PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 31 de marzo 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 marzo 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 15 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 **marzo**.
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 la ficha 2508886 en la cual elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matricula de aprendices, levantamiento de actas.	2.1 Formato de planeación pedagógica en la formación **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las ficha 2508886. 2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las ficha 2508886. **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 lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento.	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** matriculada en la ficha 2487273, 2487992, 2508886.	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de marzo de 2022. 3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2487273, 2487992, 2508886. **Evidencia** que reposa en el 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** matriculada en la ficha 2508886.	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** matriculada en la ficha 2508886. **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 **marzo**.
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** matriculada en la ficha 2508886.	6.1 Formato de legalización de desplazamiento N° 8122para orientar firmación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2508886 en el municipio de Solano Caquetá. **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.	Evalué los resultados de aprendizaje orientados en el mes de marzo en la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2487273, 2487992, 2508886.	7.1 Reporte de juicios de evaluación para la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2487273, 2487992, 2508886. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 7 - OneDrive

			(sharepoint.com)
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 ejecución de la formación.	No se genera evidencia para el mes de **marzo**.
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 **marzo**.
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 iniciando 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 **marzo**
11	Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en la fase inicio 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 **marzo**

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. Descargué el día 27 de marzo de 2022 en función publica la certificación de integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.	12.1 Pantallazos de invitación 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. 12.2 Pantallazo de certificado de función publica la certificación de integridad, transparencia y lucha contra la corrupción descargado el día 27 de marzo de 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 inciando 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 **marzo**
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 iniciando 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 **marzo**
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 iniciando 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 **marzo**
16	El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en	Soporté en One Drive las evidencias recogidas en el mes	16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los

	la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.	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.	instructores SER 2022 del mes de marzo. **2. MARZO - OneDrive (sharepoint.com)** **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor.
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 **marzo**
Generales			
18	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Se realizó la afiliación de la instructora Fabiola Vasquez Portes el día 14 de febrero del 2022. **Esta obligación se cumplió al 100%.**	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **febrero** del 2022.
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	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.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **febrero** de 2022.

	2022.		

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.	8122	Solano Caquetá	16 Marzo 2022	18 Marzo 2022
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. **9432228746** de la planilla, expedida por Aporte en línea correspondiente al mes de febrero del año 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO **X** he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Link Drive de coordinación - **2. MARZO - OneDrive (sharepoint.com)**

Evidencias en (33) folios

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Formato de planeación pedagógica en la formación **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las ficha 2508886.

2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las ficha 2508886.
3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de marzo de 2022.

3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2487273, 2487992, 2508886.
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** matriculada en la ficha 2508886.
6.1 Formato de legalización de desplazamiento N° 8122para orientar firmación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2508886 en el municipio de Solano Caquetá.
7.1 Reporte de juicios de evaluación para la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2487273, 2487992, 2508886.
12.1 Pantallazos de invitación 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.

12.2 Pantallazo de certificado de función publica la certificación de integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.
16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2022 del mes de marzo. **2. MARZO - OneDrive (sharepoint.com)**

Cordialmente,

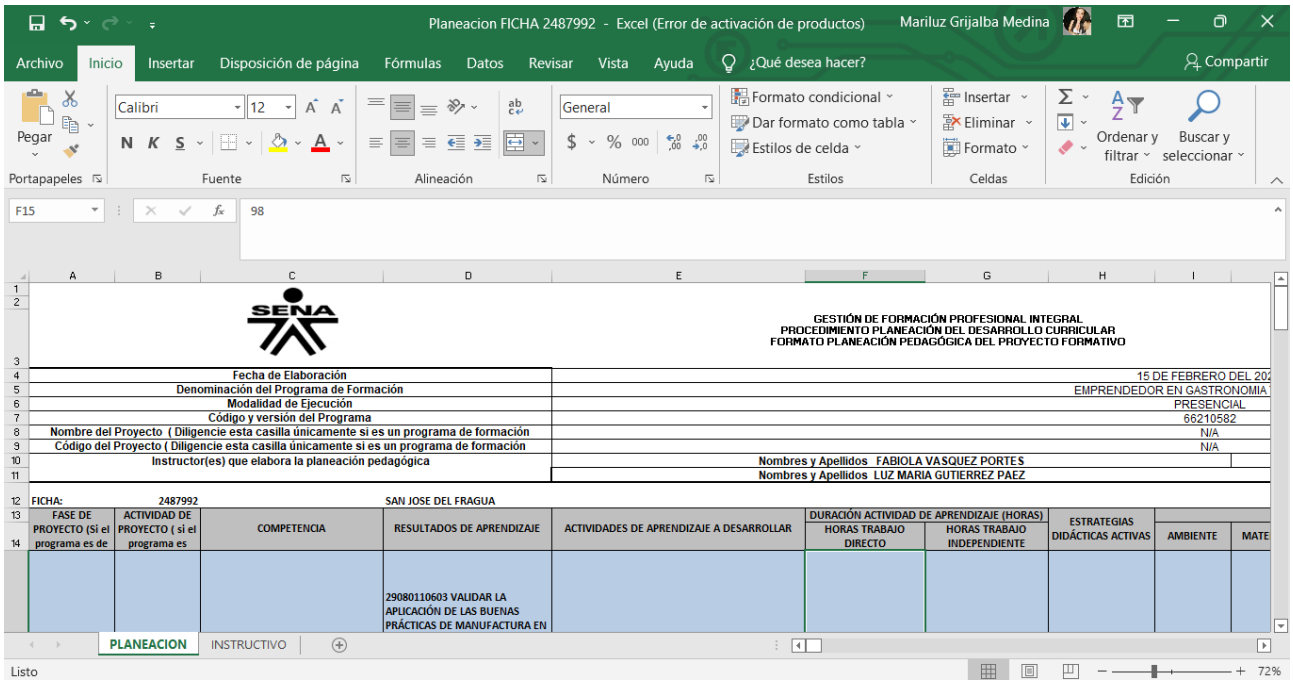
FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. 1026586467 de Bogotá
Recibí a satisfacción:

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

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE MARZO DE 2022

OBLIGACIÓN 2

2.1 Formatos de planeación pedagógica formación **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha …..



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 | Calibri | 12 | General | Formato condicional | Dar formato como tabla | Estilos de celda | Insertar | Eliminar | Formato | Ordenar y filtrar | Buscar y seleccionar

Portapapeles | Fuente | Alineación | Número | Estilos | Celdas | Edición

F15 | 98

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

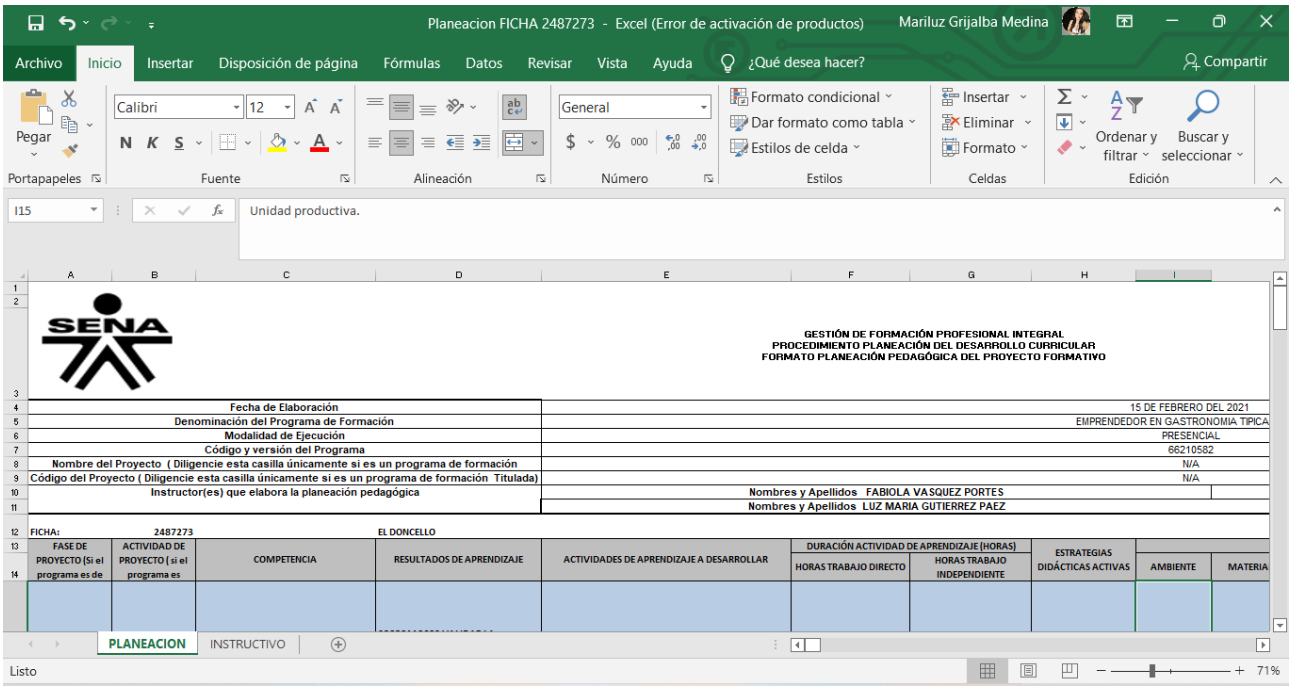
Fecha de Elaboración	15 DE FEBRERO DEL 202
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	66210582
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación	N/A
Código del Proyecto (Diligencie 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. xxxxx.

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 marzo de 2022.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/03/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2508886 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

240201533303- 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

290801105O1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801105O2 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

290801105O3 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

260201057O1 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

260201057O2 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

260201057O3 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

260201057O4 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

260101059O1- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059O2- DETERMINAR RETO DE ININOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059O3- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059O4- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2487273 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

240201533303- 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

290801106O1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106O2 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

290801106O3 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

260201057O1 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

260201057O2 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

260201057O3 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

260201057O4 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

260101059O1- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059O2- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059O3- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059O4- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 73,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2487992 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533O1- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533O2- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

240201533O3- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533O4- 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

290801106O1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106O2 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

290801106O3 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

260201057O1 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

260201057O2 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

260201057O3 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

260201057O4 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

260101059O1- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059002- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059003- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059004- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	153,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

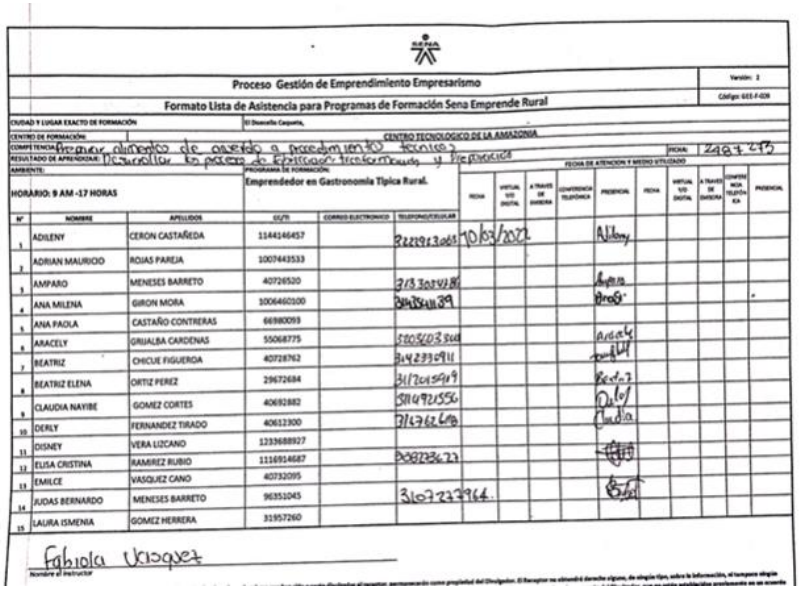
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
12/03/2022	12/03/2022	OTROS	7,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	7,00

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, 2508886.

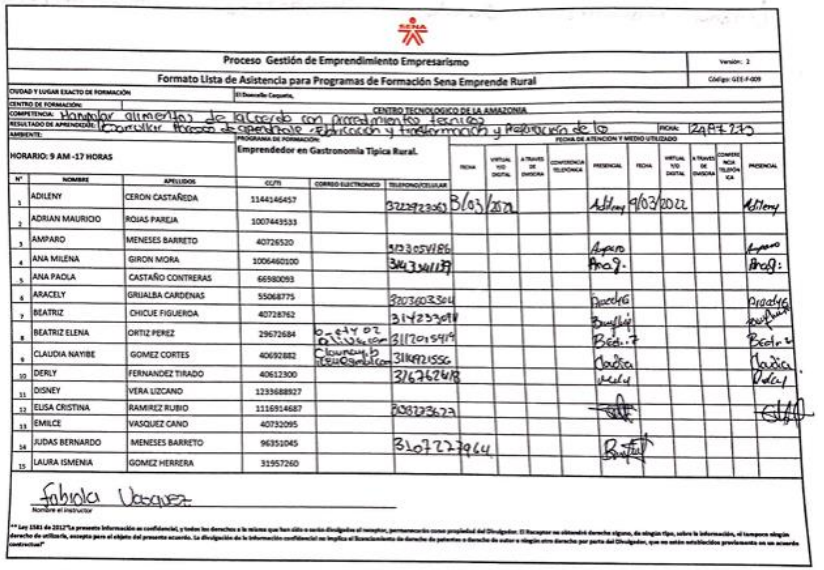


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR
1	ADILENY	CERON CASTAÑEDA	1144146457		3222923063
2	ADRIAN MAURICIO	ROJAS PAREJA	1007443533		
3	AMPARO	MENESES BARRETO	40726520		3133054186
4	ANA MILENA	GIRON MORA	1006460100		3143441139
5	ANA PAOLA	CASTAÑO CONTRERAS	66980093		
6	ARACELY	GRIJALBA CARDENAS	55068775		3203603364
7	BEATRIZ	CHICUE FIGUEROA	40728762		3142339411
8	BEATRIZ ELENA	ORTIZ PEREZ	29672684		3117015419
9	CLAUDIA NAYIBE	GOMEZ CORTES	40692882		3184921556
10	DERLY	FERNANDEZ TIRADO	40612300		3167626418
11	DISNEY	VERA LIZCANO	1233688927		
12	ELISA CRISTINA	RAMIREZ RUBIO	1116914687		3087236723
13	EMILCE	VASQUEZ CANO	40732095		
14	JUDAS BERNARDO	MENESES BARRETO	96351045		3167227964
15	LAURA ISMENIA	GOMEZ HERRERA	31957260		

Fabiola Vasquez
Nombre el instructor

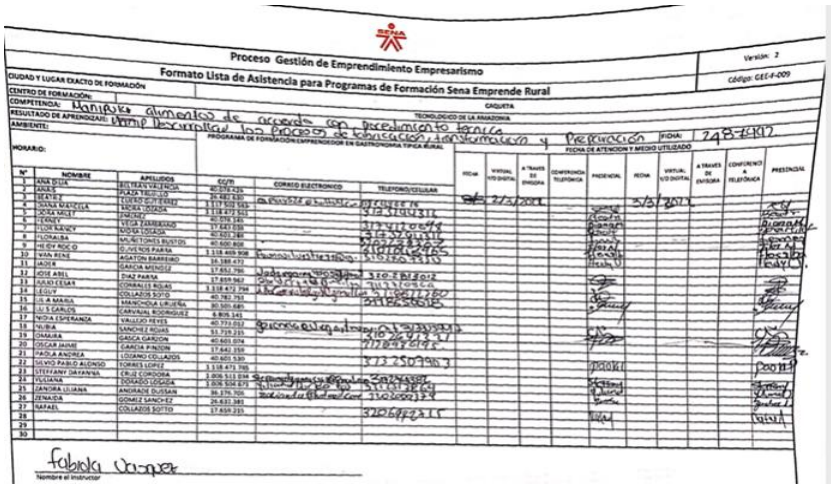


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR
1	ADILENY	CERON CASTAÑEDA	1144146457		3222923063
2	ADRIAN MAURICIO	ROJAS PAREJA	1007443533		
3	AMPARO	MENESES BARRETO	40726520		3133054186
4	ANA MILENA	GIRON MORA	1006460100		3143441139
5	ANA PAOLA	CASTAÑO CONTRERAS	66980093		
6	ARACELY	GRIJALBA CARDENAS	55068775		3203603364
7	BEATRIZ	CHICUE FIGUEROA	40728762		3142339411
8	BEATRIZ ELENA	ORTIZ PEREZ	29672684		3117015419
9	CLAUDIA NAYIBE	GOMEZ CORTES	40692882		3184921556
10	DERLY	FERNANDEZ TIRADO	40612300		3167626418
11	DISNEY	VERA LIZCANO	1233688927		
12	ELISA CRISTINA	RAMIREZ RUBIO	1116914687		3087236723
13	EMILCE	VASQUEZ CANO	40732095		
14	JUDAS BERNARDO	MENESES BARRETO	96351045		3167227964
15	LAURA ISMENIA	GOMEZ HERRERA	31957260		

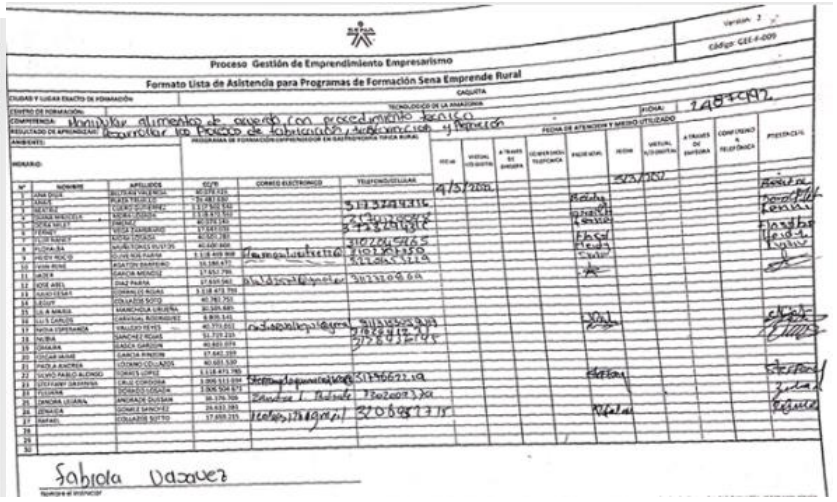
Fabiola Vasquez
Nombre el instructor



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Fabiola Vasquez
Nombre el instructor



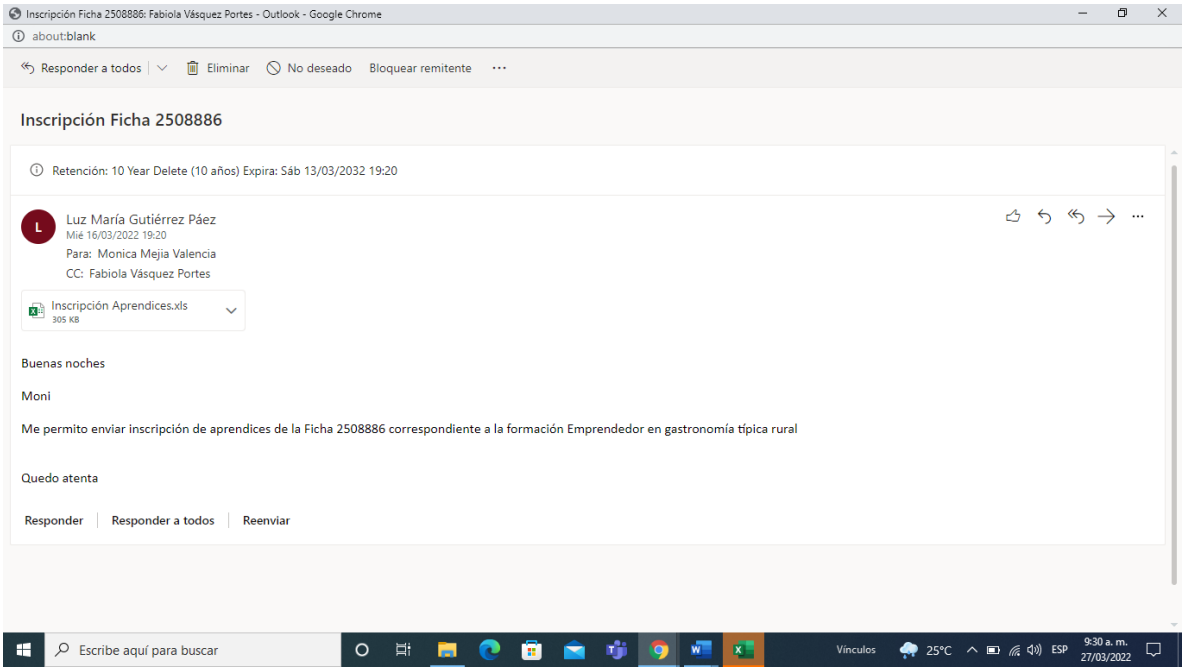
Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

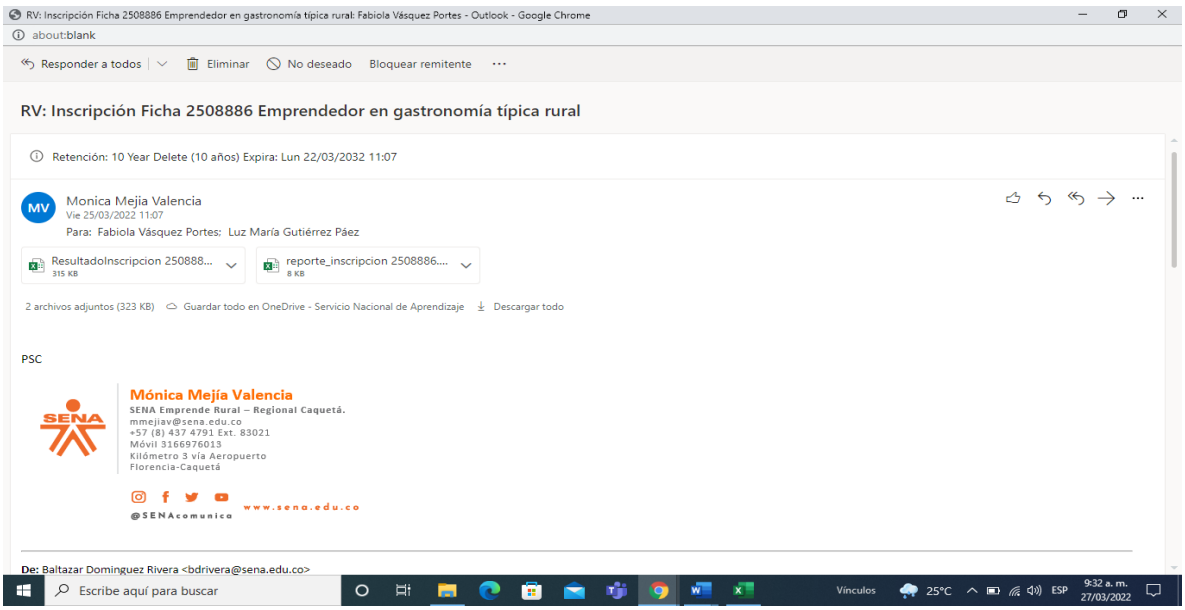
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Fabiola Vasquez
Nombre el instructor

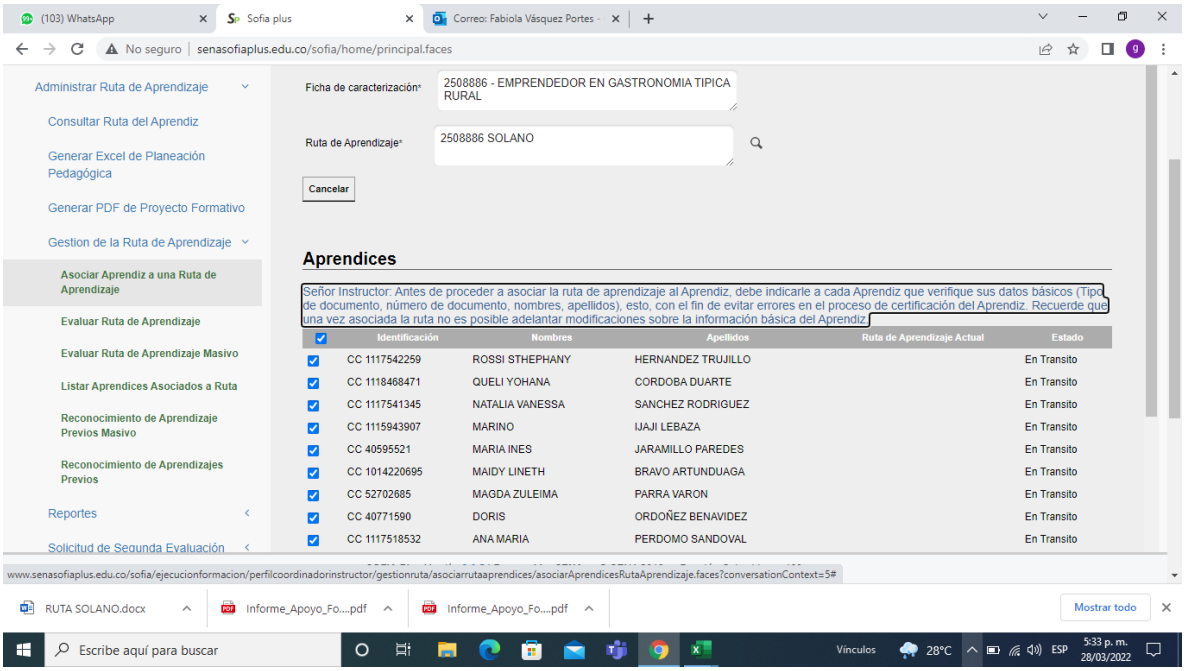
OBLIGACIÓN 4

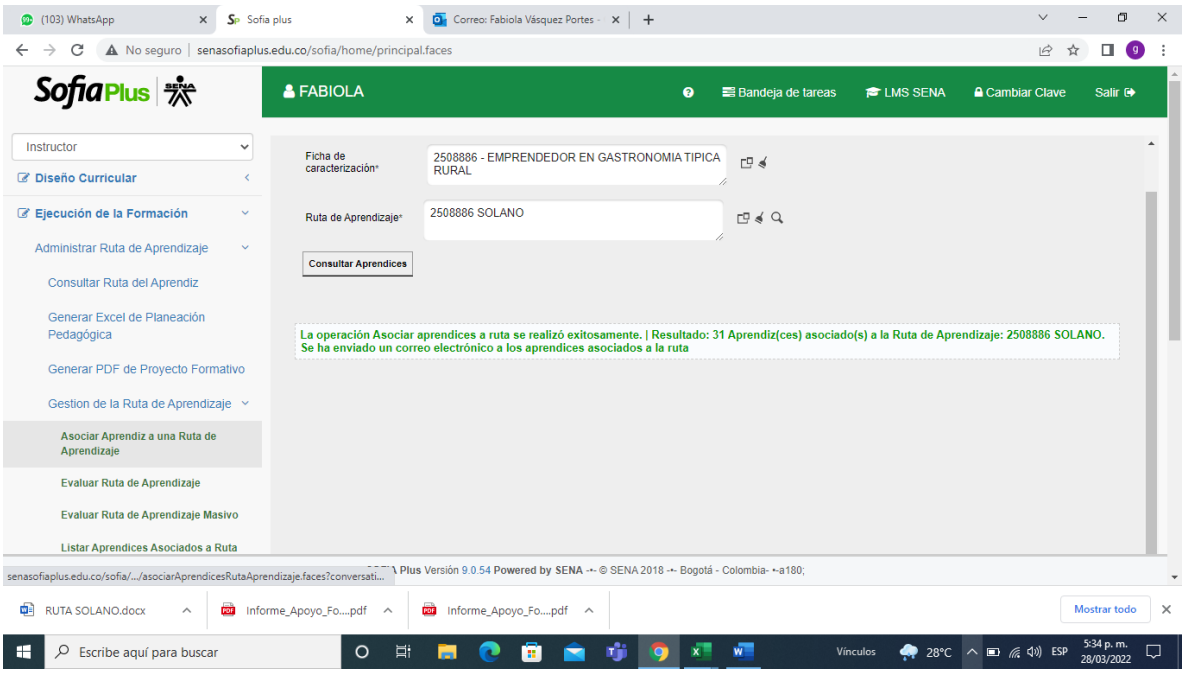
4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción y asistencia a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculadas en las fichas 2508886.





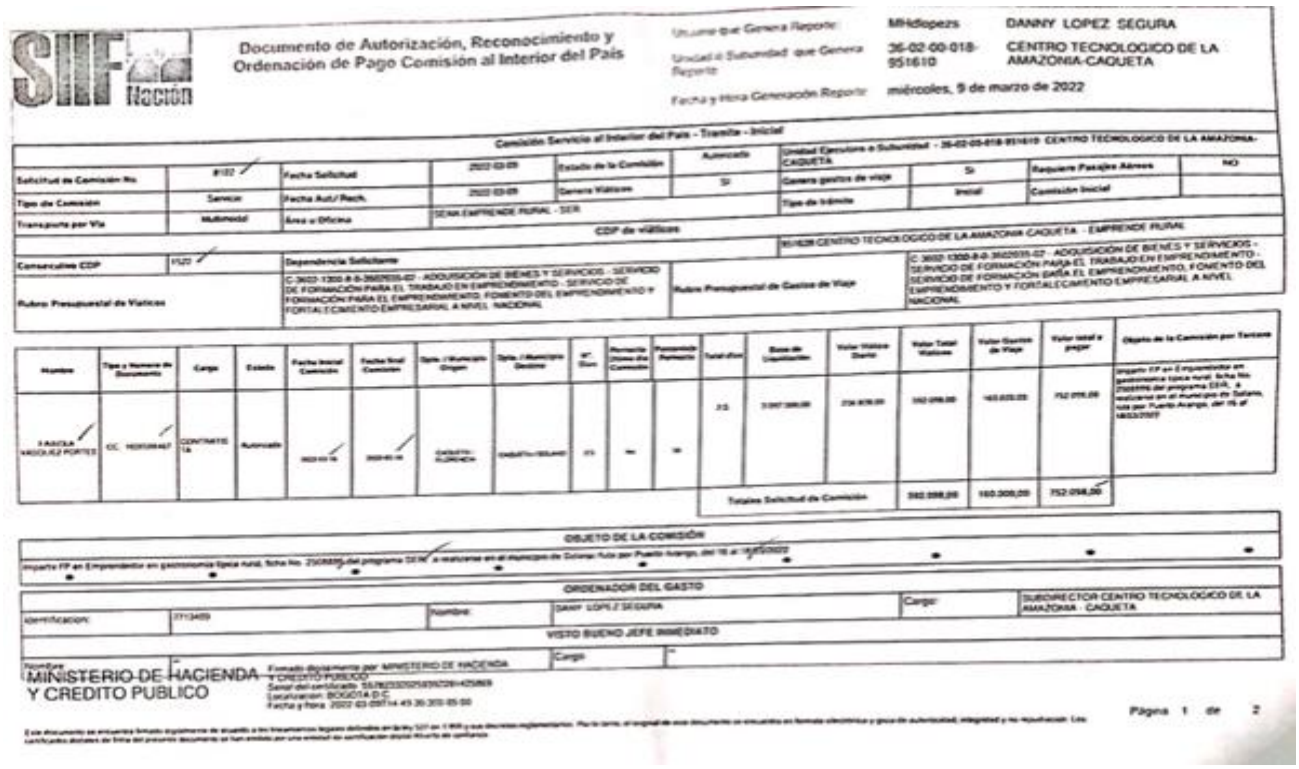
Asociación a la ruta de aprendizaje a los aprendices de programa de formación: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural, con ficha de caracterización número: 2508886





OBLIGACIÓN 6

Formato de legalización de desplazamiento N° 8122 para orientar firmación en Emprendimiento en gastronomía típica rural matriculada en la ficha 2508886 en el municipio de Solano Caquetá.



SIIF Nación

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

Usuario que Genera Reporte: MHidalgoezs — DANNY LOPEZ SEGURA

Unidad o Subunidad que Genera Reporte: 26-02-00-018-551610 — CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA

Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 9 de marzo de 2022

Comisión Servicio al Interior del País - Trámite - Inicial

Solicitud de Comisión No	8122	Fecha Solicitud	2022-03-09	Estado de la Comisión	Autorizado	Unidad Ejecutora o Subunidad - 26-02-00-018-551610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./Rech.	2022-03-09	Genera Viáticos	Si	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Automóvil	Área u Oficina	SENA EMPRENDE RURAL - SER			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	1122	Dependencia Solicitante	551610 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 Dentro del País	Pernocta Exterior	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
[redacted]	CC [redacted]	CONTRATISTA	Autorizado	[redacted]	[redacted]	CAQUETA	CAQUETA	3.5	Si	No	3.5	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	Imparte FP en Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha No. 2508886 del programa GER, a realizarse en el municipio de Solano, ruta por: Puerto Arango, del 15 al [redacted]
													Totales Solicitud de Comisión	[redacted]	[redacted]	[redacted]	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Imparte FP en Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha No. 2508886 del programa GER, a realizarse en el municipio de Solano, ruta por: Puerto Arango, del 15 al [redacted]

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación	[redacted]	Nombre	DANNY LOPEZ SEGURA	Cargo	SUBDIRECTOR CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA - CAQUETA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre	-	Cargo	-

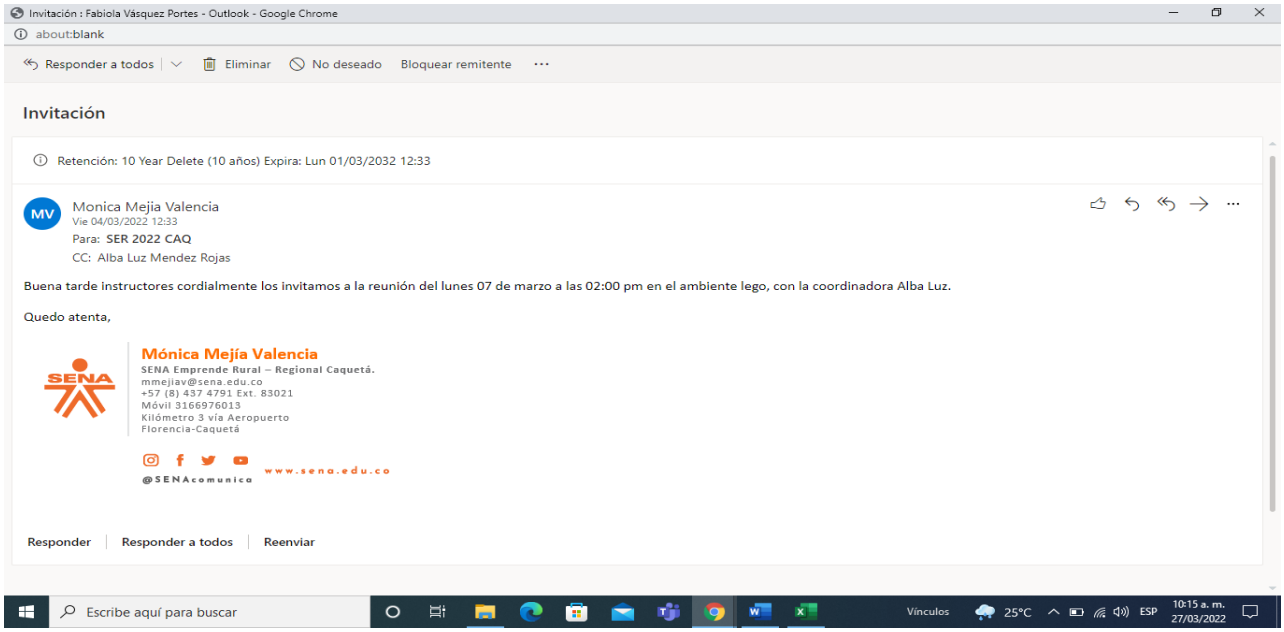
MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

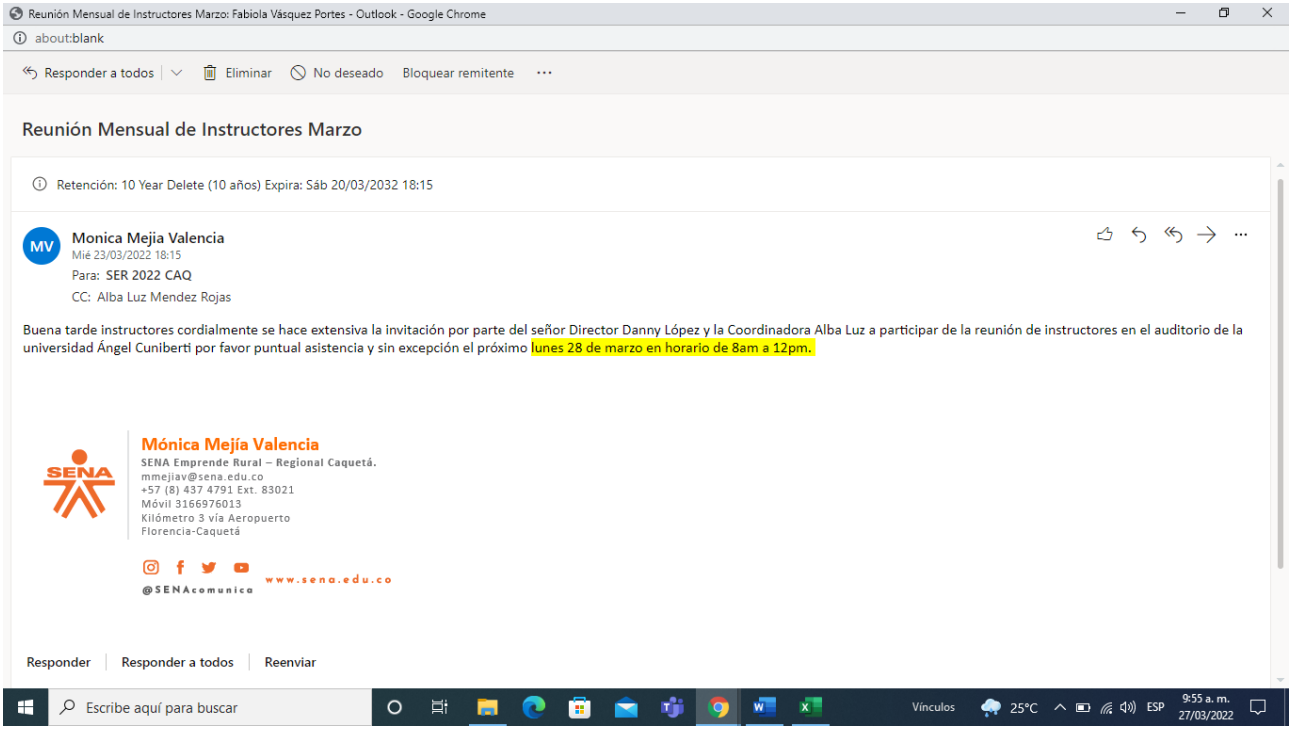
Firmado digitalmente por MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: [redacted]
Localización: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2022-03-09T14:45:30-05:00

Página 1 de 2

OBLIGACIÓN 12

Pantallazos de invitación 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.



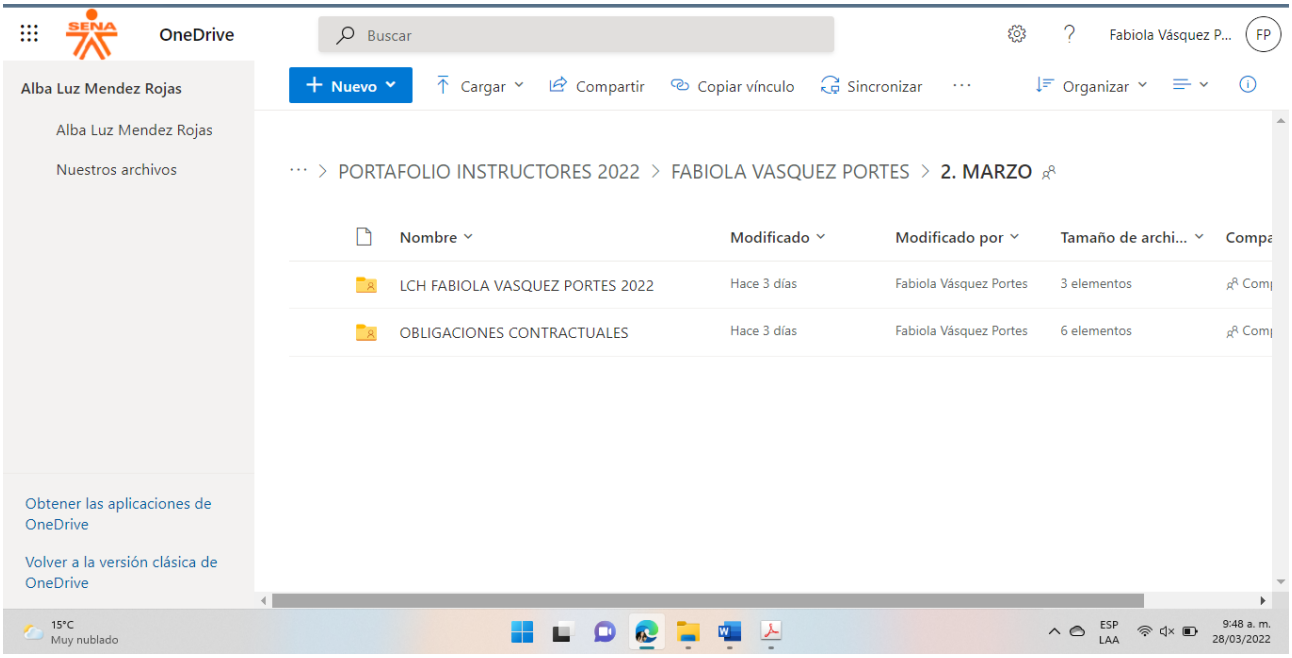


Pantallazo de certificado de función publica la certificación de integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.



OBLIGACIÓN 16

16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2022. [2. MARZO - OneDrive (sharepoint.com)]



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 18 de Marzo del 2022.

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

ORDEN DE VIAJE No.8122	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	16/03/2022	18/03/2022
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO Solano- Caquetá	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Centro Tecnológico de la Amazonia	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional en EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N° 2508886 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N° 2508886 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER, en el municipio de Solano Caquetá donde se desarrollaron las siguientes actividades con los aprendices:

1. 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, 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.

2. 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 16,17 y 18 de Marzo del 2022, tales como: organización del lugar de trabajo, distribución de equipos de trabajo, asignación de recetas y metodología de trabajo.

3. 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.

4. Ejecutar las actividades de la guía de aprendizaje No. 1 y el debido Cumplimiento de los resultados de aprendizaje, para el logro de las competencias.

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

6. Socialización de las actividades desarrolladas, mediante mesa redonda donde se realizó la respectiva retroalimentación del proceso de formación durante los días 16,17 y 18 de Marzo del 2022.

RESULTADOS:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N° 2508886 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**

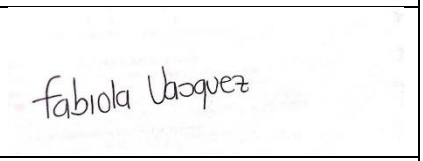
1. Evidencias fotográficas.
2. Tiquetes de desplazamiento.
3. Formato de legalización de trasporte informal.
4. Listado de asistencia

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° 2508886	16,17 Y 18 DE MARZO 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° 2508886	16,17 Y 18 DE MARZO DEL 2021.

CONCLUSIÓNES:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N°2508886 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL- SER

1. Se desarrolló parte de las actividades propuestas en la guía No.1, 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°2508886 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER del 16 al 18 de Marzo en Solano Caquetá.















