El empleo es de todos | Mintrabajo

No: 15-2-2022-006683

15-93054 1/08/2022 9:17:01 a. m.

Tunja,

Señor
John Santiago Ruiz Alfonso
Alcalde Municipal
sec-gobierno@guayata-boyaca.gov.co
Guayatá, Boyacá

Asunto: Apoyo Unidad Productiva.

Atento saludo, señor Ruiz:

Desde la Coordinación Académica del Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial CEGAFE, SENA Regional Boyacá, certificamos que la Unidad Productiva **"NUESTRO PAN"**, es un emprendimiento que nace de la formación en Emprendedor en Productos de Panificación, impartido por el programa SENA EMPRENDE RURAL en el Municipio de Guayatá.

Los emprendedores que conforman esta unidad productiva recibieron la debida capacitación y asesoría para el montaje y puesta en marcha del mismo; de igual forma son personas comprometidas que ven en este proceso una oportunidad para generar ingresos y mejorar sus condiciones de vida; el SENA a través del Programa Sena Emprende Rural brinda apoyo académico y respaldo necesario para la sostenibilidad de este emprendimiento, de igual forma se les entregaron materiales para la formación e insumos para que inicien sus procesos productivos.

Por lo anterior agradecemos el apoyo que desde su administración le brindarán a esta unidad productiva otorgándoles en calidad de préstamo el horno, maquinaria indispensable para que este grupo pueda iniciar a trabajar; al cual se le dará el debido uso y cuidado necesario por el tiempo que sea entregado.

Cordialmente,

Germán Vicente Jiménez Moyano
Coordinador de Formación Profesional Integral

Proyectó: Diana Yaneth Suarez Medina
Cargo: Instructora emprendimiento Programa SER

Revisó: Germán Vicente Jiménez Moyano
Cargo: Coordinador de Formación Profesional Integral

UNIDADES PRODUCTIVAS A POSTULAR

Oportunidad espacios de conexión y presentación de productos Xposible / Colsubsidio. Sector Alimentos

NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y PROPOSITO	NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CARACTERISTICAS DEL VALOR DEL PRODUCTO	PROPOSITO SOCIAL	CAPACIDAD PRODUCCION ACTUAL	CANALES O PLATAFORMA DE VENTAS	LINK PAGINA WEB/REDES SOCIALES
PANADERIA Y PASTELERIA EL HOGAREÑO Elabora panes saludables	PRODUCTOS PANFICABLES	Productos panificables saludables	*Panes saludables artesanales, sin quimicos ni conservantes, es un producto 100% natural, entre estos panes estan: *Pan de quinua *Pan de Cereal *Galletas de avena *Mantecadas de vainilla tradicional Elaborado con los granos de la quinua semillas de chia, aceite de coco, sin azucar,sumo de limo	El proposito social se enmarca en la oferta de productos saludables, artesanales y con ingredientes de muy buena calidad,sin quimicos y sin conservantes, contribuyen al cuidado de la salud	100 unidades de cada producto mensual	Facebook, instagram	https://www.facebook.com/deliciaselhogar
BELLOTAS ANTOJITOS ARCABUQUEÑOS	AMASIJOS TIPICOS	Amasijos tipicos Boyacenses, elaborados artesanalmente	Amasijos tipicos de alta calidad a traves de procesos productivos netamente artesanales, utilizando ingredientes naturales para conservar sabores y recetas tradicionales, ente los cuales estan: *Repollitas de hojalder *Rosquillas *Palitos de queso *Panderitos *Colocaciones	El proposito social se enmarca en la conservación y rescate de la oferta de productos tipicos a base de harina como lo son los amasijos, los cuales son elaborados artesanales y con ingredientes de muy buena calidad,sin quimicos y sin	2.500 paquetes de 10 unidades cada uno, produccion mensual	Facebook, instagram	https://www.facebook.com/search/top?q=bellotas%20antojitos%20arcabuque%C3%B1os
PANADERIA LA ANTIOQUEÑA	PRODUCTOS PANFICABLES Y DE PASTELERIA	Productos de panadería y pastelería a elaborados con productos orgánicos que se cosechan en la región	Productos panificables y pastelería, elaborados con insumos y materias primas que se producen en el territorio como: queso, cuajadas, frutas, huevos, leche; los cuales son adquiridos a nuestros campesinos, impulsando así la economía local y encadenamiento productivo.	El proposito social se basa en impulsar la economía local y encadenamiento productivo, a traves de la compra de insumos y materias primas a proveedores locales quienes a la vez con los	30.000 unidades de pan (de los diferentes panes que se producen), produccion mensual	Facebook, instagram, whatssap	