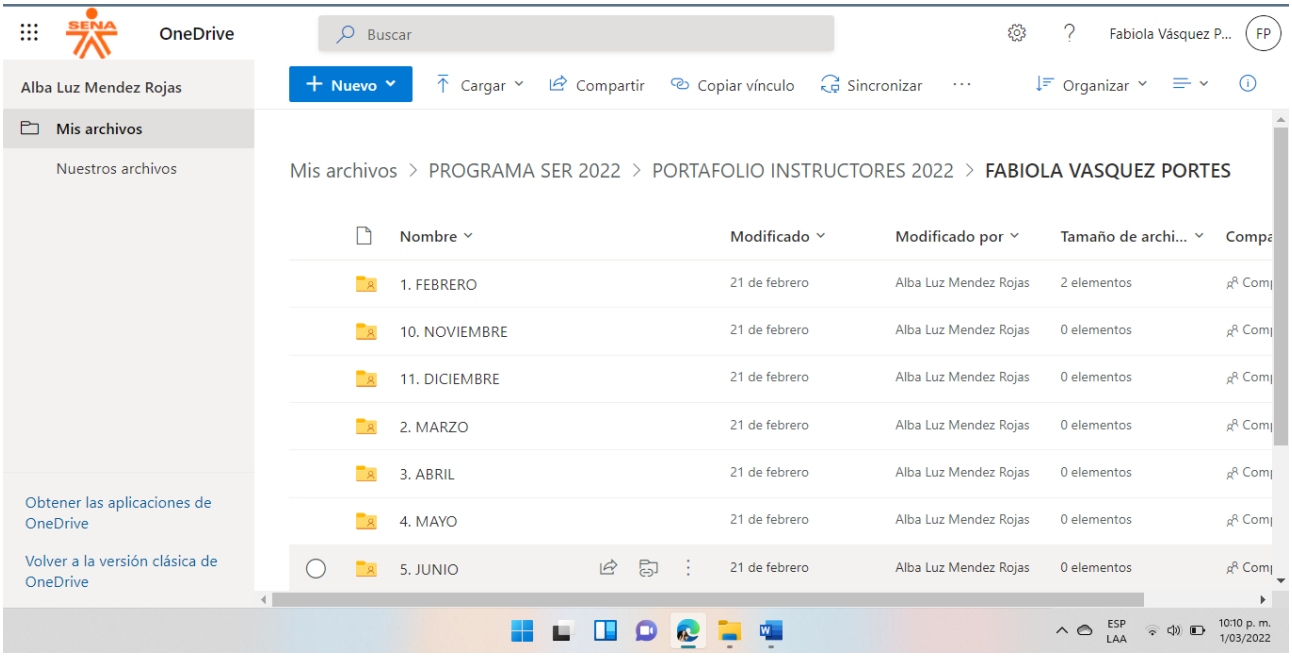
OBJETIVO (S): Lineamientos Informe Mensual de Actividades

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

OBLIGACIÓN 16

16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2022.

FEBRERO - OneDrive (sharepoint.com)



OBLIGACIÓN 18

18.1 Captura de afiliación de la instructora Fabiola Vasquez Portes a la ARL POSITIVA.

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS S.A
NIT 860.011.153-6

CERTIFICA QUE:

Verificada la base de datos de la compañía se encontró que la señora FABIOLA VASQUEZ PORTES, identificada con Cédula de Ciudadanía No. 1026586467, contratista de la empresa SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, con NIT No. 899999034, tiene un registro como INDEPENDIENTE desde el 14/02/2022 y fecha fin de contrato 15/12/2022 con riesgo 3.

Recuerde que una vez cumplida la fecha fin de contrato, el sistema aplica de forma automática la novedad de retiro, por lo anterior en caso de tener un nuevo contrato deberá realizar una nueva afiliación, para continuar con la cobertura en nuestra ARL.

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web: www.positivaenlinea.gov.co y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202201012622564.

Esta certificación se expide a los 21 días del mes de Febrero de 2022.

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

OBLIGACIÓN 19

19.1 Certificado de norma de competencia laboral vigente, expedido el 19 de septiembre de 2019.

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

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

FABIOLA VASQUEZ PORTES

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1026586467

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en FLORENCIA. A los diecinueve (19) días del mes de Septiembre de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por

662689 - 19/09/2019
No Y FECHA REGISTRO

IRMA OMAIRA MAYA
Subdirectora (E) CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
REGIONAL CAQUETÁ

Vigencia:
hasta el 19 de Septiembre de 2022

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 95160024020105 6CC1026586467C.



DEPARTAMENTO DEL CAQUETA -
NIT. 800091594
Tercero 1026586467 FABIOLA VASQUEZ PORTES
CONCEPTO: Factura FTD - 2022002339 - CONTRATO POR PRESTACION DE SERVICIOS N 3225883 POR VALOR DE 39.975.000 -
FECHA EXPEDICION 21/02/2022
FECHA VENCIMIENTO 22/02/2022

LIQUIDACION TRIBUTOS
Liquidación No. 2022002339

TOTAL A PAGAR $ 600,000.00

BANCO

Impreso por Stefanni Sysman S.A.S.

B/OCCIDENTE 500-83373-6 Recaudos

Recaudar en :
Liquidador SECRETARIA DE HACIENDA

BCO.OCC * 66569 638 14:27:00 2022/02/21
DEPARTAMENTO DEL CAQUETA
57795220 * *****3736 ***** NC
OFI 500 600,000.00 D
600,000.00 EF
0.00 CH

*****
Referencia1 : 1026586467
Referencia2 :
Normal