PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 31 de mayo 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 mayo 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 **mayo**.
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 **preparaciones con frutas y verduras cocidas** matriculadas en la ficha 2553283 en la cual elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matricula de aprendices, levantamiento de actas.	**2.1** Planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación de la formación en **preparaciones con frutas y verduras cocidas** matriculadas en la ficha 2553283**.** **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 las fichas 2487273, 2487992, 2508886, y la ficha en **preparaciones con frutas y verduras cocidas** matriculadas en la ficha 2553283**.**	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de mayo de 2022. 3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2487273, 2487992, 2508886 y la ficha en **preparaciones con frutas y verduras cocidas** matriculadas en la ficha 2553283**.** **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	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	4.1 Pantallazo de correos electrónicos enviados para la creación de la formación en **preparaciones con frutas y verduras cocidas**

	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.	matricula de los aprendices para la formación en la ficha en **preparaciones con frutas y verduras cocidas** matriculadas en la ficha 2553283**.**	matriculadas en la ficha 2553283**.** **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.	Participé en la socialización de la estrategia AGROSENA orientado el día 23 de mayo de 2022.	5.1 pantallazo de asistencia a la socialización de la estrategia AGROSENA. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 5 - OneDrive (sharepoint.com)
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 de Solano Caquetá y a la formación en **Preparación con frutas y verduras cocidas** matriculada en la ficha 2553283 en el municipio de San Vicente del Caguan Caquetá.	6.1 Formato de legalización de desplazamiento N° 21622 para orientar firmación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2508886 en el municipio de Solano Caquetá, y el desplazamiento N° 24622 para orientar firmación en **Preparación con frutas y verduras cocidas** matriculada en la ficha 2553283 en el municipio de San Vicente del Caguan 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 abril en la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas	7.1 Reporte de juicios de evaluación para la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2487273, 2487992, 2508886.

		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 aun no se han programdo sensibilizaciones con la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad. Se tiene programado realizar en el mes de **Junio**.	No se genera evidencia para el mes de **mayo**.
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 **mayo**.
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 aún no se les puede hacer diagnóstico de la fase 1.	No se genera evidencia para el mes de **mayo.**
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.	Apoyé la gestión y participación de unidades productivas en actividades de comercialización, gestión empresarial y financiera en el primer concurso de comida en el municipio de San José del Fragua.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de abril de 2022.

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 el esquema de operación – línea negocios rurales orientado el día 9 de mayo de 2022.	**12.1** Pantallazo de asistencia esquema de operación – línea negocios rurales. **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.	En acompañamiento de la instructora del área de emprendimiento en la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así como la creación de unidad productiva cuando corresponda.	13.1 Captura de pantalla de la estructura de seguimiento integrada de las formaciones en Gastronomía Tipica Rural. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 13 - OneDrive (sharepoint.com)
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	Identifiqué y registré la sistematización de los casos exitosos en la formación Emprendedor en gastronomóa típica rural matriculado con la ficha 2487273 de el municipio del Doncello y la ficha 2508886 en el municipio de Solano Caquetá ¨**Cocinando paz**¨.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **marzo** de 2022.
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 aun no se tiene la información necesaria para la creación de las unidades productivas en Sofia Plus. Se tiene programado realizar en el mes de **junio**.	No se genera evidencia para el mes de **mayo.**
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 del mes de mayo. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. 4. MAYO - 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 **mayo.**
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 2022.	Entregué los soportes requeridos para la inscripción en la norma de competencia laboral en Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados, la cual a la fecha se encuentra en proceso de matricula.	No se genera evidencia para el mes de **mayo.**

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.	21622	Solano Caquetá	10 mayo 2022	12 mayo 2022
2	24622	San Vicente del Caguan	18 mayo 2022	20 mayo 2022
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. **9434622040** de la planilla, expedida por Aporte en línea correspondiente al mes de abril 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 - 4. MAYO - OneDrive (sharepoint.com)

Evidencias en (41) folios
Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación de la formación en **preparaciones con frutas y verduras cocidas** matriculadas en la ficha 2553283**.**
3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de mayo de 2022.
3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2487273, 2487992, 2508886 y la ficha en **preparaciones con frutas y verduras cocidas** matriculadas en la ficha 2553283**.**

4.1 Pantallazo de correos electrónicos enviados para la creación de la formación en **preparaciones con frutas y verduras cocidas** matriculadas en la ficha 2553283**.**

5.1 Pantallazo de asistencia a la socialización de la estrategia AGROSENA.

6.1 Formato de legalización de desplazamiento N° 21622 para orientar firmación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2508886 en el municipio de Solano Caquetá, y el desplazamiento N° 24622 para orientar firmación en **Preparación con frutas y verduras cocidas** matriculada en la ficha 2553283 en el municipio de San Vicente del Caguan 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 Pantallazo de asistencia esquema de operación – línea negocios rurales.

13.1 Captura de pantalla de la estructura de seguimiento integrada de las formaciones en Gastronomía Tipica Rural.

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

Cordialmente,

FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. 1026586467 de Bogotá

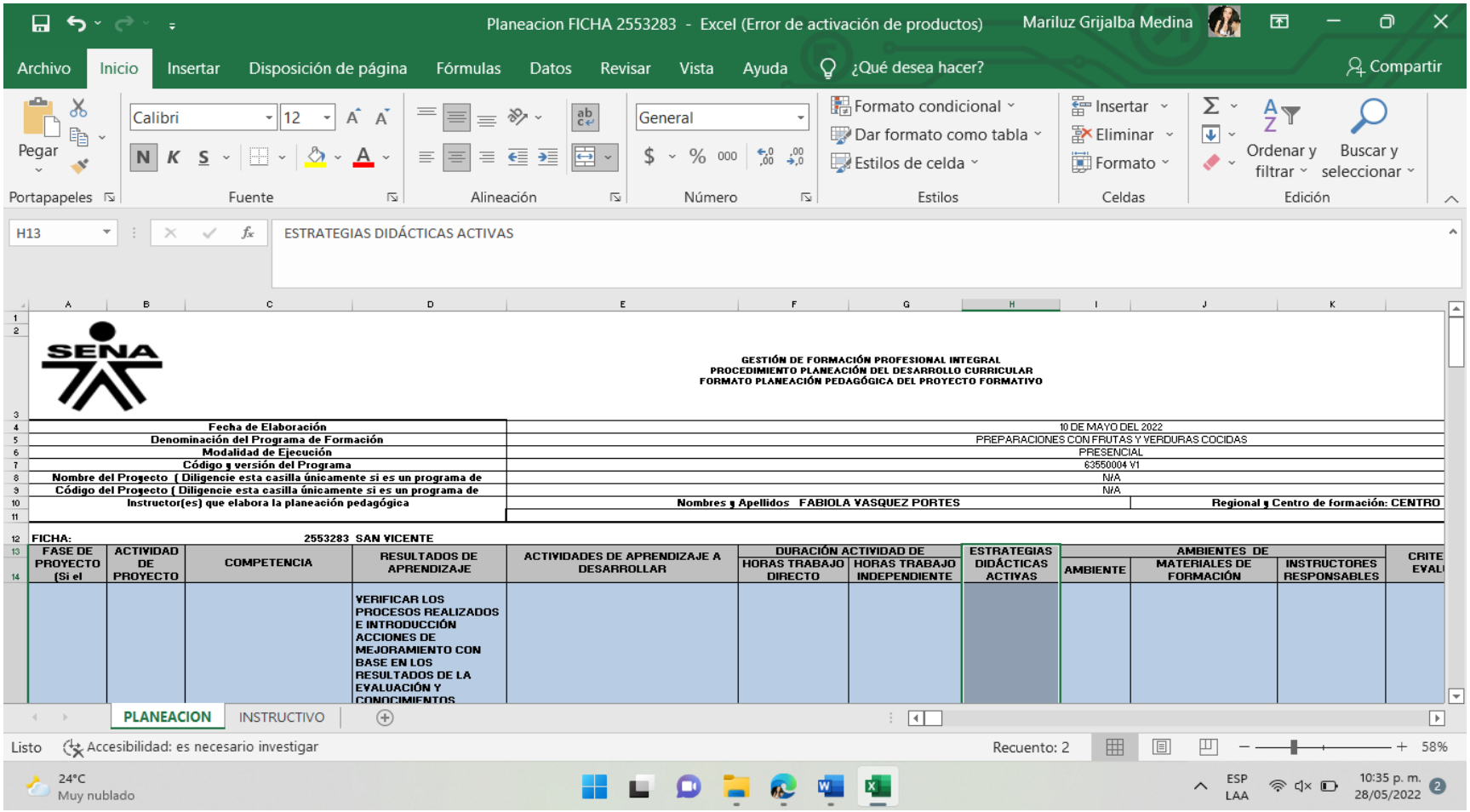
Recibí a satisfacción

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

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE MAYO DE 2022

OBLIGACIÓN 2

2.1 Planeacion pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación de la formación en **preparaciones con frutas y verduras cocidas** matriculadas en la ficha 2553283**.**



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
- **Código del Programa de Formación**: 63550004 V1
- **Nombre del Proyecto**: No aplica.
- **Fase del Proyecto**: No aplica.
- **Actividad de Proyecto**: No aplica.
- **Competencia**: 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar :**
- verificar los procesos realizados e introducción acciones de mejoramiento con base en los resultados de la evaluación y conocimientos técnicos
- elaborar platos con frutas y verduras cocidas de acuerdo a los requerimientos del cliente y la receta estándar.
- efectuar mise en place (alistamiento) de acuerdo con la programación indicada.
- reconocer los distintos métodos de cocción de acuerdo a procesos técnicos.
- interpretar la receta estándar, de acuerdo con el requerimiento del cliente
- manipular los alimentos cumpliendo las normas vigentes, concretamente las buenas prácticas de manufactura b.p.m.- y las normas de seguridad ocupacional.
- analizar información actualizada sobre demandas del mercado en el consumo de frutas y verduras usando las diferentes fuentes de información.
  .
- **Duración de la Guía:** 60 HORAS

2. PRESENTACIÓN

En la presente guía de aprendizaje, usted realizará junto con el acompañamiento del instructor el paso a paso de la elaboración adecuada de los productos designados para el proceso de formación al cual usted se encuentra inscrito y de la misma manera realizar de forma correcta todas las acciones necesarias que incurren en el proceso de elaboración de cada una de las recetas.

Estimado aprendiz, bienvenido al proceso de formación: preparaciones con frutas y verduras cocidas, 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 aprendizaje , son claves para apropiar los conceptos generales de calidad en la elaboración y preparación de productos en cocina; además le permitirá desarrollar las habilidades necesarias para la elaboración de recetas.

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 *video* *https://www.youtube.com/watch?v=R-s_SPzFcBs* es un preámbulo que le permite ver la importancia de preparar de forma adecuada los alimentos que garantice el uso adecuado de las BPM.

Organizados en grupos de trabajo, cada grupo realiza una lluvia de ideas para proponer los aspectos a tener en cuenta a la hora de preparar productos con BPM adecuadas.

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 recetas . 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 el material de apoyo realizado por la misma donde se encontrara el recetarario y de la misma manera el paso a paso para la elaboración de cada uno de los productos a desarrollar en el proceso de aprendizaje.

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) .

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, realizan una muestra gastronómomica donde presentaran las preparaciones realizadas durante la formación.

- Ambiente Requerido: Ambiente con mesas y sillas para trabajar.
- Materiales: Utensilios de cocina y materias primas.

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. • Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad.	**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** ,

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.

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.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:

https://www.youtube.com/watch?v=R-s_SPzFcBs

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.**	**18/05/2022**	**Adactacion al espacio de formación Rural.**

OBLIGACIÓN 3

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/05/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2022 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

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 : 64.00

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 : 40.00

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.

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.

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 : 24.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2553283 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152.00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT's: 0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

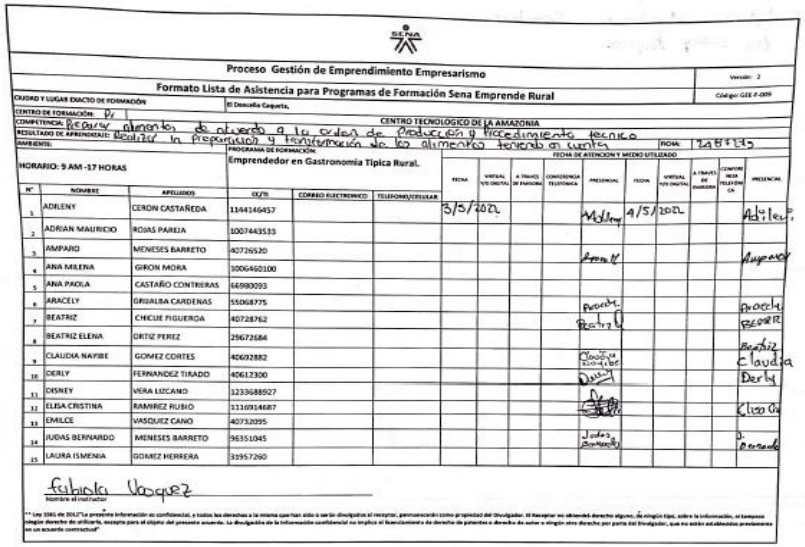
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
16/05/2022	16/05/2022	OTROS	2.00
17/05/2022	17/05/2022	OTROS	6.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8.00

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

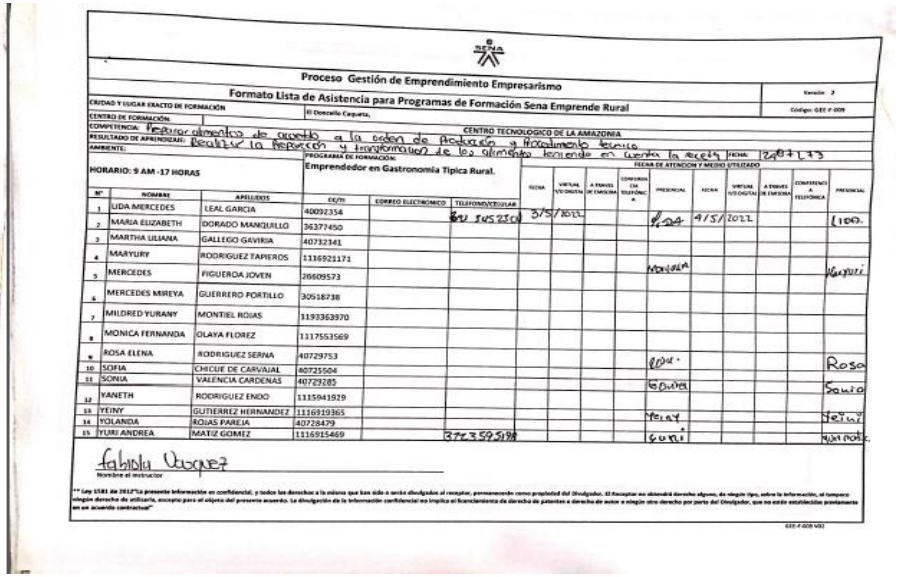
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR
1	ADILENY	CERON CASTAÑEDA	1144146457		
2	ADRIAN MAURICIO	ROJAS PAREJA	1007443533		
3	AMPARO	MENESES BARRETO	40726520		
4	ANA MILENA	GIRON MORA	1006460100		
5	ANA PAOLA	CASTAÑO CONTRERAS	66980093		
6	ARACELY	GRIJALBA CARDENAS	55068775		
7	BEATRIZ	CHICUE FIGUEROA	40728762		
8	BEATRIZ ELENA	ORTIZ PEREZ	29672684		
9	CLAUDIA NAYIBE	GOMEZ CORTES	40692882		
10	DERLY	FERNANDEZ TIRADO	40612300		
11	DISNEY	VERA LIZCANO	1233688927		
12	ELISA CRISTINA	RAMIREZ RUBIO	1116914687		
13	EMILCE	VASQUEZ CANO	40732095		
14	JUDAS BERNARDO	MENESES BARRETO	96351045		
15	LAURA ISMENIA	GOMEZ HERRERA	31957260		

Fabiola Vasquez



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

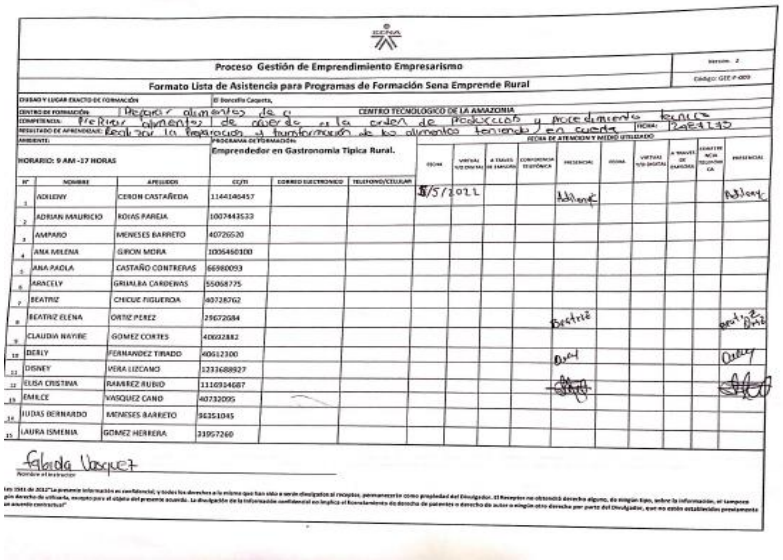
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR
1	LIDA MERCEDES	LEAL GARCIA	40092354		321 3145231
2	MARIA ELIZABETH	DORADO MANQUILLO	36377450		
3	MARTHA LILIANA	GALLEGO GAVIRIA	40732341		
4	MARYURY	RODRIGUEZ TAPIEROS	1116921171		
5	MERCEDES	FIGUEROA JOVEN	26609573		
6	MERCEDES MIREYA	GUERRERO PORTILLO	30518738		
7	MILDRED YURANY	MONTIEL ROJAS	1193363970		
8	MONICA FERNANDA	OLAYA FLOREZ	1117553569		
9	ROSA ELENA	RODRIGUEZ SERNA	40729753		
10	SOFIA	CHICUE DE CARVAJAL	40725504		
11	SONIA	VALENCIA CARDENAS	40729285		
12	YANETH	RODRIGUEZ ENDO	1115941929		
13	YEINY	GUTIERREZ HERNANDEZ	1116919365		
14	YOLANDA	ROJAS PAREJA	40728479		
15	YURI ANDREA	MATIZ GOMEZ	1116915469		3123595798

Fabiola Vasquez



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

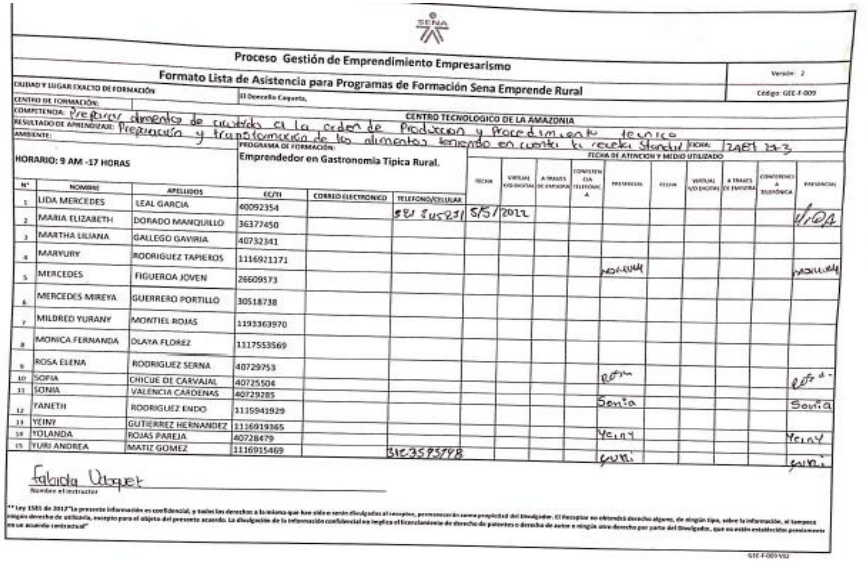
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR
1	ADILENY	CERON CASTAÑEDA	1144146457		
2	ADRIAN MAURICIO	ROJAS PAREJA	1007443533		
3	AMPARO	MENESES BARRETO	40726520		
4	ANA MILENA	GIRON MORA	1006460100		
5	ANA PAOLA	CASTAÑO CONTRERAS	66980093		
6	ARACELY	GRIJALBA CARDENAS	55068775		
7	BEATRIZ	CHICUE FIGUEROA	40728762		
8	BEATRIZ ELENA	ORTIZ PEREZ	29672684		
9	CLAUDIA NAYIBE	GOMEZ CORTES	40692882		
10	DERLY	FERNANDEZ TIRADO	40612300		
11	DISNEY	VERA LIZCANO	1233688927		
12	ELISA CRISTINA	RAMIREZ RUBIO	1116914687		
13	EMILCE	VASQUEZ CANO	40732095		
14	JUDAS BERNARDO	MENESES BARRETO	96351045		
15	LAURA ISMENIA	GOMEZ HERRERA	31957260		

Fabiola Vasquez



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

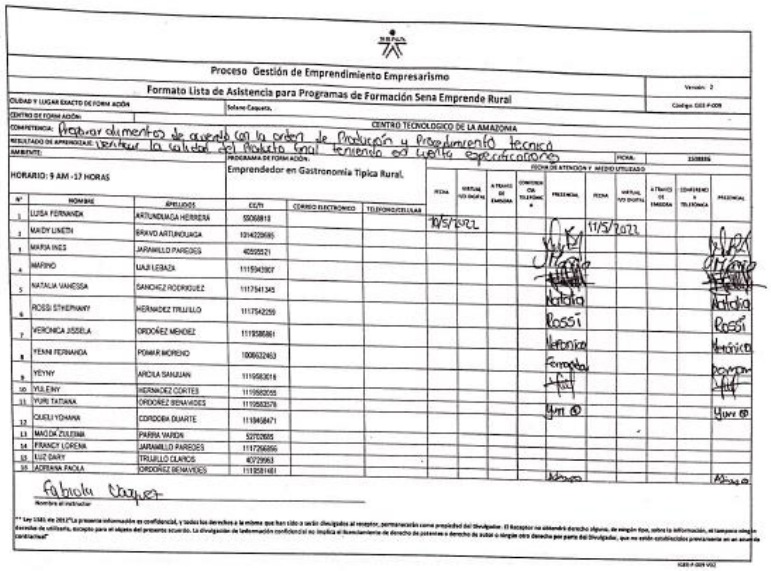
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR
1	LIDA MERCEDES	LEAL GARCIA	40092354		321 3145231
2	MARIA ELIZABETH	DORADO MANQUILLO	36377450		
3	MARTHA LILIANA	GALLEGO GAVIRIA	40732341		
4	MARYURY	RODRIGUEZ TAPIEROS	1116921171		
5	MERCEDES	FIGUEROA JOVEN	26609573		
6	MERCEDES MIREYA	GUERRERO PORTILLO	30518738		
7	MILDRED YURANY	MONTIEL ROJAS	1193363970		
8	MONICA FERNANDA	OLAYA FLOREZ	1117553569		
9	ROSA ELENA	RODRIGUEZ SERNA	40729753		
10	SOFIA	CHICUE DE CARVAJAL	40725504		
11	SONIA	VALENCIA CARDENAS	40729285		
12	YANETH	RODRIGUEZ ENDO	1115941929		
13	YEINY	GUTIERREZ HERNANDEZ	1116919365		
14	YOLANDA	ROJAS PAREJA	40728479		
15	YURI ANDREA	MATIZ GOMEZ	1116915469		3123595798

Fabiola Vasquez



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 | Código: GES-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORM ACIÓN: Solano Caquetá.

CENTRO DE FORM ACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar la calidad del Producto final teniendo en cuenta especificaciones técnicas

AMBIENTE: | FICHA: 2508886

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

PROGRAMA DE FORM ACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

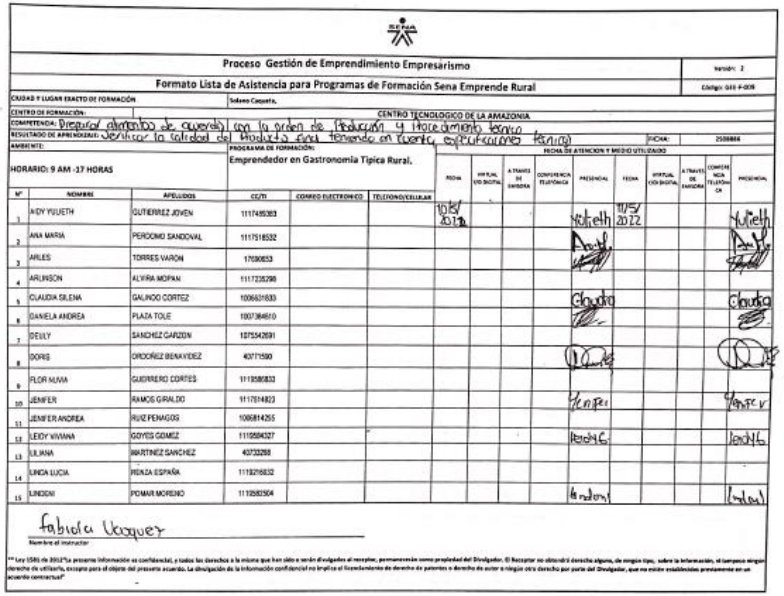
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL VIA DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL VIA DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	LUISA FERNANDA	ARTUNDUAGA HERRERA	55068813			10/5/2022					11/5/2022				
2	MAIDY LINETH	BRAVO ARTUNDUAGA	1014220695												
3	MARIA INES	JARAMILLO PAREDES	40595521												
4	MARINO	UAJI LEBAZA	1115943907												
5	NATALIA VANESSA	SANCHEZ RODRIGUEZ	1117541345												
6	ROSSI STHEPHANY	HERNADEZ TRUJILLO	1117542259												
7	VERONICA JISSELA	ORDOÑEZ MENDEZ	1119586861												
8	YENNI FERNANDA	POMAR MORENO	1006632463												
9	YEYNY	AROLA SANJUAN	1119583618												
10	YULEINY	HERNADEZ CORTES	1119582055												
11	YURI TATIANA	ORDOÑEZ BENAVIDES	1119583579												
12	QUELI YOHANA	CORDOBA DUARTE	1118468471												
13	MAGDA ZULEIMA	PARRA VARON	52702685												
14	FRANCY LORENA	JARAMILLO PAREDES	1117266956												
15	LUZ DARY	TRUJILLO CLAROS	40729963												
16	ADRIANA PAOLA	ORDOÑEZ BENAVIDES	1119581481												

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 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"

GES-F-009 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 | Código: GES-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Solano Caquetá.

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar la calidad del Producto final teniendo en cuenta especificaciones técnicas

AMBIENTE: | FICHA: 2508886

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

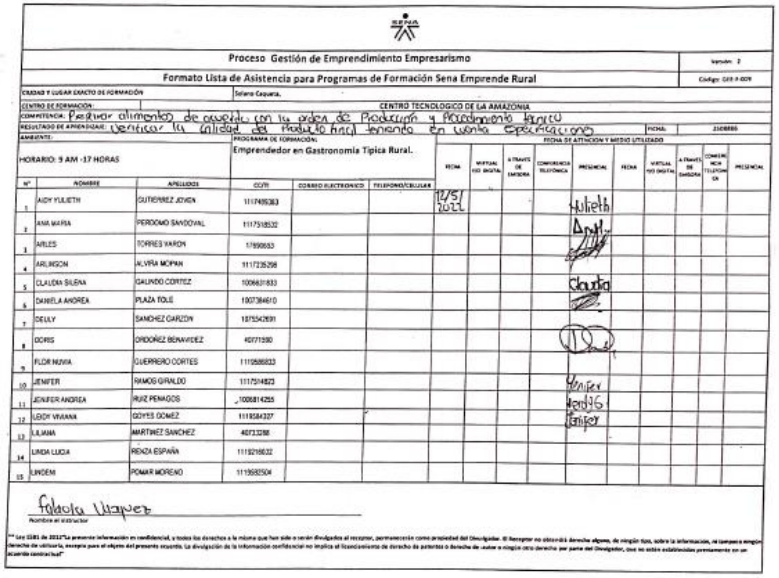
PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL VIA DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL VIA DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	AIDY YULIETH	GUTIERREZ JOVEN	1117495383			10/5/2022					11/5/2022				
2	ANA MARIA	PERDOMO SANDOVAL	1117518532												
3	ARLES	TORRES VARON	17690653												
4	ARLINSON	ALVIRA MOPAN	1117235298												
5	CLAUDIA SILENA	GALINDO CORTEZ	1006631833												
6	DANIELA ANDREA	PLAZA TOLE	1007384610												
7	DEILY	SANCHEZ GARZON	1075542691												
8	DORIS	ORDOÑEZ BENAVIDEZ	40771590												
9	FLOR NUVIA	GUERRERO CORTES	1119586833												
10	JENIFER	RAMOS GIRALDO	1117514823												
11	JENIFER ANDREA	RUIZ PENAGOS	1006814255												
12	LEIDY VIVIANA	GOYES GOMEZ	1119584327												
13	LILIANA	MARTINEZ SANCHEZ	40733268												
14	LINDA LUCIA	PEDZA ESPAÑA	1119216832												
15	LINDEM	POMAR MORENO	1119582504												

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 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"



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 | Código: GES-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Solano Caquetá.

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar la calidad del Producto final teniendo en cuenta especificaciones técnicas

AMBIENTE: | FICHA: 2508886

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

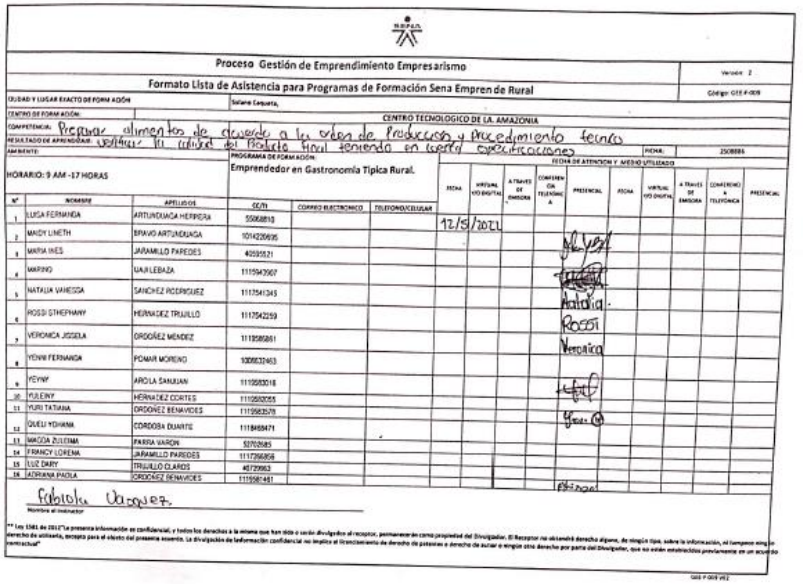
PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL VIA DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL VIA DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	AIDY YULIETH	GUTIERREZ JOVEN	1117495383			10/5/2022									
2	ANA MARIA	PERDOMO SANDOVAL	1117518532												
3	ARLES	TORRES VARON	17690653												
4	ARLINSON	ALVIRA MOPAN	1117235298												
5	CLAUDIA SILENA	GALINDO CORTEZ	1006631833												
6	DANIELA ANDREA	PLAZA TOLE	1007384610												
7	DEILY	SANCHEZ GARZON	1075542691												
8	DORIS	ORDOÑEZ BENAVIDEZ	40771590												
9	FLOR NUVIA	GUERRERO CORTES	1119586833												
10	JENIFER	RAMOS GIRALDO	1117514823												
11	JENIFER ANDREA	RUIZ PENAGOS	1006814255												
12	LEIDY VIVIANA	GOYES GOMEZ	1119584327												
13	LILIANA	MARTINEZ SANCHEZ	40733268												
14	LINDA LUCIA	PEDZA ESPAÑA	1119216832												
15	LINDEM	POMAR MORENO	1119582504												

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 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"



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 | Código: GES-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORM ACIÓN: Solano Caquetá.

CENTRO DE FORM ACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar la calidad del Producto final teniendo en cuenta especificaciones técnicas

AMBIENTE: | FICHA: 2508886

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

PROGRAMA DE FORM ACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

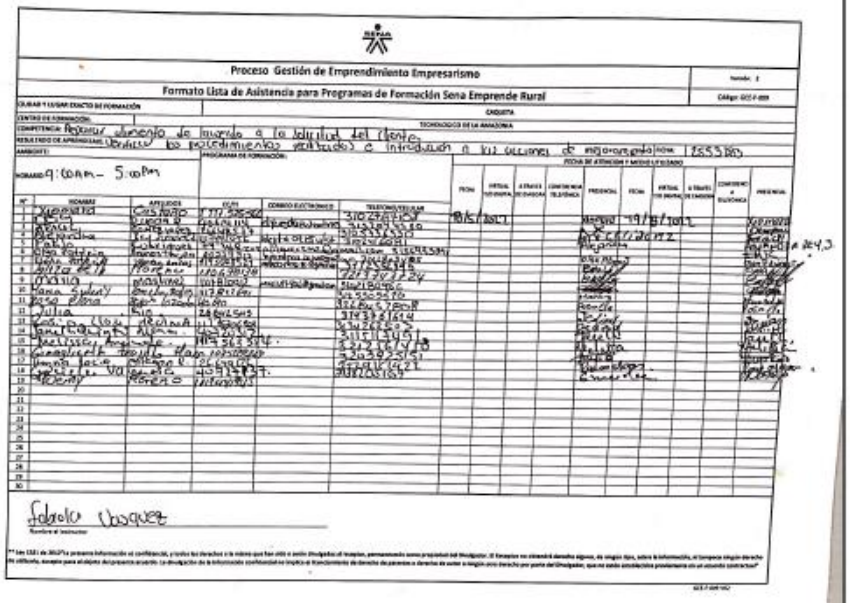
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL VIA DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL VIA DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	LUISA FERNANDA	ARTUNDUAGA HERRERA	55068813			12/5/2022									
2	MAIDY LINETH	BRAVO ARTUNDUAGA	1014220695												
3	MARIA INES	JARAMILLO PAREDES	40595521												
4	MARINO	UAJI LEBAZA	1115943907												
5	NATALIA VANESSA	SANCHEZ RODRIGUEZ	1117541345												
6	ROSSI STHEPHANY	HERNADEZ TRUJILLO	1117542259												
7	VERONICA JISSELA	ORDOÑEZ MENDEZ	1119586861												
8	YENNI FERNANDA	POMAR MORENO	1006632463												
9	YEYNY	AROLA SANJUAN	1119583618												
10	YULEINY	HERNADEZ CORTES	1119582055												
11	YURI TATIANA	ORDOÑEZ BENAVIDES	1119583579												
12	QUELI YOHANA	CORDOBA DUARTE	1118468471												
13	MAGDA ZULEIMA	PARRA VARON	52702685												
14	FRANCY LORENA	JARAMILLO PAREDES	1117266956												
15	LUZ DARY	TRUJILLO CLAROS	40729963												
16	ADRIANA PAOLA	ORDOÑEZ BENAVIDES	1119581481												

Fabiola Vasquez.

Nombre el instructor

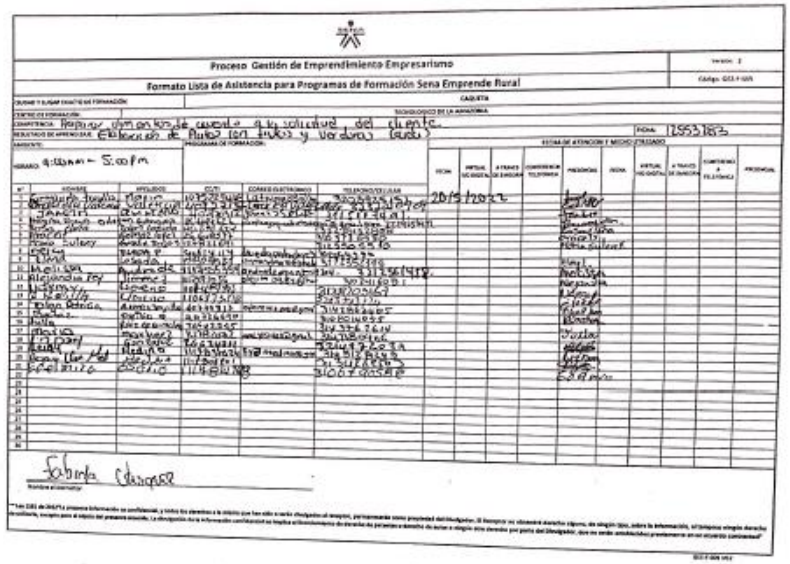
** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de 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"

GES-F-009 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

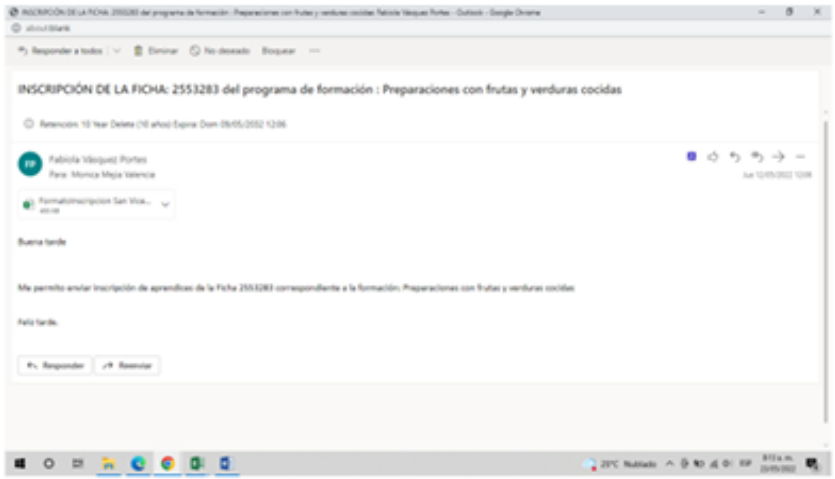


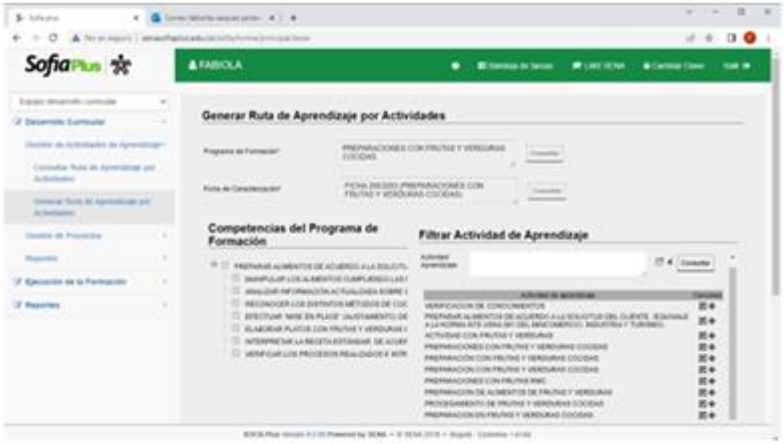
Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

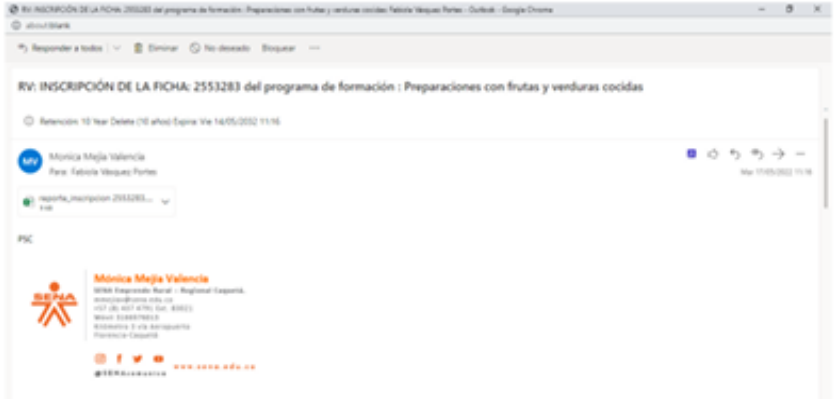
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

OBLIGACIÓN 4

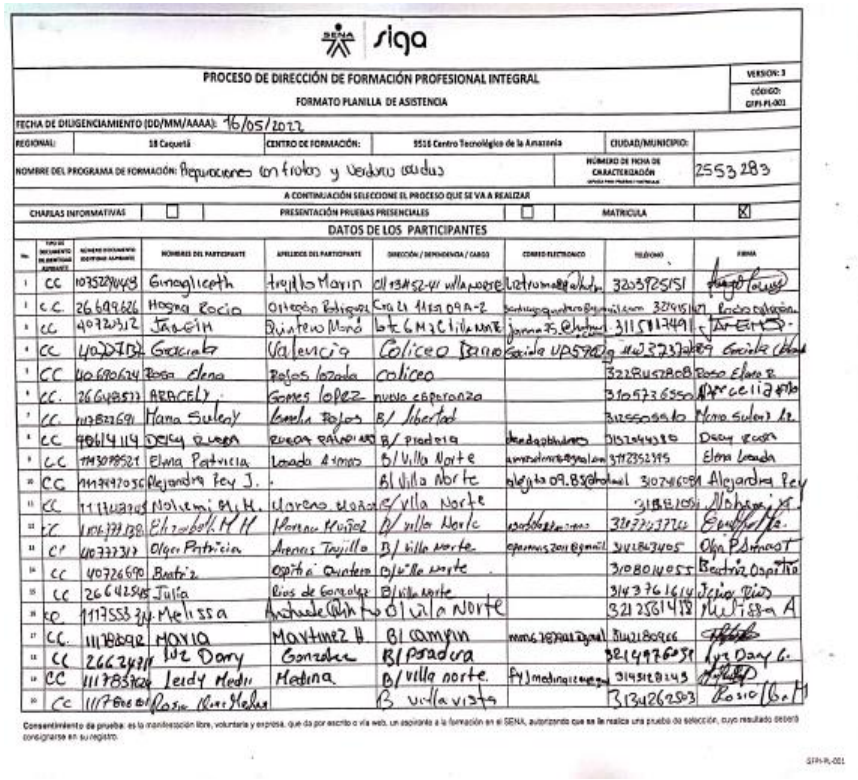
4.1 Pantallazo de correos electrónicos enviados para la creación de la formación en **preparaciones con frutas y verduras cocidas** matriculadas en la ficha 2553283**.**











siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 16/05/2022

REGIONAL: 18 Caquetá | CENTRO DE FORMACIÓN: 9516 Centro Tecnológico de la Amazonia | CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Reparaciones con frutas y Verduras cocidas | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2553283

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

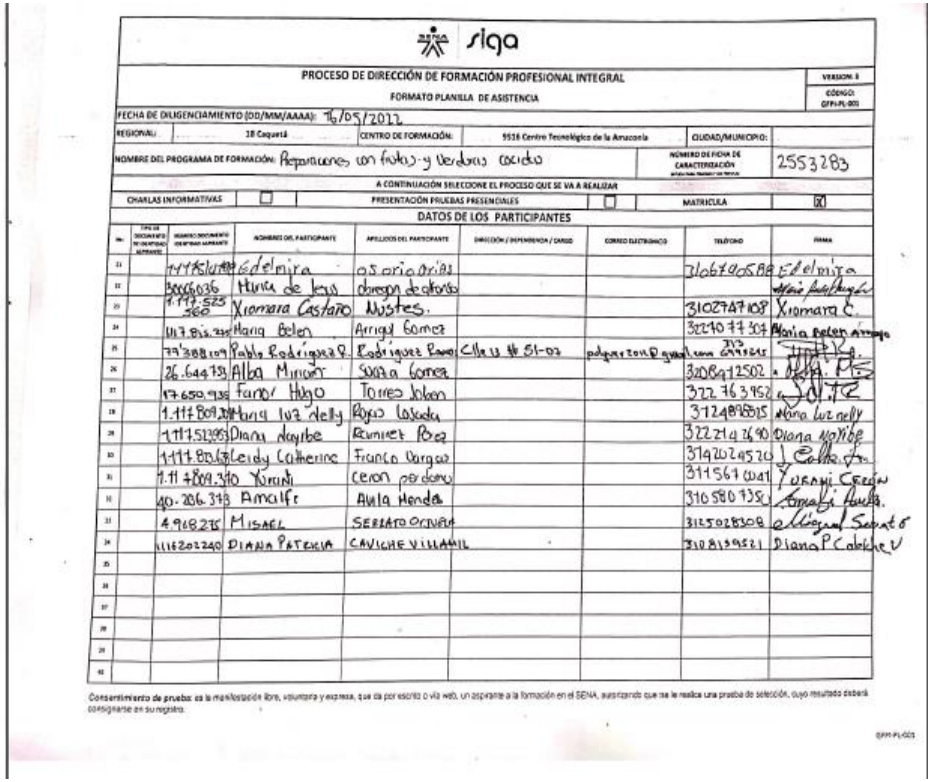
CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACRONIMO	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ALFANUMÉRICO	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1093279049	Ginagliceth	trujillo Marin	cll 13#52-41 villa norte		3203725151	
2	CC	26699626	Hogma Rocio	Ortegón Rodriguez	Cra 21 11#09A-2		3209151671	
3	CC	40922312	JAGELIN	Quintero Moré	lote 6 M3C villa norte		3115817491	
4	CC	40922782	Graciela	Valencia	Coliseo Barrio		4423737289	
5	CC	40690624	Rosa elena	Rojas lozada	coliseo		3228457808	
6	CC	26698577	ARACELY	Gomez lopez	nueva esperanza		3109736550	
7	CC	1123822691	Maria Sulay	Lozada Rojas	B/ libertad		3125509910	
8	CC	40614114	DEISY	ROJAS	B/ piedrera		3157644310	
9	CC	1143898521	Elvia Patricia	Losada Alonso	B/ villa Norte		3117235295	
10	CC	1143947056	Alejandra Fey J.		B/ villa Norte		3107460581	
11	CC	1117423905	Noviemi Mich.	Moreno Rojas	B/ villa Norte		3188211051	
12	CC	1117777138	Elizabeth M H	Moreno Muñoz	B/ villa Norte		3117737720	
13	CC	40777317	Olga Patricia	Arenas Trujillo	B/ villa norte		3112847405	
14	CC	40726690	Beatriz	Ospitia Quintero	B/villa norte		3108014055	
15	CC	26642585	Julia	Rios de Gonzalez	B/villa norte		3143761614	
16	CC	1117553734	Melissa	Andrade Quintero	B/villa Norte		3212581478	
17	CC.	1117888981	MARIA	MONTIMEZ H	B/ campin		3142180966	
18	CC	26624318	Ivz Dary	Gonzalez	B/ pradura		3214976858	
19	CC	1117837628	Leidy Medi	Medina	B/ villa norte.		3149128143	
20	CC	1117886801	Rosio	Rios Medina	B villa vista		3134262593	

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-FL-001



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 16/05/2022

REGIONAL: 18 Caquetá | CENTRO DE FORMACIÓN: 9516 Centro Tecnológico de la Amazonia | CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Reparaciones con frutas y Verduras cocidas | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2553283

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

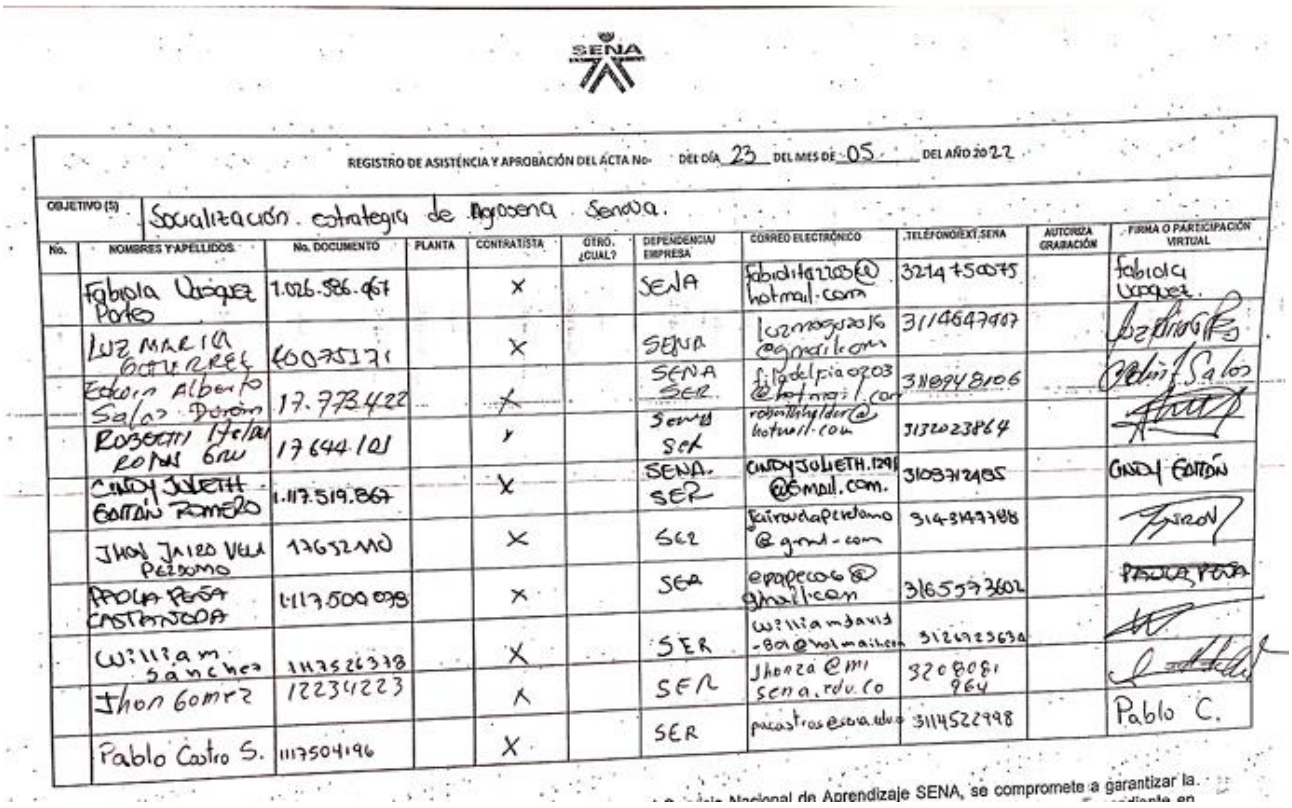
No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACRONIMO	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ALFANUMÉRICO	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
11		1117[illegible]	Edelmira	osorio Ariza			3166705588	Edelmira
12		3006636	Maria de Jesus	Obregon de Cabrera				
13		1.111.525.360	Xiomara Castaño	Nistes.			3102747108	Xiomara C.
14		1117.815.[illegible]	Maria Belen	Arriaga Gomez			3224077307	Maria Belen Arriaga
15		77'208.109	Pablo Rodriguez P.	Rodriguez Pano	Cll 13 # 51-02	palgarzon@gmail.com	313 6949545	
16		26.644.733	Alba Minor	Silva Gomez			3208972502	
17		17.650.935	Fanor Hugo	Torres Jolon			3227763952	
18		1.117.809.[illegible]	Maria Luz delly	Rojas Losada			3124898815	Maria Luz delly
19		1.117.513.965	Diana Dayhe	Ramirez Rios			3222149690	Diana Ramirez
20		1.117.809.[illegible]	Leidy Catherine	Franco Vargas			3142029520	
21		1.117.809.390	Yirani	Ceron perdomo			3115670041	Yirani Ceron
22		40.206.393	Amalfe	Avila Henao			3105809350	Amalfi Avila.
23		4.968.235	MISAEL	SERRATO ORTIZ			3125028509	
24		1116202240	DIANA PATRICIA	CAVICHE VILLAMIL			3108139521	Diana P Caviche V
25								
26								
27								
28								
29								
30								

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-FL-001

OBLIGACIÓN 5

5.1 pantallazo de asistencia a la socialización de la estrategia AGROSENA.



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 23 DEL MES DE 05 DEL AÑO 2022

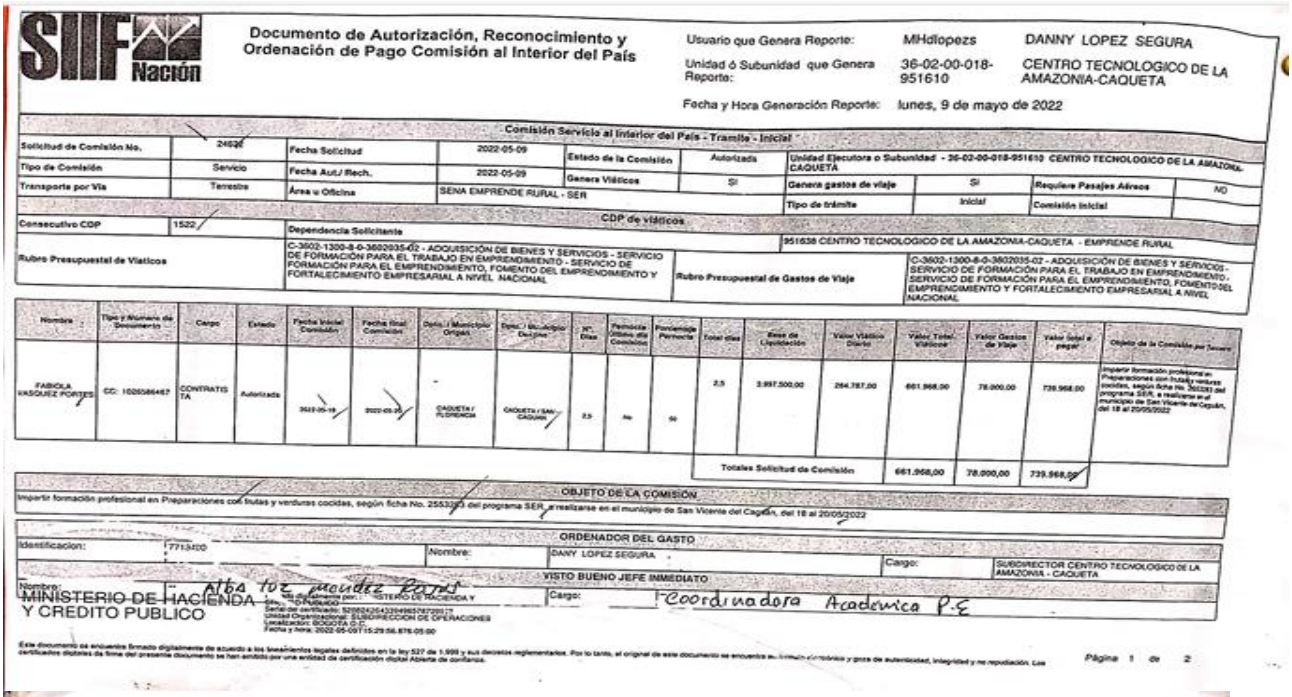
OBJETIVO (S): Socialización estrategia de Agrosena Senova.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO, ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Fabiola Vasquez Porto	1.026.586.467		X		SENA	fabiolita2205@hotmail.com	3214750075		fabiola Vasquez
	LUZ MARIA GUTIERREZ	60075171		X		SENA	luzmagu2016@gmail.com	3114647417		
	Edwin Alberto Salas Duran	17.773.422		X		SENA SER	filadelfia0203@hotmail.com	3118948106		Salas
	ROBERTH HERNAN ROJAS GIL	17644101		X		SENA SER	robertholguer@hotmail.com	3132023864		
	CINDY JULIETH GUTIÁN ROMERO	1.117.519.867		X		SENA. SER	CINDYJULIETH.129@GMAIL.COM.	3109712485		CINDY GUTIÁN
	JHON JAIRO VELEZ PEZZOMO	17652110		X		SER	fairovelapezzomo@gmail.com	314-3147788		
	PAOLA PEÑA CASTAÑEDA	1.117.500.098		X		SER	epapecas@gmail.com	3165573602		PAOLA PEÑA
	William Sanchez	1117526378		X		SER	williamdavid-80@hotmail.com	3126923630		
	Jhon Gomez	12234223		X		SER	Jhonza@misena.edu.co	3208081964		
	Pablo Castro S.	1117504196		X		SER	pacastros@sena.edu.co	3114522998		Pablo C.

...Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la...

OBLIGACIÓN 6

6.1 Formato de legalización de desplazamiento N° 21622 para orientar firmación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2508886 en el municipio de Solano Caquetá, y el desplazamiento N° 24622 para orientar firmación en **Preparación con frutas y verduras cocidas** matriculada en la ficha 2553283 en el municipio de San Vicente del Caguan Caquetá.



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

Usuario que Genera Reporte: MHdlopezs DANNY LOPEZ SEGURA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA
Fecha y Hora Generación Reporte: lunes, 9 de mayo de 2022

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	24622	Fecha Solicitud	2022-05-09	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad	36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA				
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2022-05-09	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	SI	Requiere Pasajes Aéreos	NO		
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	SENA EMPRENDE RURAL - SER			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial			

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	1522	Dependencia Solicitante	951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N° Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Terceros
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026586467	CONTRATISTA	Autorizada	2022-05-10	2022-05-20	-	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN VICENTE	2.5	No	No	2.5	3.997.500,00	264.787,00	661.968,00	78.000,00	739.968,00	Impartir formación profesional en Preparaciones con frutas y verduras cocidas, según ficha No. 2553283 del programa SER, a realizarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 18 al 20/05/2022
												Totales Solicitud de Comisión			661.968,00	78.000,00	739.968,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional en Preparaciones con frutas y verduras cocidas, según ficha No. 2553283 del programa SER, a realizarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 18 al 20/05/2022

ORDENADOR DEL GASTO

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

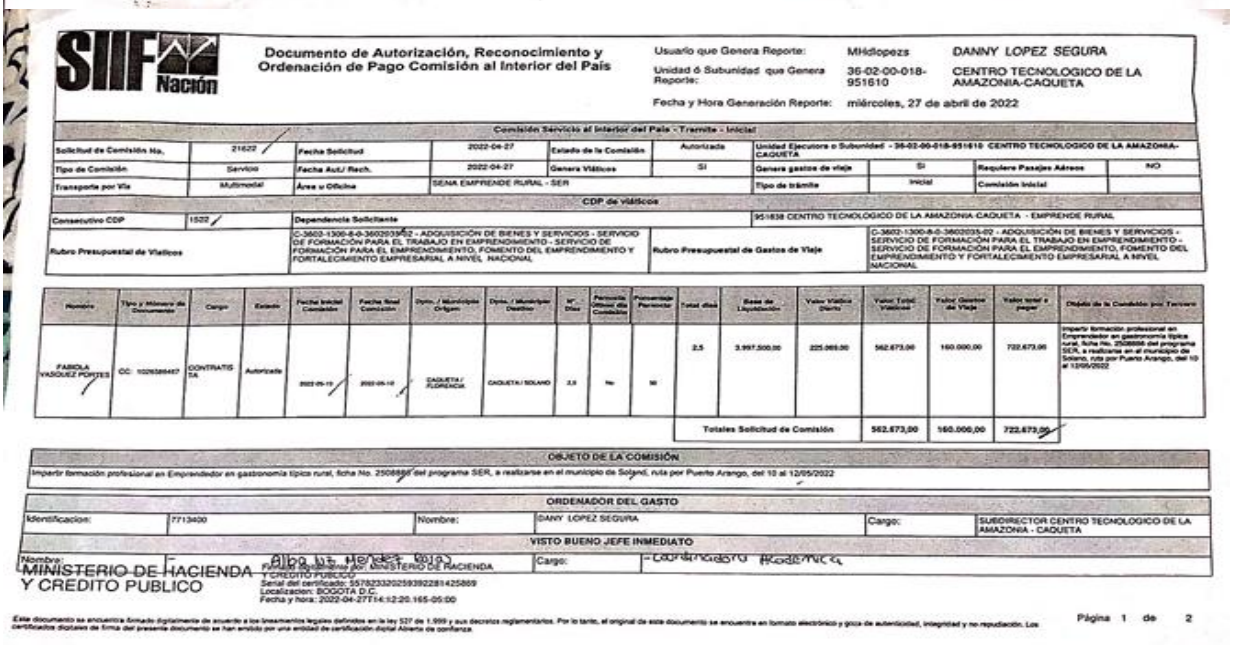
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre: Alba Liz Mendez Ramos
Cargo: Coordinadora Academica P.E

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 526824264329495576720975
Unidad Organizacional: ELABORACION DE OPERACIONES
Localización: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2022-05-09T15:29:56.875-05:00

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

Página 1 de 2



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

Usuario que Genera Reporte: MHdlopezs DANNY LOPEZ SEGURA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA
Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 27 de abril de 2022

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	21622	Fecha Solicitud	2022-04-27	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad	36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA				
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2022-04-27	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	SI	Requiere Pasajes Aéreos	NO		
Transporte por Vía	Multimodal	Área u Oficina	SENA EMPRENDE RURAL - SER			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial			

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	1522	Dependencia Solicitante	951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N° Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Terceros
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026586467	CONTRATISTA	Autorizada	2022-05-10	2022-05-19	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SOLANO	2.5	No	50	2.5	3.997.500,00	225.069,00	562.673,00	160.000,00	722.673,00	Imparti formación profesional en Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha No. 2508886 del programa SER, a realizarse en el municipio de Solano, ruta por Puerto Arango, del 10 al 12/05/2022
												Totales Solicitud de Comisión		562.673,00	160.000,00	722.673,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional en Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha No. 2508886 del programa SER, a realizarse en el municipio de Solano, ruta por Puerto Arango, del 10 al 12/05/2022

ORDENADOR DEL GASTO

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

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre: Alba Liz Mendez Ramos
Cargo: Coordinadora Academica

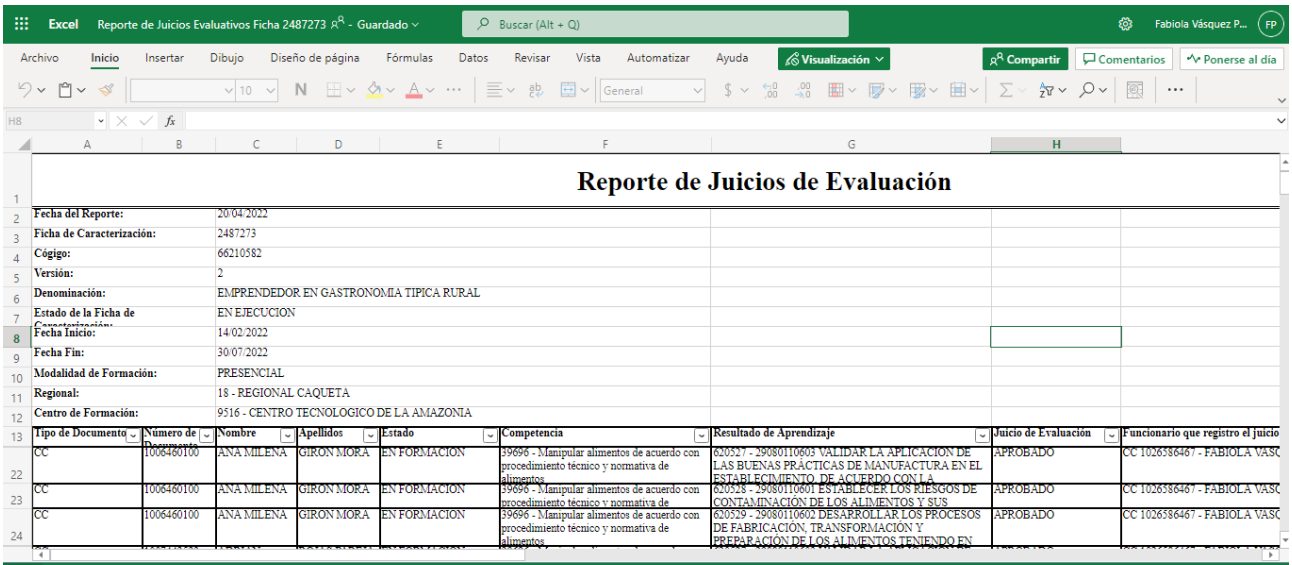
MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 557823320259392281425869
Localización: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2022-04-27T14:12:20.165-05:00

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

Página 1 de 2

OBLIGACIÓN 7

7.1 Reporte de juicios de evaluación para la formación en Emprendimiento en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2487273, 2487992, 2508886.

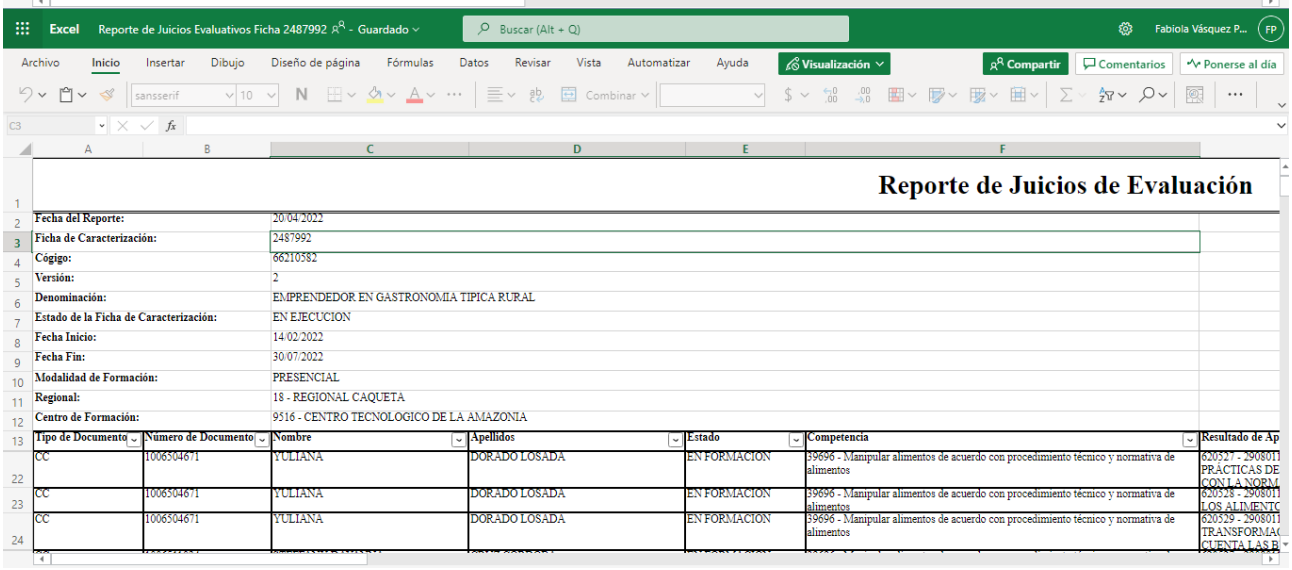


Reporte de Juicios de Evaluativos Ficha 2487273 - Guardado

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	20/04/2022
Ficha de Caracterización:	2487273
Cógigo:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	14/02/2022
Fecha Fin:	30/07/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETA
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio
CC	1006460100	ANA MILENA	GIRON MORA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACION DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASC
CC	1006460100	ANA MILENA	GIRON MORA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SUS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASC
CC	1006460100	ANA MILENA	GIRON MORA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACION, TRANSFORMACION Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASC

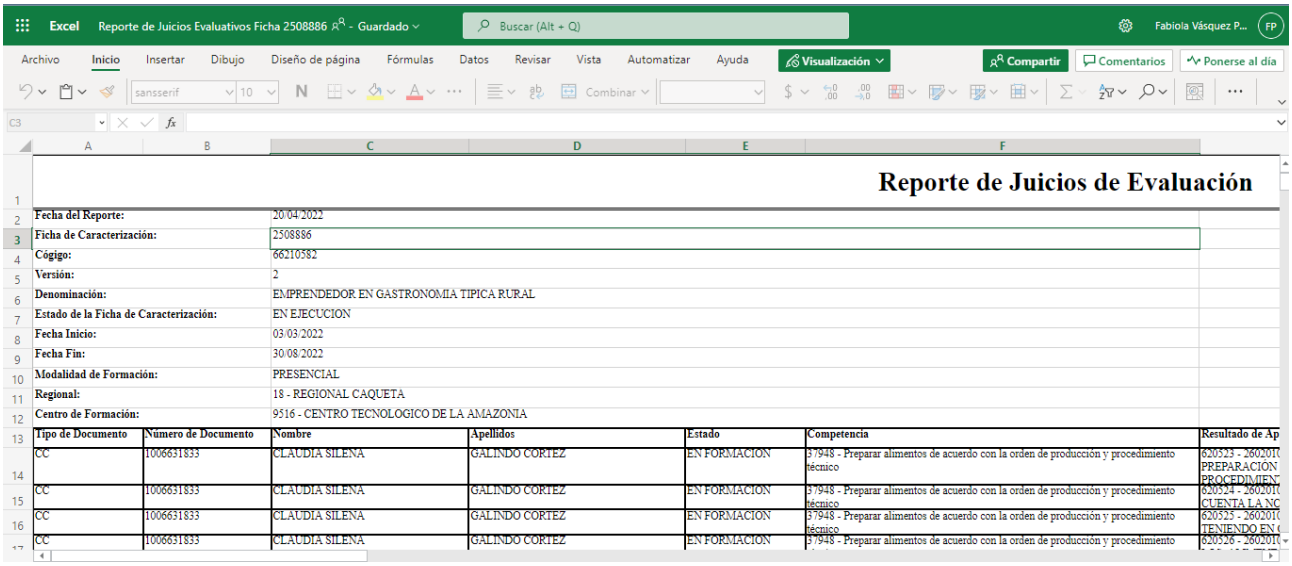


Reporte de Juicios de Evaluativos Ficha 2487992 - Guardado

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	20/04/2022
Ficha de Caracterización:	2487992
Cógigo:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	14/02/2022
Fecha Fin:	30/07/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETA
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Ap
CC	1006504671	YULIANA	DORADO LOSADA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 2908011 PRÁCTICAS DE CON LA NORM
CC	1006504671	YULIANA	DORADO LOSADA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 2908011 LOS ALIMENTO
CC	1006504671	YULIANA	DORADO LOSADA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 2908011 TRANSFORMA CUENTA LAS P



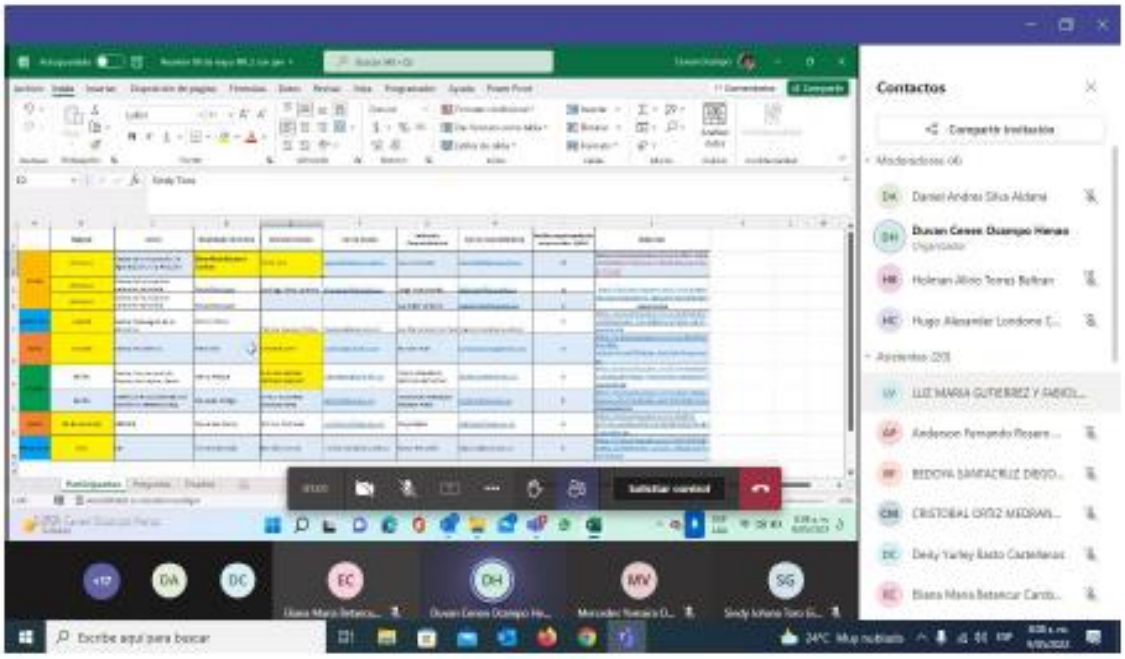
Reporte de Juicios de Evaluación

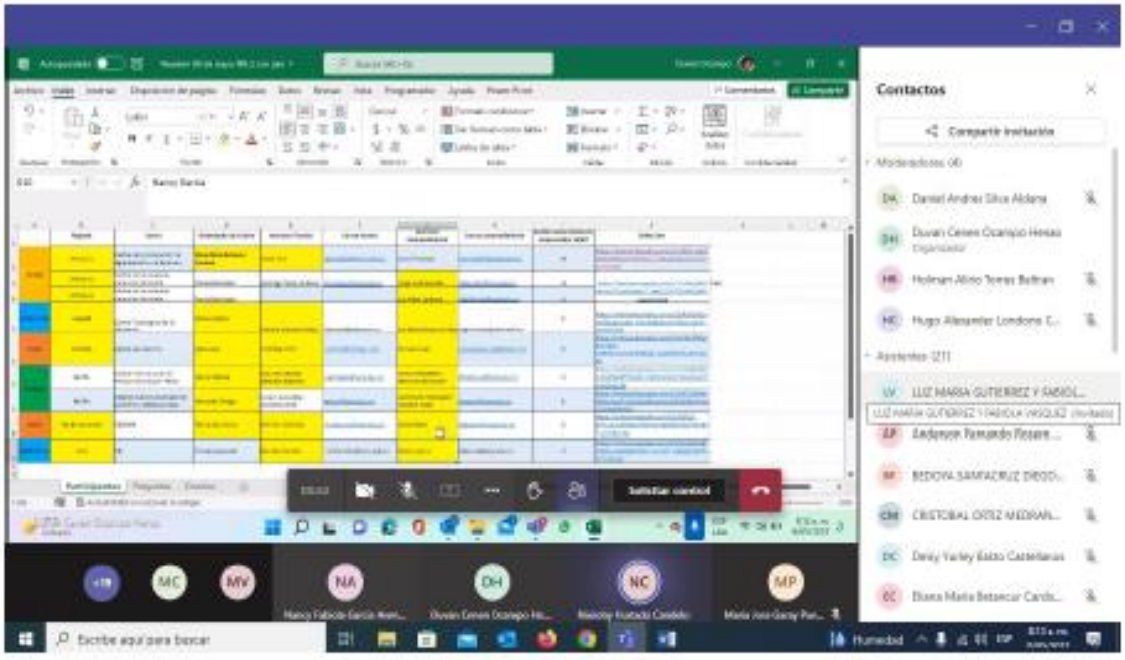
Fecha del Reporte:	20/04/2022
Ficha de Caracterización:	2508886
Código:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	03/03/2022
Fecha Fin:	30/08/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETA
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

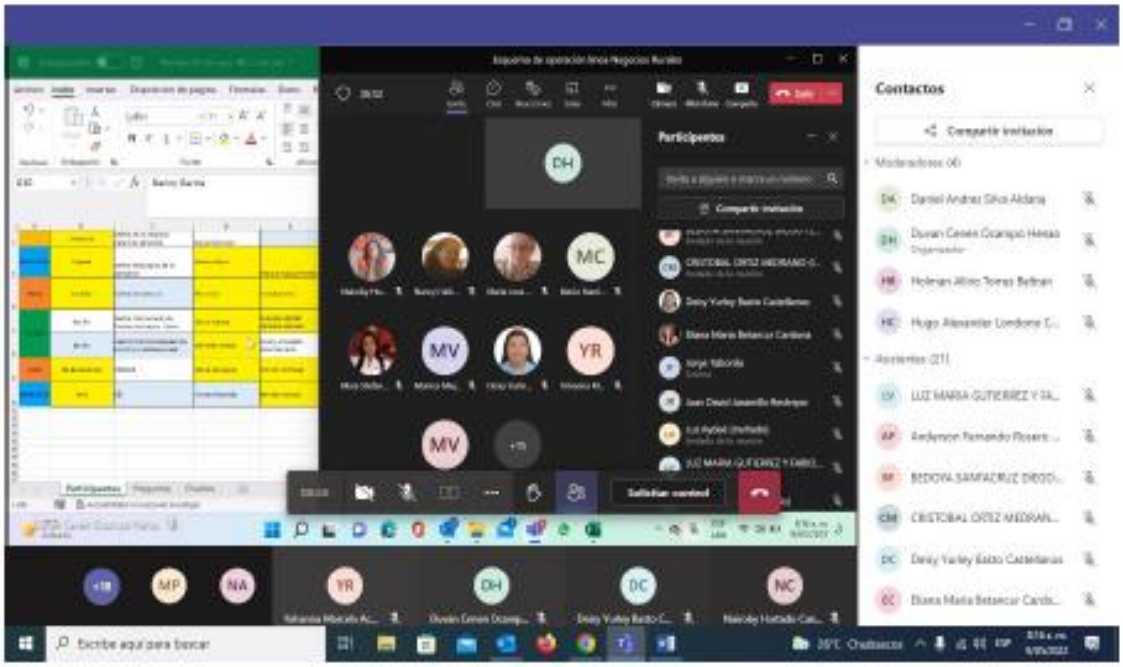
Tipo de Documento	Numero de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Ap
CC	1006631833	CLAUDIA SILENA	GALINDO CORTEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 260201(PREPARACION PROCEDIMIEN
CC	1006631833	CLAUDIA SILENA	GALINDO CORTEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620524 - 260201(CUENTA LA NC
CC	1006631833	CLAUDIA SILENA	GALINDO CORTEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 260201(TENIENDO EN (
CC	1006631833	CLAUDIA SILENA	GALINDO CORTEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento	620526 - 260201(

OBLIGACIÓN 12

12.1 Pantallazo de asistencia esquema de operación – línea negocios rurales.



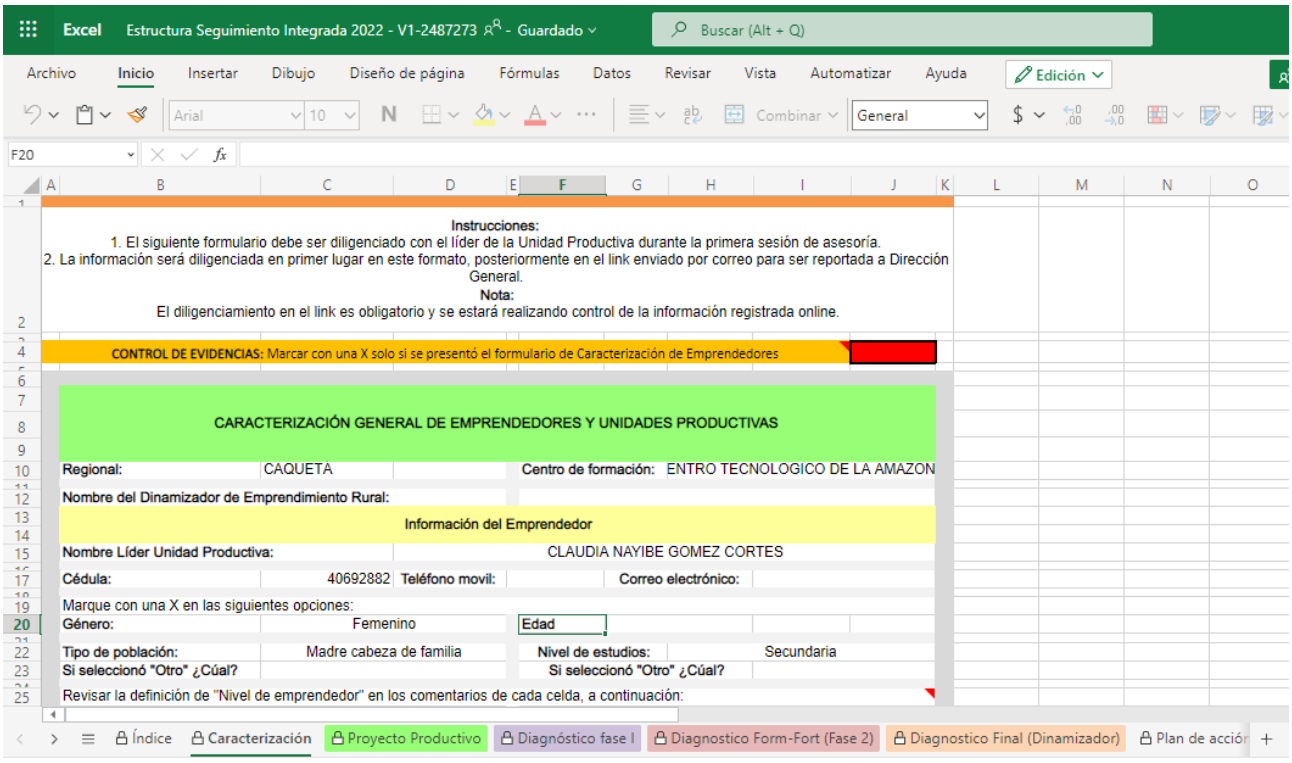



Contactos
Participantes
DH
MC
MV
YR
MV
Escribe aquí para buscar


DA
CM
DH
DC
YR
NC
MV
MP
NA
Contactos
Escribe aquí para buscar

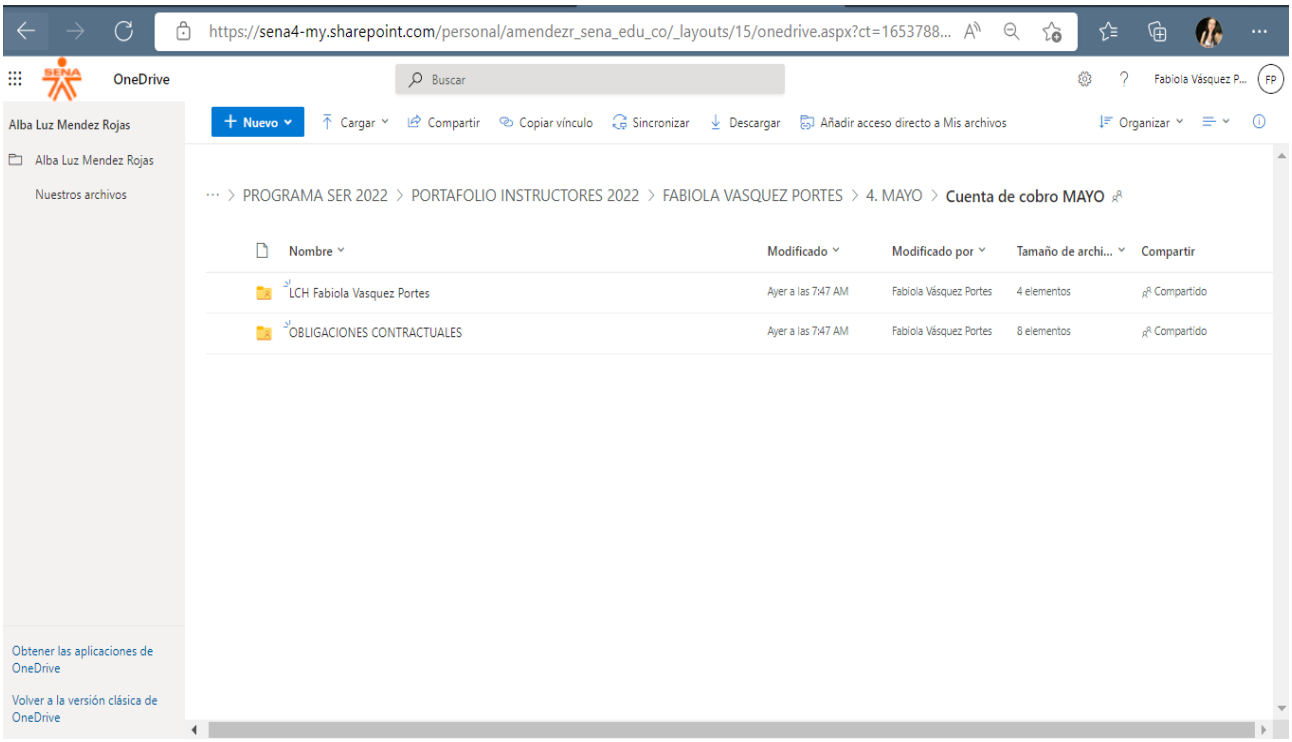
OBLIGACIÓN 13

13.1 Captura de pantalla de la estructura de seguimiento integrada de las formaciones en Gastronomía Tipica Rural.



OBLIGACIÓN 16

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



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 23 de Mayo del 2022.

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

ORDEN DE VIAJE No 24622	**FECHA DE INICIO:** 18/05/2022	**FECHA DE FINALIZACION:** 20/05/2022
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan - Caquetá	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION** Centro Tecnológico de la Amazonia	**OTRA : (ciudad)**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional en preparaciones con frutas y verduras cocidas, SEGÚN Ficha N° 2553283 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional en preparaciones con frutas y verduras cocidas, SEGÚN Ficha N° 2553283, DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER, en el municipio de San Vicente del Caguan 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: preparaciones con frutas y verduras cocidas.
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 18,19,y 20 de Mayo del 2022, tales como: verificar los procesos realizados e introducción acciones de mejoramiento con base en los

resultados de la evaluación y conocimientos técnicos.

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.
   RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZADOS
   - verificar los procesos realizados e introducción acciones de mejoramiento con base en los resultados de la evaluación y conocimientos técnicos.
   - elaborar platos con frutas y verduras cocidas de acuerdo a los requerimientos del cliente y la receta estándar.

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 18,19 y 20 de Mayo del 2022.

RESULTADOS:

Impartir Formación Profesional en preparaciones con frutas y verduras cocidas, SEGÚN Ficha N° 2553283, 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 preparaciones con frutas y verduras cocidas, SEGÚN Ficha N° 2553283

EVIDENCIAS O SOPORTES:

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 preparaciones con frutas y verduras cocidas, SEGÚN Ficha N° 2553283	18,19 y 20 de Mayo del 2022.
2. Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa preparaciones con frutas y verduras cocidas, SEGÚN Ficha N° 2553283	18,19 y 20 de Mayo del 2022.

CONCLUSIÓNES:

Impartir Formación Profesional en preparaciones con frutas y verduras cocidas, SEGÚN Ficha N° 2553283, 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 preparaciones con frutas y verduras cocidas, SEGÚN Ficha N° 2553283, DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER del 18 al 20 de Mayo en San Vicente del Caguan Caquetá.













FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 16 de Mayo del 2022.

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

ORDEN DE VIAJE No 21622	**FECHA DE INICIO:** 10/05/2022	**FECHA DE FINALIZACION:** 12/05/2022
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO Solano- Caquetá	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION** Centro Tecnológico de la Amazonia	**OTRA : (ciudad)**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional en EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha N° 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:

7. 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.
8. 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 10,11 y 12 de Mayo del 2022, tales como: organización del lugar de trabajo, distribución de equipos de trabajo, asignación de recetas y metodología de trabajo.

9. 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.

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

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

12. Socialización de las actividades desarrolladas, mediante mesa redonda donde se realizó la respectiva retroalimentación del proceso de formación durante los días 10,11 y 12 de Mayo del 2022.

RESULTADOS:

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

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

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

6. 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

5. Evidencias fotográficas.
6. Tiquetes de desplazamiento.
7. Formato de legalización de trasporte informal.
8. 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	10,11 y 12 de Mayo del 2022.
2. interpretar receta estándar teniendo en cuenta procedimientos técnicos. Monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" ficha N° 2508886	10,11 y 12 de Mayo del 2022.

CONCLUSIÓNES:

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

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

4. 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 10 al 12 de Mayo en Solano Caquetá.











