PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 31 de agosto 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 agosto 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 **agosto**.
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 **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculadas en la ficha 2611403 en la cual elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matricula de aprendices, levantamiento de actas.	**2.1** Planeacion pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculadas en la ficha 2611403. **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 2593408, 2593417, 2611403.	**3.1** Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de agosto de 2022. **3.2** Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2593408, 2593417, 2611403. **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	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	**4.1** Pantallazo de correos electrónicos enviados para la creación de las formaciones en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculadas en la ficha

	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.	formación en las fichas en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculadas en la ficha 2611403.	2611403. **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.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de mayo.
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 **Emprendedor en gastronomía típica rural.**	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor de los meses de Marzo, abril, mayo, junio y julio de 2022.
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 junio en la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2593408, 2593417, 2611403.	**7.1** Reporte de juicios de evaluación para la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2593408, 2593417, 2611403. **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	Participé en el registro de información de los aprendices en la plataforma de la agencia publica de empleo de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculado con la ficha 2593408	**8.1** pantallazo registro en la plataforma de la agencia publica de empleo de aprendices de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculado con la ficha 2593408**.**

	inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.		**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 8 - OneDrive (sharepoint.com)
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 **agosto**.
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.	Apoyé la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 2 de la ficha: 2553283 del programa de formación: **preparaciones con frutas y verduras cocidas**.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **julio**.
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 la Programación evento FINAGRO y lineamientos programa SER el día 08 de Agosto de 2022.	**12.1** Pantallazo de la asistencia a reunión el día 8 de agosto del 2022 sobre la Transferencia de Educación Financiera por FINAGRO.
		Participé en reunión Entrenamiento desarrollado por el equipo SBDC a Instructores del Programa SER – Ideación formulación Plan de Negocio I y II el día 22 de Agosto de 2022.	**12.2** Pantallazo de la asistencia a reunión Entrenamiento desarrollado por el equipo SBDC a Instructores del Programa SER – Ideación formulación Plan de Negocio I y II. 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 elaboramos el formato de estructura de seguimiento integrado y herramienta de seguimiento a la formación **Emprendedor en Gastronomía Tipica Rural** de la ficha 2487273.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **julio**.
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).	Se crearon tres unidades productivas para la formación **Emprendedor en Gastronomía Tipica Rural** 2508886, 2487273, 2487992.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de **julio** de 2022.
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 agosto. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. 7. AGOSTO - 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	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 **julio.**

	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.		
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.	Certificación de 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.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **julio**.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				
3.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación*

del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9438712043** de la planilla, expedida por Aporte en línea correspondiente al mes de julio 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 - 7. AGOSTO - OneDrive (sharepoint.com)

Evidencias en (32) folios

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Planeacion pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculadas en la ficha 2611403.

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

3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2593408, 2593417, 2611403.

4.1 Pantallazo de correos electrónicos enviados para la creación de las formaciones en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculadas en la ficha 2611403.

7.1 Reporte de juicios de evaluación para la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2593408, 2593417, 2611403.

8.1 pantallazo registro en la plataforma de la agencia publica de empleo de aprendices de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculado con la ficha 2593408**.**

12.1 Pantallazo de la asistencia a reunión el día 8 de agosto del 2022 sobre la Transferencia de Educación Financiera por FINAGRO

12.2 Pantallazo de la asistencia a reunión Entrenamiento desarrollado por el equipo SBDC a Instructores del Programa SER – Ideación formulación Plan de Negocio I y II.

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

Cordialmente,

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

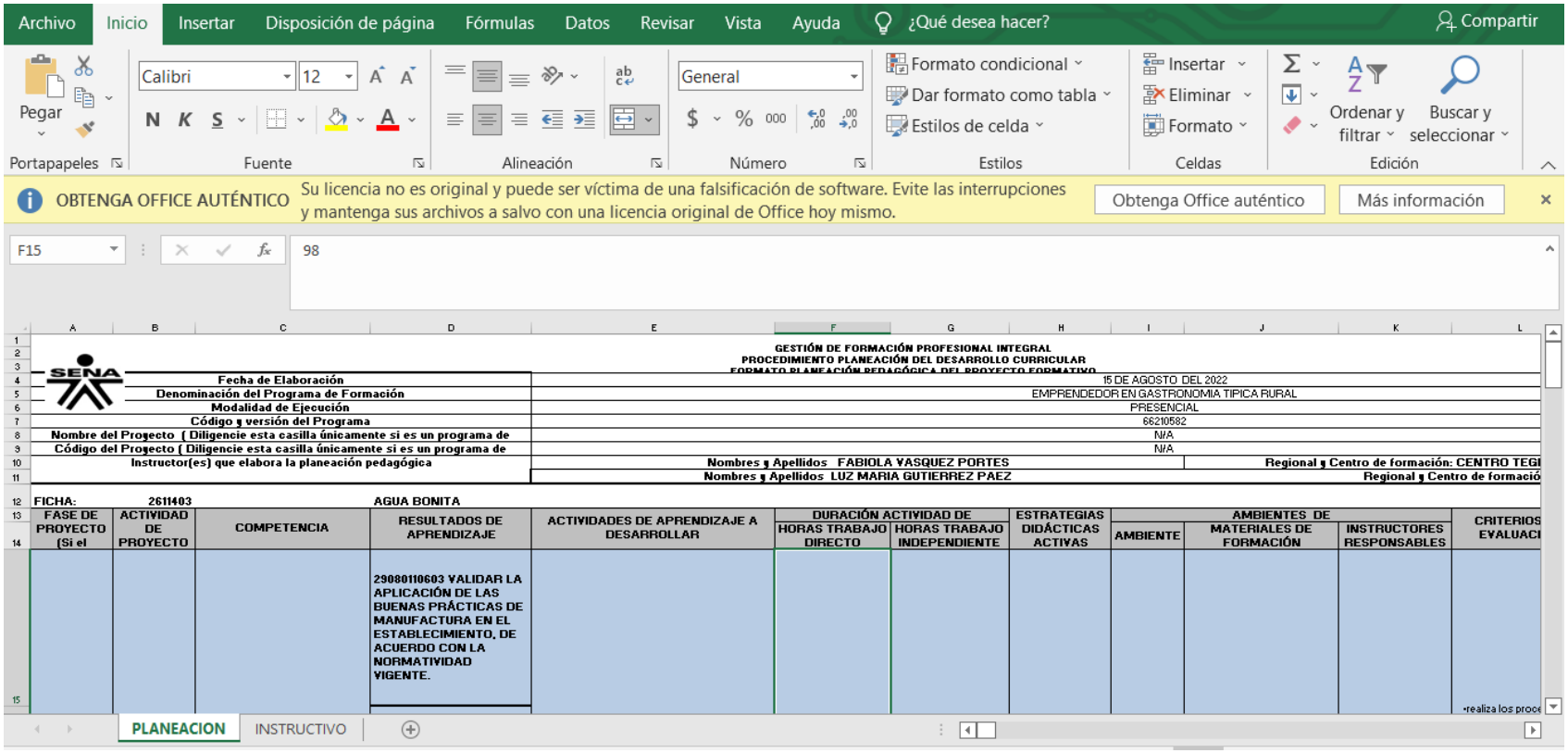
Recibí a satisfacción

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

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE AGOSTO DE 2022

OBLIGACIÓN 2

2.1 Planeacion pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculadas en la ficha 2611403.



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

OBTENGA OFFICE AUTÉNTICO — Su licencia no es original y puede ser víctima de una falsificación de software. Evite las interrupciones y mantenga sus archivos a salvo con una licencia original de Office hoy mismo. — Obtenga Office auténtico | Más información

F15 | 98

	GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
	PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
	FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO
Fecha de Elaboración	15 DE AGOSTO DEL 2022
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	66210582
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES — Regional y Centro de formación: CENTRO TEGI
	Nombres y Apellidos LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ — Regional y Centro de formació

FICHA: 2611403 AGUA BONITA

FASE DE PROYECTO (Si el	ACTIVIDAD DE PROYECTO	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE: HORAS TRABAJO DIRECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE: HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE: AMBIENTE	AMBIENTES DE: MATERIALES DE FORMACIÓN	AMBIENTES DE: INSTRUCTORES RESPONSABLES	CRITERIOS EVALUACI
			29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								•realiza los proce

PLANEACION | INSTRUCTIVO

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 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.	**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.

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.**

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 agosto de 2022.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/08/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2611403 - 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.

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 : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2593408 - 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.

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 : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2593417 - 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:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
			TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

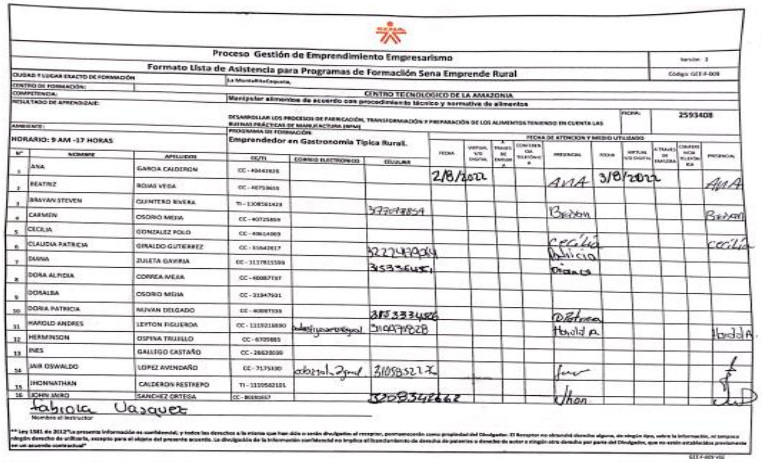
ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
		TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

33.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2593408, 2593417, 2611403.



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Código: GEE-F-009

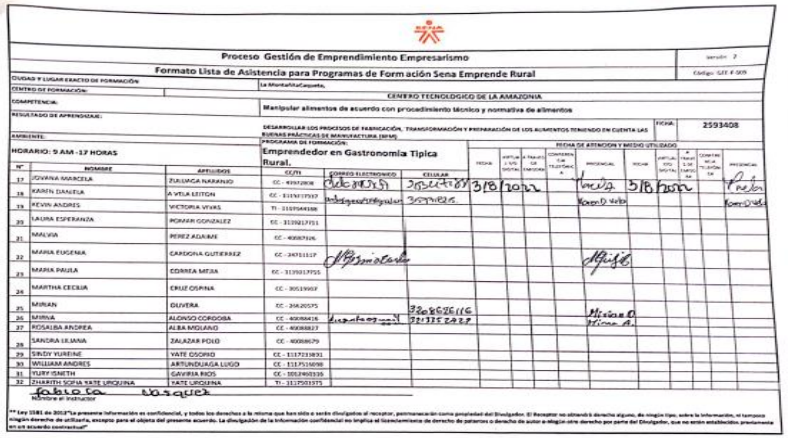
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

FICHA: 2593408

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

HORARIO: 9 AM -17 HORAS



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Código: GEE-F-009

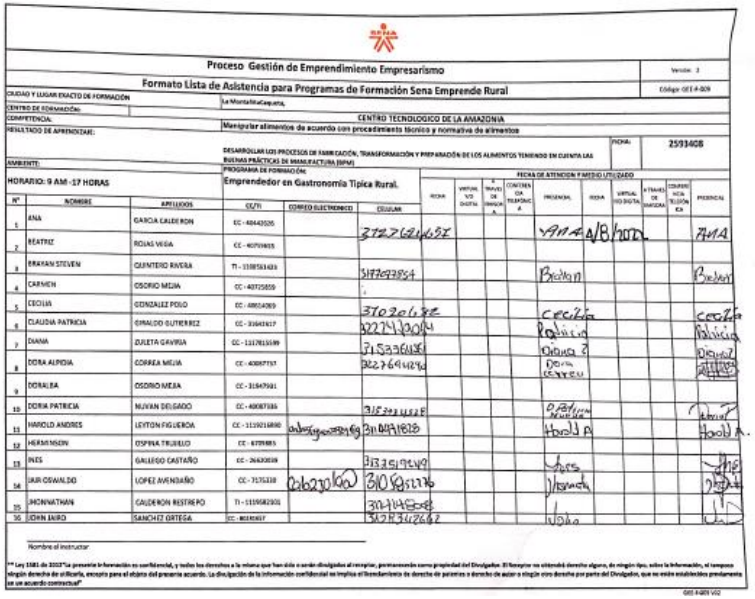
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

FICHA: 2593408

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

HORARIO: 9 AM -17 HORAS



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Código: GEE-F-009

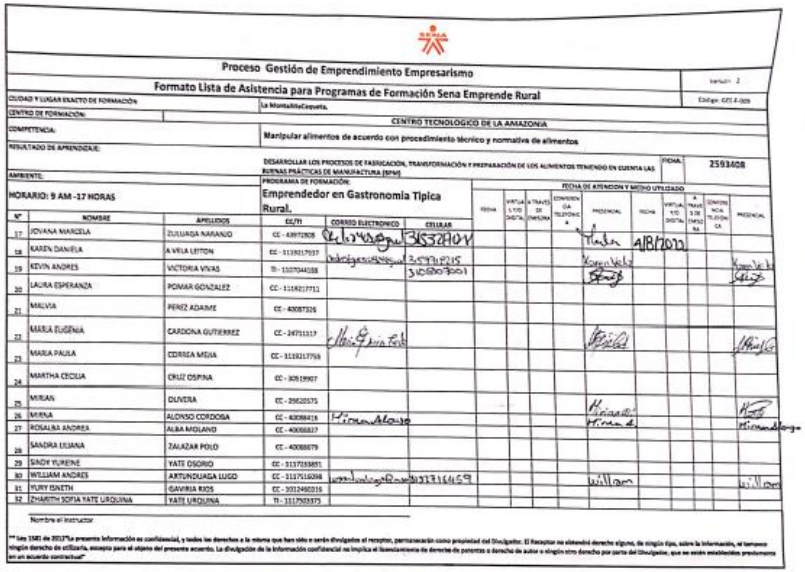
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

FICHA: 2593408

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

HORARIO: 9 AM -17 HORAS



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Código: GEE-F-009

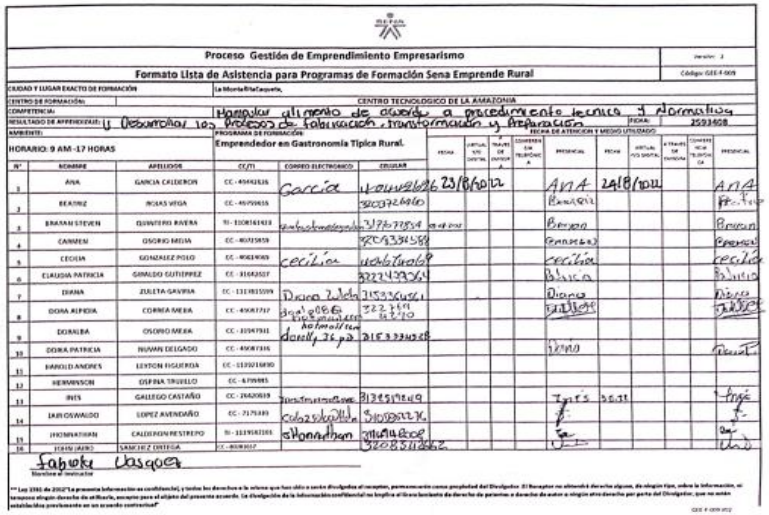
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

FICHA: 2593408

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

HORARIO: 9 AM -17 HORAS



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Manipular alimentos de acuerdo a procedimiento tecnico y Normativa

Desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

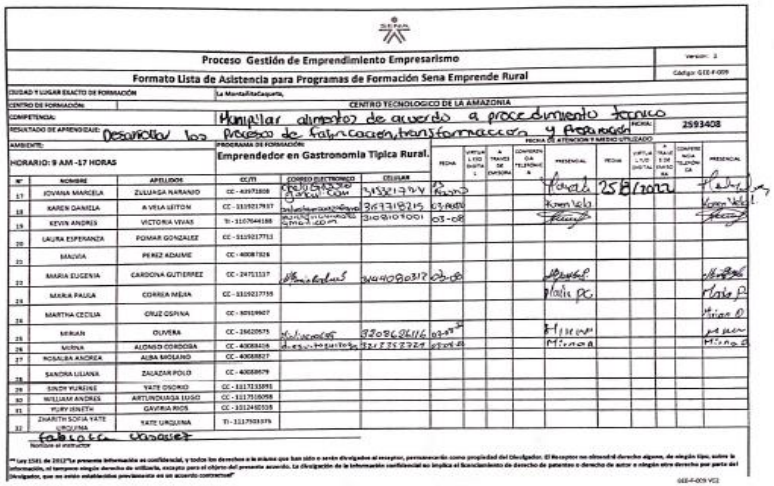
N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	CELULAR
1	ANA	GARCIA CALDERON	CC - 45442626	García	3104426262
2	BEATRIZ	INCIAS VEGA	CC - 40590655		3203726860
3	BRAYAN STEVEN	QUINTERO RIVERA	TI - 1108161418		3176773854
4	CARMEN	OSORIO MEJIA	CC - 40575858		3204334582
5	CECILIA	GONZALEZ POLO	CC - 40619069	cecilia	3106726469
6	CLAUDIA PATRICIA	GIRALDO GUTIERREZ	CC - 31162027		3222439364
7	DIANA	ZULETA GAVIRIA	CC - 1121815599	Diana Zuleta	3153326551
8	DORA ALFIDIA	CORREA MEJIA	CC - 45681737		322 749 8570
9	DORALBA	OSORIO MEJIA	CC - 31047331	dorelly_26_p3 hotmail.com	3183233408
10	DORIA PATRICIA	NUMAN DELGADO	CC - 45681316		32010
11	EDINELDO ANDRES	LEYTON FIGUEROA	CC - 1123216890		
12	HERMINSON	OSPINA TRUJILLO	CC - 6799985		
13	INES	GALLEGO CASTAÑO	CC - 26620619		3135519249
14	JAIR OSWALDO	LOPEZ AVENDAÑO	CC - 7175183		3100832276
15	JHONNATHAN	CALDERON RESTREPO	TI - 1117831701	Jhonnathan	3114142808
16	JHON JAIRO	SANCHEZ ORTEGA	CC - 40810017		3208511266

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, el tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Manipular alimentos de acuerdo a procedimiento tecnico

Desarrollar los procesos de fabricación, transformacion y preparación

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

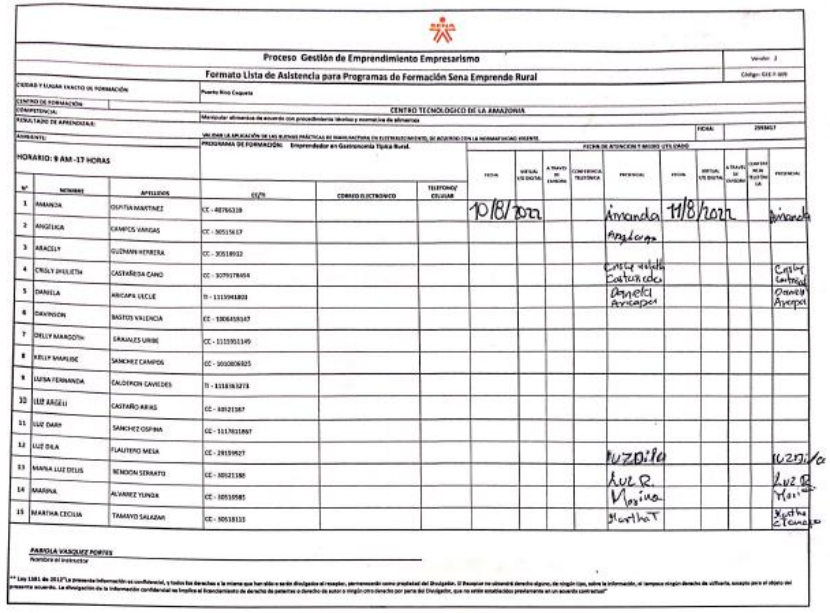
N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	CELULAR
17	JOVANA MARCELA	ZULUAGA NARANJO	CC - 41971808		3153217424
18	KAREN DANIELA	A VELA LEITON	CC - 1121217937		3167318215
19	KEVIN ANDRES	VICTORIA VIVAS	TI - 1107644188		3108107001
20	LAURA ESPERANZA	POMAR GONZALEZ	CC - 1121217713		
21	MAGVIA	PEREZ ADAME	CC - 40087828		
22	MARIA EUGENIA	CARDONA GUTIERREZ	CC - 24751337		3144282317
23	MARIA PAULA	CORREA MEJIA	CC - 1121217735		
24	MARTHA CECILIA	CRUZ OSPINA	CC - 30519927		
25	MIRIAN	OLIVERA	CC - 23620575		3208626116
26	MIRNA	ALONSO CORDOBA	CC - 40083616		3213352329
27	ROSALBA ANDREA	ALBA MOLANO	CC - 40086827		
28	SANDRA LILIANA	ZALAZAR POLO	CC - 40086979		
29	SINDY YURLENE	YATE OSORIO	CC - 1117133955		
30	WILLIAM ANDRES	ARTUNDUAGA ISASI	CC - 1117518098		
31	YURY JENETH	GAVIRIA RIOS	CC - 1012405328		
32	ZHARITH SOFIA YATE	YATE URQUINA	TI - 1117933379		

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, el tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa de alimentos

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

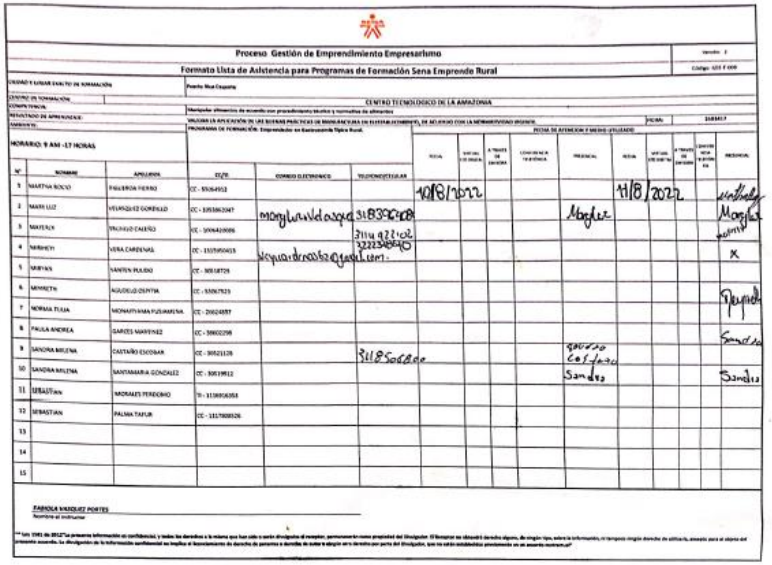
HORARIO: 9 AM -17 HORAS

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/ CELULAR
1	AMANDA	OSPITIA MARTINEZ	CC - 40766339		
2	ANGELICA	CAMPOS VARGAS	CC - 30515617		
3	ARACELY	GUZMAN HERRERA	CC - 30518932		
4	CINDY JHULIETH	CASTAÑEDA CANO	CC - 1079178454		
5	DANIELA	ARCAPA LUCUE	TI - 1115941803		
6	DAVINSON	BASTOS VALENCIA	CC - 1006458167		
7	DELLY MARGOTH	GRANADOS URIBE	CC - 1115301149		
8	KELLY MARLIBE	SANCHEZ CAMPOS	CC - 1010806925		
9	LUISA FERNANDA	CALDERON CAVIEDES	TI - 1118163278		
10	LUZ ARGELI	CASTAÑO ARIAS	CC - 30521387		
11	LUZ DARY	SANCHEZ OSPINA	CC - 1117831867		
12	LUZ EMLA	FLAUTERO MESA	CC - 29159927		
13	MARIA LUZ DELIS	BENDON SERRATO	CC - 30521388		
14	MARINA	ALVAREZ YUNDA	CC - 30519585		
15	MARTHA CECILIA	TAMAYO SALAZAR	CC - 30518115		

PAMOLA VASQUEZ PORTES

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, el tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa de alimentos

Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

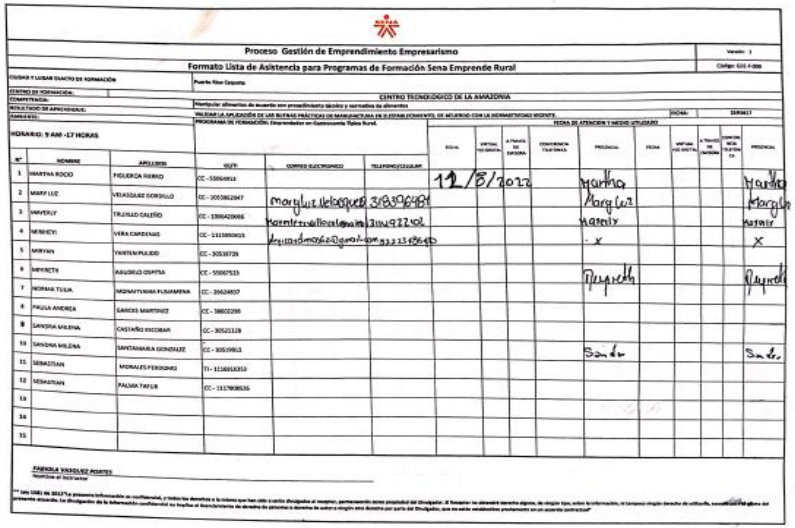
HORARIO: 9 AM -17 HORAS

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR
1	MARTHA ROCIO	PALLARES PIERRO	CC - 55564952		
2	MARY LUZ	VELASQUEZ CORNEJO	CC - 1053863247		
3	MAYELIN	TRUJILLO CALERO	CC - 1006420006		
4	MIRIBEYI	VERA CARDENAS	CC - 1117590415		
5	MIRYAN	SANTEN PULIDO	CC - 30518729		
6	MIRNETH	AGUDELO OSPITIA	CC - 53067523		
7	NORMA TUJIA	MONAIYAMA FUSAMENA	CC - 25624387		
8	PAULA ANDREA	GARCES MARTINEZ	CC - 30602298		
9	SANDRA MILENA	CASTAÑO ESCOBAR	CC - 30521128		3185068
10	SANDRA MILENA	SANTAMARIA GONZALEZ	CC - 30519912		
11	SEBASTIAN	MORALES PEREDNIO	TI - 1130916353		
12	SEBASTIAN	PALMA TAFUR	CC - 1117880526		
13					
14					
15					

PAMOLA VASQUEZ PORTES

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, el tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

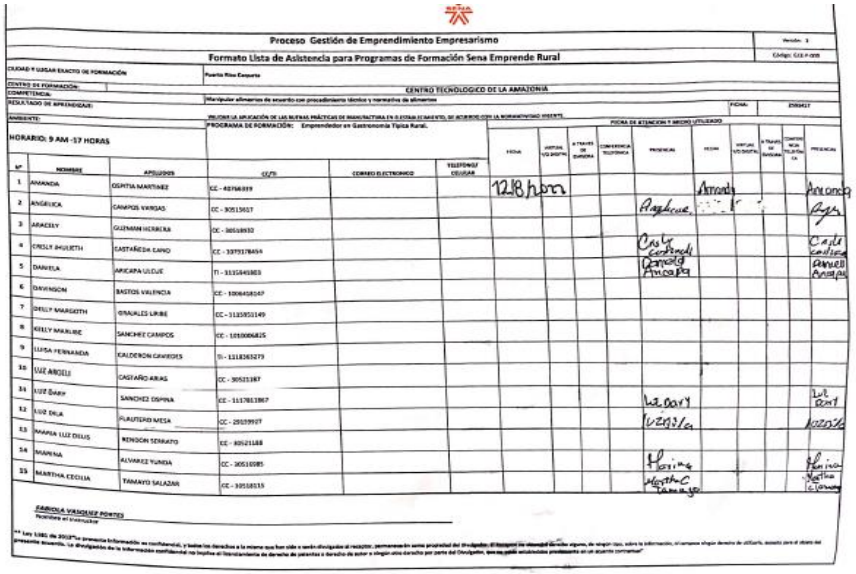
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FICHA	FECHA
1	MARTHA ROCIO	FIGUEROA RIBERO	CC - 55061813			12/8/2022	
2	MARY LUZ	VELASQUEZ GORDILLO	CC - 30538629				
3	YANERLY	TRUJILLO CALEÑO	CC - 1106420686				
4	NEHEMYL	VERA CARDENAS	CC - 1118980419				
5	MIRYAN	YANTEN PULIDO	CC - 30538729				
6	MIRYERTH	ASUDILLO OSPITIA	CC - 55067535				
7	NORMA TULIA	MOSNATIANA PUSIMENIA	CC - 30624857				
8	PAULA ANDREA	GARCES MARTINEZ	CC - 36602256				
9	SANDRA MILENA	CASTAÑO ESCOBAR	CC - 30521118				
10	SANDRA MILENA	SANTAMARIA GONZALEZ	CC - 30519913				
11	SEBASTIAN	MORALES PERDOMO	TI - 1116916353				
12	SEBASTIAN	PALMA TAFUR	CC - 1117908536				
13							
14							
15							

FABIOLA VASQUEZ PORTES



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

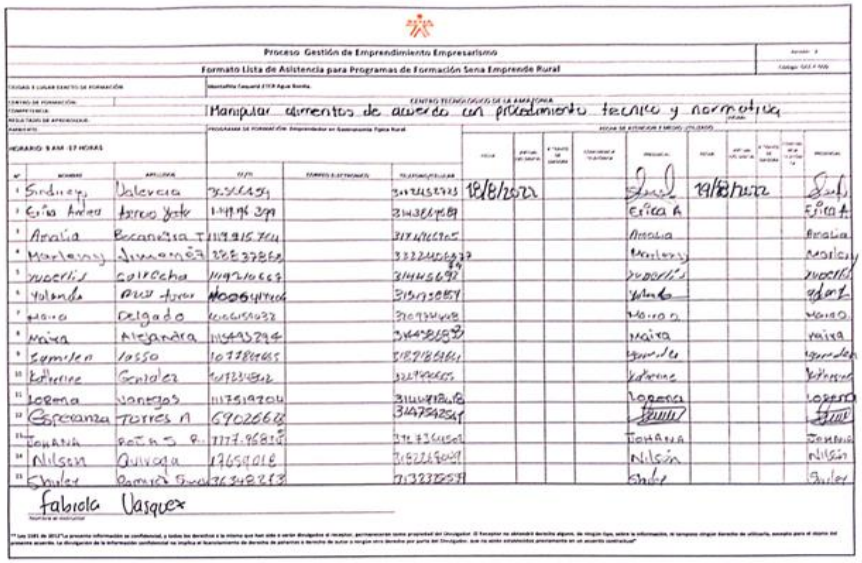
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FICHA	FECHA
1	AMANDA	OSPITIA MARTINEZ	CC - 40764919			1208/2022	
2	ANGELICA	CAMPOS VARGAS	CC - 30515617				
3	ARACELY	GUZMAN HERRERA	CC - 30518932				
4	CRISLY JHULIETH	CASTAÑEDA CANO	CC - 1073178454				
5	DANIELA	ARICAPA ULDUE	TI - 1115945803				
6	DAVINSON	BASTOS VALENCIA	CC - 1006458547				
7	DEILY MARGERTH	OSUALES URIBE	CC - 1123951149				
8	KELLY MAYLIBE	SANCHEZ CAMPOS	CC - 1010006825				
9	LUISA FERNANDA	CALDERON CAVIEDES	TI - 1118263273				
10	LUZ ARGELI	CASTAÑO ARIAS	CC - 30521387				
11	LUZ DARY	SANCHEZ OSPINA	CC - 1117811867				
12	LUZ DILA	PURUTERO MESA	CC - 28539927				
13	MARIA LUZ DELIS	RENDON SERRATO	CC - 40521188				
14	MARINA	ALVAREZ YUNDA	CC - 30518585				
15	MARTHA CECILIA	TAMAYO SALAZAR	CC - 30518535				

FABIOLA VASQUEZ PORTES



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento tecnico y normativa

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FICHA	FECHA
1	Sidney	Valencia	3[illegible]			12/8/2022	
2	Erika Andrea	Torres York	1[illegible]				
3	Amalia	Bocanegra T	1[illegible]				
4	Marleny	Jimenez	3[illegible]				
5	Yuderli	Calderon	1[illegible]				
6	Yolanda	Ruiz Arias	4[illegible]				
7	Maira	Delgado	1[illegible]				
8	Maira	Alejandra	1[illegible]				
9	Yamileth	Isasa	1[illegible]				
10	Katherine	Gonzalez	1[illegible]				
11	Lorena	Vanegas	1[illegible]				
12	Esperanza	Torres M	6[illegible]				
13	Tamara	Pena S.	1[illegible]				
14	Nilson	Quiroga	1[illegible]				
15	Shuler	Ramirez	1[illegible]				

Fabiola Vasquez

OBLIGACIÓN 4

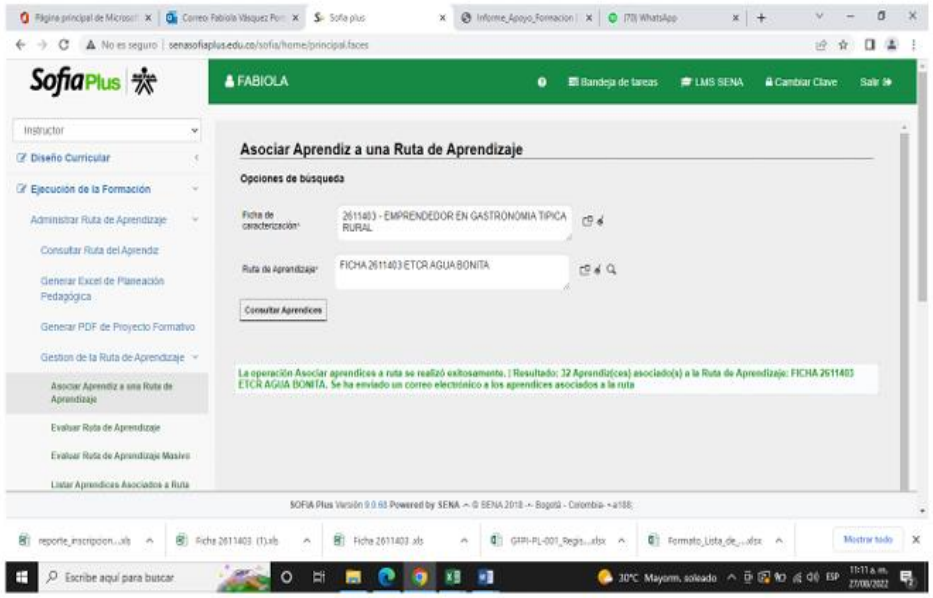
4.1 Pantallazo de correos electrónicos enviados para la creación de las formaciones en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculadas en la ficha 2611403.



Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	2611403
Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

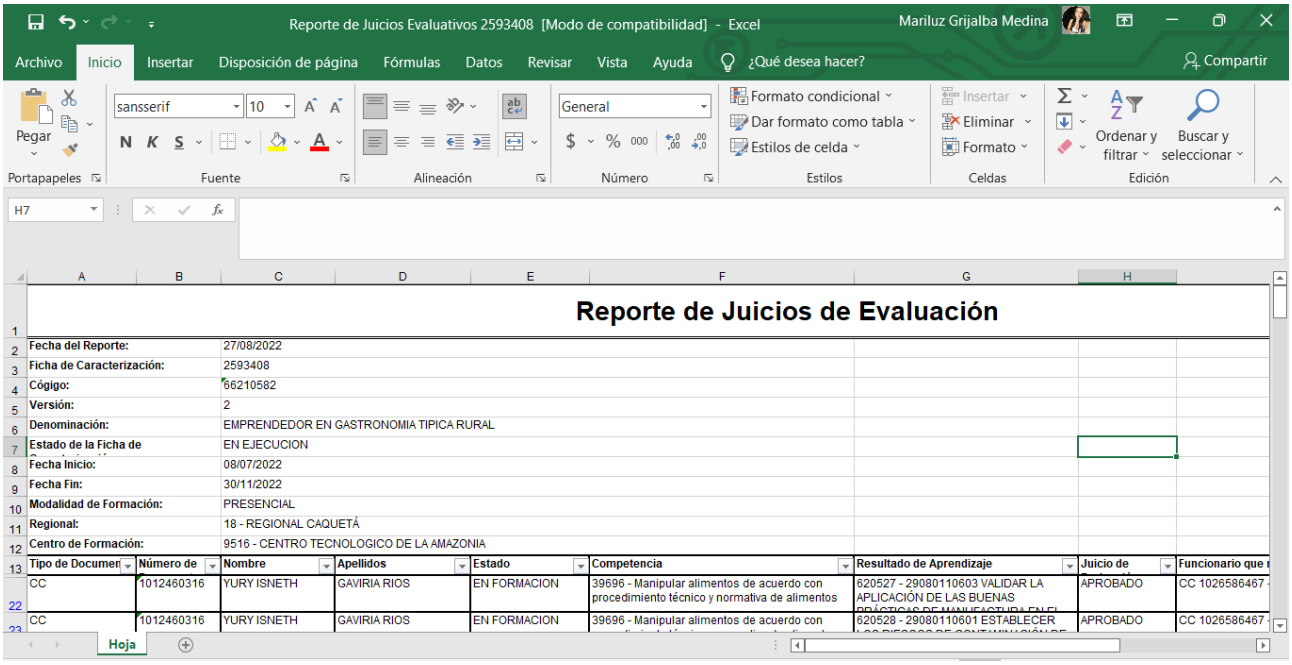
Identificación	Nombre	Estado
CC - 1115215764	AMALIA BOCANEGRA TORRES	Matriculado
CC - 1117519204	ANLLY LORENA VANEGAS QUIROZ	Matriculado
CC - 1149196393	BELLANDES MEDINA GONZALEZ	Matriculado
CC - 55154771	BIBIANA RIVERA CUELLAR	Matriculado
CC - 40888499	DELFILOZADA MURCIA	Matriculado
CC - 1117506248	DIANA GORDILLO CLAROS	Matriculado
CC - 1149196399	ERIKA ANDREA ASENCIO YATE	Matriculado
CC - 69026623	ESPERANZA TORRES ALVARADO	Matriculado
CC - 40888511	ISLENA LEAL TAPIERO	Matriculado
CC - 40076060	JANETH SANCHEZ CRUZ	Matriculado
CC - 1117968345	JOHANA ROJAS RIVERA	Matriculado
CC - 1116915901	JOSE LUIS ALBA	Matriculado
CC - 93470802	JUSTO GERMAN MURCIA	Matriculado
CC - 1017234842	LIZ KATHERINE GONZALEZ AGUDELO	Matriculado
CC - 1115945294	MAIRA ALEJANDRA LASSO CARVAJAL	Matriculado
CC - 1006159432	MAIRA DELGADO ESCOBAR	Matriculado
CC - 28837863	MARLENY JIMENEZ MELO	Matriculado
CC - 1061733515	MARY LU TROCHEZ BURBANO	Matriculado
CC - 40437741	NELLY URUEÑA TORO	Matriculado
CC - 17659018	NILSON QUIROGA PEÑA	Matriculado
CC - 1149196213	NORY SOLORZANO CARDOZO	Matriculado
CC - 66990349	OFIR BIBIACHI LONDOÑO	Matriculado
CC - 1149196374	SANDRA GONZALEZ SANABRIA	Matriculado
CC - 52158753	SANDRA LILIANA SUAREZ AGUDELO	Matriculado
CC - 38196177	SANDRA LORENA DURAN CALDERON	Matriculado
CC - 36348273	SHIRLEY RAMIREZ SANCHEZ	Matriculado
CC - 30506459	SINDREYA VALENCIA VALENCIA	Matriculado

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción



OBLIGACIÓN 7

7.1 Reporte de juicios de evaluación para la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2593408, 2593417, 2611403.

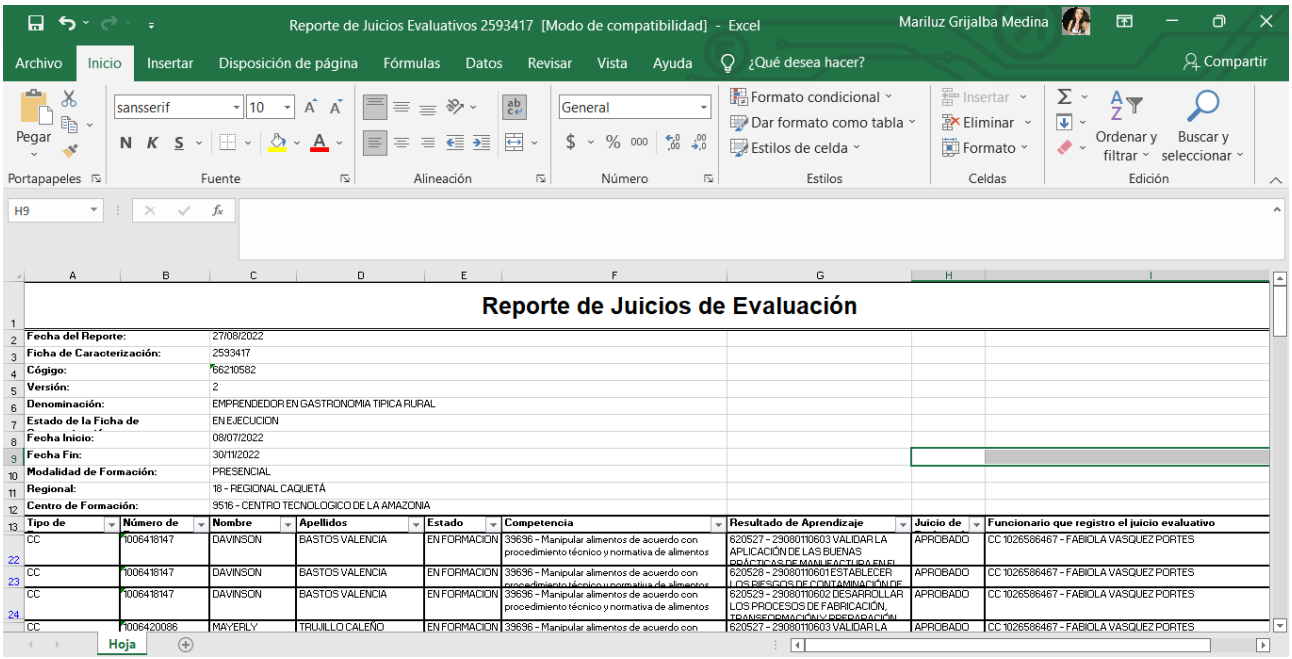


Reporte de Juicios Evaluativos 2593408 [Modo de compatibilidad] - Excel — Mariluz Grijalba Medina

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/08/2022
Ficha de Caracterización:	2593408
Cógigo:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	08/07/2022
Fecha Fin:	30/11/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documen	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que r
CC	1012460316	YURY ISNETH	GAVIRIA RIOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL	APROBADO	CC 1026586467 -
CC	1012460316	YURY ISNETH	GAVIRIA RIOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS PROCESOS DE CONTAMINACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 -

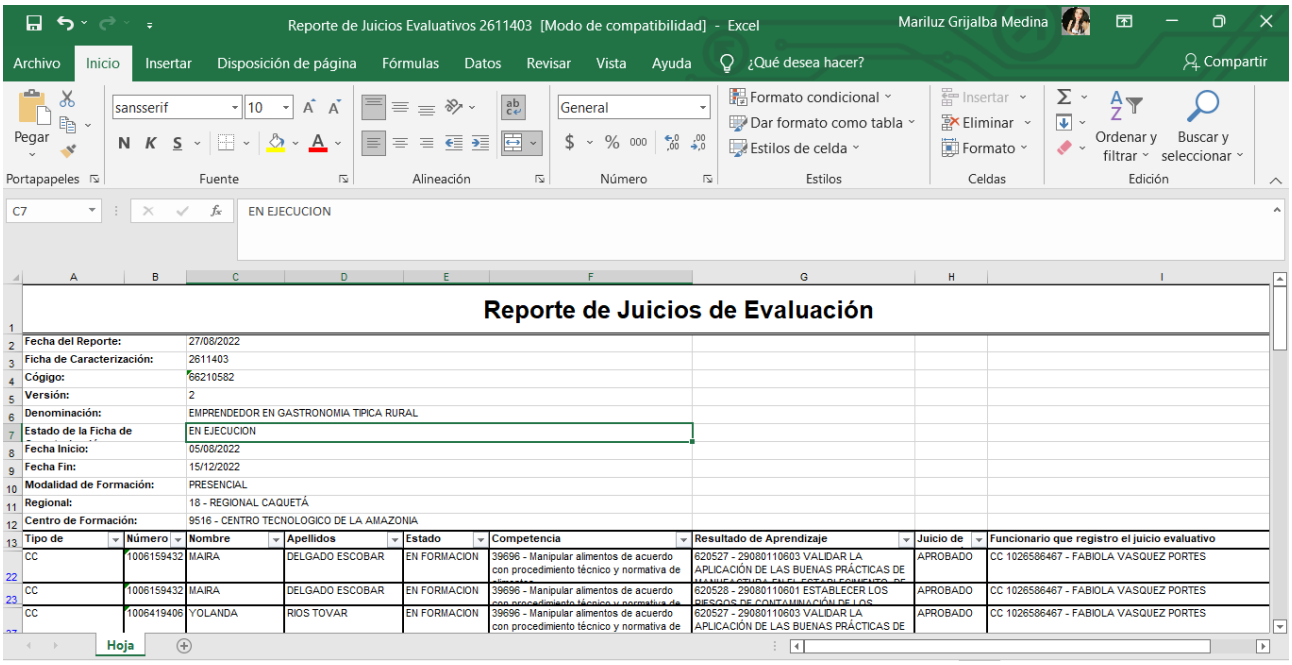


Reporte de Juicios Evaluativos 2593417 [Modo de compatibilidad] - Excel — Mariluz Grijalba Medina

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/08/2022
Ficha de Caracterización:	2593417
Cógigo:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	08/07/2022
Fecha Fin:	30/11/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006418147	DAVINSON	BASTOS VALENCIA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006418147	DAVINSON	BASTOS VALENCIA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS PROCESOS DE CONTAMINACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006418147	DAVINSON	BASTOS VALENCIA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006420086	MAYERLY	TRUJILLO CALEÑO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con	620527 - 29080110603 VALIDAR LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES


Reporte de Juicios Evaluativos 2611403 [Modo de compatibilidad] - Excel
Mariluz Grijalba Medina
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir
Pegar Portapapeles Fuente Alineación Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Estilos Insertar Eliminar Formato Celdas Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar Edición
C7
EN EJECUCION
Reporte de Juicios de Evaluación
Fecha del Reporte: 27/08/2022
Ficha de Caracterización: 2611403
Código: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 05/08/2022
Fecha Fin: 15/12/2022
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
Tipo de | Número | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de | Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC | 1006159432 | MAIRA | DELGADO ESCOBAR | EN FORMACION | 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de | 620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE | APROBADO | CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC | 1006159432 | MAIRA | DELGADO ESCOBAR | EN FORMACION | 39696 - Manipular alimentos de acuerdo | 620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS | APROBADO | CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC | 1006419406 | YOLANDA | RIOS TOVAR | EN FORMACION | 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de | 620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE | APROBADO | CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
Hoja

OBLIGACIÓN 8

8.1 pantallazo registro en la plataforma de la agencia publica de empleo de aprendices de la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculado con la ficha 2593408**.**



OBLIGACIÓN 12

12.1 Pantallazo de la asistencia a reunión el día 8 de agosto del 2022 sobre la Transferencia de Educación Financiera por FINAGRO



12.2 Pantallazo de la asistencia a reunión Entrenamiento desarrollado por el equipo SBDC a Instructores del Programa SER – Ideación formulación Plan de Negocio I y II.



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 26 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): ENTRENAMIENTO DESARROLLO POR EL EQUIPO DEL SDDC A INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA ADSO (FORMACIÓN PLAN DE INCENTIVOS I y II

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	X	[illegible]

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la

OBLIGACIÓN 16

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

