PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 31 de octubre 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 octubre 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.	Apoyé el taller de planeación de la oferta educativa 2023 realizada en el Municipio de Puerto Rico Caquetá el día 3 de octubre de 2022.	1.1 Captura de imágenes fotográficas de la actividad del taller de planeación de la oferta educativa 2023 realizada en el Municipio de Puerto Rico Caquetá. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 1 - OneDrive (sharepoint.com)
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 en las cuales 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 preparaciones con frutas y verduras cocidas. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. PLANEACION - 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, 2659134.	**3.1** Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de octubre de 2022. **3.2** Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2593408, 2593417, 2611403, 2659134. **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,	Envié a través de correo electrónico al agente GAE los	**4.** Registro de inscritos en la formación de preparaciones

	oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro del programa SER de su Centro de Formación o quien cumpla sus funciones.	formatos de reporte de inscripción y los formatos de asistencia a matricula para el tramite de matricula de los aprendices para la formación preparaciones con frutas y verduras cocidas con ficha 2659134.	con frutas y verduras cocidas matriculada con la ficha 2659134. **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, 2659134.	**7.1** Reporte de juicios de evaluación para la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2593408, 2593417, 2659134. **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	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 2593417.	**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

	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.		2593417**.** **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 **octubre**.
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.	Participé en la feria Expo Caquetá de Florencia los días 14 al 17 de octubre de 2022.	**11.** Imágenes fotográficas de la participación del programa Sena Emprende Rural en la Feria Expo Caquetá. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 11 - OneDrive (sharepoint.com)
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Participé en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de septiembre.
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	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 las	**13.** formato de estructura de seguimiento integrado y herramienta de seguimiento a la formación **Emprendedor en Gastronomía Tipica Rural** de las fichas 2487992, 2487273, 2508886, 2553283, 2577965. **Evidencia** que reposa en el

	creación de unidad productiva cuando corresponda.	fichas 2487992, 2487273, 2508886, 2553283, 2577965.	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).	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 octubre. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. 9. OCTUBRE - 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	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 2593417.	**17.1** 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 2593417**.** **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 17 -

	inserción en el mercado laboral. Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.		OneDrive (sharepoint.com)
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. **Esta obligación se cumplió al 100%.**	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de septiembre.

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. 9441319352 de la planilla, expedida por Aporte en línea correspondiente al mes de septiembre 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 - 9. OCTUBRE - OneDrive (sharepoint.com)

Evidencias en (29) folios

Evidencias de obligaciones contractuales

1.1 Captura de imágenes fotográficas de la actividad del taller de planeación de la oferta educativa 2023 realizada en el Municipio de Puerto Rico Caquetá

2.1 Planeacion pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación de la formación en preparaciones con frutas y verduras cocidas

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

3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en la ficha 2593408, 2593417, 2611403, 2659134.

4. Registro de inscritos en la formación de preparaciones con frutas y verduras cocidas matriculada con la ficha 2659134.

7.1 Reporte de juicios de evaluación para la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2593408, 2593417, 2659134.

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 2593417**.**

11. Imágenes fotográficas de la participación del programa Sena Emprende Rural en la Feria Expo Caquetá.

13. formato de estructura de seguimiento integrado y herramienta de seguimiento a la formación

Emprendedor en Gastronomía Tipica Rural de las fichas 2487992, 2487273, 2508886, 2553283, 2577965.

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

17.1 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 2593417**.**

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 OCTUBRE DE 2022

OBLIGACIÓN 1

1.1 Captura de imágenes fotográficas de la actividad del taller de planeación de la oferta educativa 2023 realizada en el Municipio de Puerto Rico Caquetá

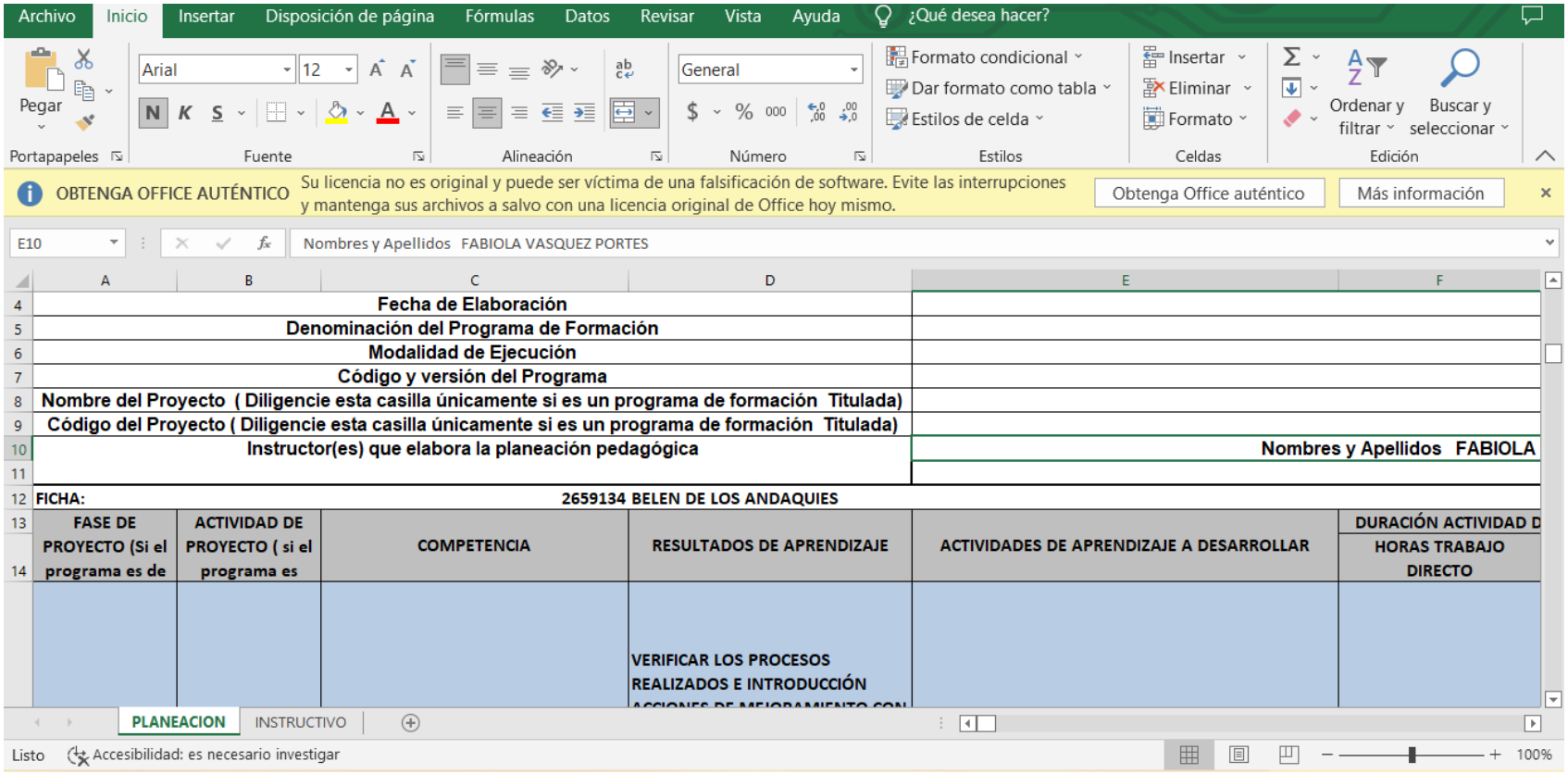






OBLIGACIÓN 2

2.1 Planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación de la formación en preparaciones con frutas y verduras cocidas.



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

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

E10 — Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES

Fecha de Elaboración		
Denominación del Programa de Formación		
Modalidad de Ejecución		
Código y versión del Programa		
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica		Nombres y Apellidos FABIOLA
FICHA:	2659134 BELEN DE LOS ANDAQUIES	

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD D HORAS TRABAJO DIRECTO
			VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN		

PLANEACION | INSTRUCTIVO

Listo — Accesibilidad: es necesario investigar — 100%

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.**

Titulación/Programa/Curso:	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	No. De Ficha:	2553283
Competencia	260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)	Código: Programa.	63550004 V1
Resultado de Aprendizaje	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	Código.	
Municipio:		Lugar:	Barrio
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	Profesión.	TECNICA PROFESIONAL GASTRONOMIA.

FECHA:		HORA:	

APRENDIZ.	_____

FASE – EJECUCIÓN- EVALUACIÓN

C.	CRITERIO A EVALUAR.	SI	NO
1	Presenta productos aplicando las BPM y sustenta a sus compañeros he instructora cuales son las BPM aplicadas.		
2	Explica el significado de los términos expuestos en la formulación de las actividades de aprendizaje.		
3	Responde a preguntas sobre terminología de ítems contenidos en el concepto de BPM.		
4	El producto cumple con propiedades organolépticas.		

Firma aprendiz: _____ Firma instructor:_____

D.I. _____

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/10/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2022 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

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

28020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

28020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

28020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

28020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 83,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2659134 - 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 : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2593417 - 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

29080110801 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110802 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110803 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

28020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

28020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

28020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2593408 - 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

29080110801 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110802 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110803 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

28020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

28020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

28020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 147,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

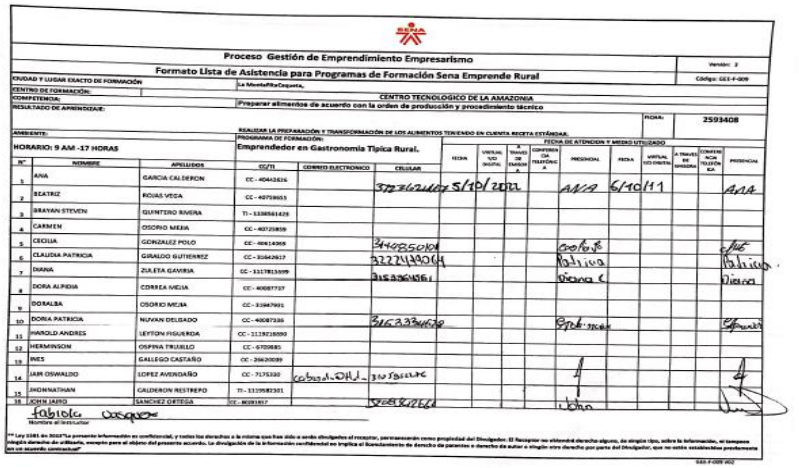
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
03/10/2022	03/10/2022	OTROS	8,00
04/10/2022	04/10/2022	OTROS	5,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 13,00

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** matriculada en la ficha 2593408, 2593417, 2611403, 2659134.



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: La Montañita 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: REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

FICHA: 2593408

AMBIENTE: HORARIO: 9 AM -17 HORAS

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

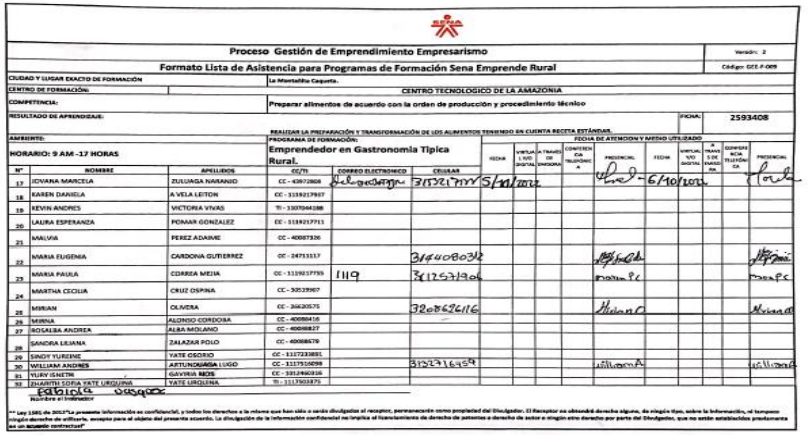
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	CELULAR
1	ANA	GARCIA CALDERON	CC - 40442826		3123624469
2	BEATRIZ	ROJAS VEGA	CC - 40750455		
3	BRAYAN STEVEN	QUINTERO RIVERA	TI - 1108561429		
4	CARMEN	OSORIO MEJIA	CC - 40725859		
5	CECILIA	GONZALEZ POLO	CC - 40614069		3144850104
6	CLAUDIA PATRICIA	GIRALDO GUTIERREZ	CC - 31642617		3227149064
7	DIANA	ZULETA GAVIRIA	CC - 1117815699		3153364456
8	DORA ALPIDIA	CORREA MEJIA	CC - 40087737		
9	DORALBA	OSORIO MEJIA	CC - 31947931		
10	DORIA PATRICIA	NUVAN DELGADO	CC - 40087338		3162334672
11	HAROLD ANDRES	LEYTON FIGUEROA	CC - 1119216890		
12	HERMINSON	OSPINA TRUJILLO	CC - 6709885		
13	INES	GALLEGO CASTAÑO	CC - 26620039		
14	JAIR OSWALDO	LOPEZ AVENDAÑO	CC - 7175330		
15	JHONNATHAN	CALDERON RESTREPO	TI - 1119582101		
16	JOHN JAIRO	SANCHEZ ORTEGA	CC - 80181657		3208622160

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONEXION TELEFONICA	PRESENCIAL
1	ANA	GARCIA CALDERON	CC - 40442826	5/10/2022				ANA
2	BEATRIZ	ROJAS VEGA	CC - 40750455					
3	BRAYAN STEVEN	QUINTERO RIVERA	TI - 1108561429					
4	CARMEN	OSORIO MEJIA	CC - 40725859					
5	CECILIA	GONZALEZ POLO	CC - 40614069					
6	CLAUDIA PATRICIA	GIRALDO GUTIERREZ	CC - 31642617					
7	DIANA	ZULETA GAVIRIA	CC - 1117815699					
8	DORA ALPIDIA	CORREA MEJIA	CC - 40087737					
9	DORALBA	OSORIO MEJIA	CC - 31947931					
10	DORIA PATRICIA	NUVAN DELGADO	CC - 40087338					
11	HAROLD ANDRES	LEYTON FIGUEROA	CC - 1119216890					
12	HERMINSON	OSPINA TRUJILLO	CC - 6709885					
13	INES	GALLEGO CASTAÑO	CC - 26620039					
14	JAIR OSWALDO	LOPEZ AVENDAÑO	CC - 7175330	6/10/2022				
15	JHONNATHAN	CALDERON RESTREPO	TI - 1119582101					
16	JOHN JAIRO	SANCHEZ ORTEGA	CC - 80181657					

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 utilidad, 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"

GTH-F-062 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: La Montañita 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: REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

FICHA: 2593408

AMBIENTE: HORARIO: 9 AM -17 HORAS

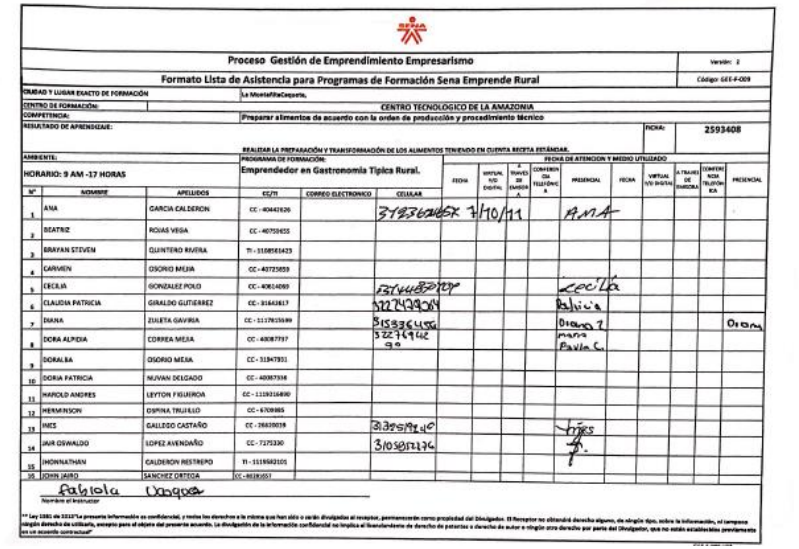
PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	CELULAR
17	JOVANA MARCELA	ZULUAGA NARANJO	CC - 43972808		3153219188
18	KAREN DANIELA	A VELA LEITON	CC - 1119217937		
19	KEVIN ANDRES	VICTORIA VIVAS	TI - 1107044388		
20	LAURA ESPERANZA	POMAR GONZALEZ	CC - 1119217711		
21	MALVIA	PEREZ ADAIME	CC - 40087636		
22	MARIA EUGENIA	CARDONA GUTIERREZ	CC - 24711117		3144080312
23	MARIA PAULA	CORREA MEJIA	CC - 1119217795	1119	3112571906
24	MARTHA CECILIA	CRUZ OSPINA	CC - 30539907		
25	MIRIAN	OLIVERA	CC - 26620575		3208626116
26	MIRNA	ALONSO CORDOBA	CC - 40088416		
27	ROSALBA ANDREA	ALBA MOLANO	CC - 40088827		
28	SANDRA LILIANA	ZALAZAR POLO	CC - 40088679		
29	SINDY YUREINE	YATE OSORIO	CC - 1117233891		
30	WILLIAM ANDRES	ARTUNDUAGA LUGO	CC - 1117516090		
31	YURY ISNETH	GAVIRIA RIOS	CC - 1012460514		
32	ZHARITH SOFIA YATE URQUINA	YATE URQUINA	TI - 1117508475		

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONEXION TELEFONICA	PRESENCIAL
17	JOVANA MARCELA	ZULUAGA NARANJO	CC - 43972808	5/10/2022				
18	KAREN DANIELA	A VELA LEITON	CC - 1119217937					
19	KEVIN ANDRES	VICTORIA VIVAS	TI - 1107044388					
20	LAURA ESPERANZA	POMAR GONZALEZ	CC - 1119217711					
21	MALVIA	PEREZ ADAIME	CC - 40087636					
22	MARIA EUGENIA	CARDONA GUTIERREZ	CC - 24711117					
23	MARIA PAULA	CORREA MEJIA	CC - 1119217795					
24	MARTHA CECILIA	CRUZ OSPINA	CC - 30539907					
25	MIRIAN	OLIVERA	CC - 26620575	6/10/2022				
26	MIRNA	ALONSO CORDOBA	CC - 40088416					
27	ROSALBA ANDREA	ALBA MOLANO	CC - 40088827					
28	SANDRA LILIANA	ZALAZAR POLO	CC - 40088679					
29	SINDY YUREINE	YATE OSORIO	CC - 1117233891					
30	WILLIAM ANDRES	ARTUNDUAGA LUGO	CC - 1117516090					
31	YURY ISNETH	GAVIRIA RIOS	CC - 1012460514					
32	ZHARITH SOFIA YATE URQUINA	YATE URQUINA	TI - 1117508475					

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 utilidad, 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

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: La Montañita 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: REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

FICHA: 2593408

AMBIENTE: HORARIO: 9 AM -17 HORAS

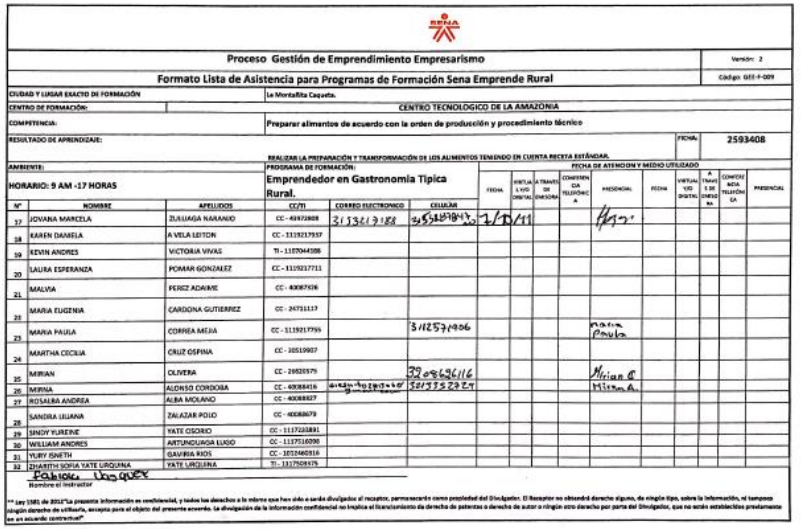
PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	CELULAR
1	ANA	GARCIA CALDERON	CC - 40442826		3123624469
2	BEATRIZ	ROJAS VEGA	CC - 40750455		
3	BRAYAN STEVEN	QUINTERO RIVERA	TI - 1108561429		
4	CARMEN	OSORIO MEJIA	CC - 40725859		
5	CECILIA	GONZALEZ POLO	CC - 40614069		3144850104
6	CLAUDIA PATRICIA	GIRALDO GUTIERREZ	CC - 31642617		3227149064
7	DIANA	ZULETA GAVIRIA	CC - 1117815699		3153364456
8	DORA ALPIDIA	CORREA MEJIA	CC - 40087737		3227149064
9	DORALBA	OSORIO MEJIA	CC - 31947931		
10	DORIA PATRICIA	NUVAN DELGADO	CC - 40087338		
11	HAROLD ANDRES	LEYTON FIGUEROA	CC - 1119216890		
12	HERMINSON	OSPINA TRUJILLO	CC - 6709885		
13	INES	GALLEGO CASTAÑO	CC - 26620039		3138591940
14	JAIR OSWALDO	LOPEZ AVENDAÑO	CC - 7175330		3105817176
15	JHONNATHAN	CALDERON RESTREPO	TI - 1119582101		
16	JOHN JAIRO	SANCHEZ ORTEGA	CC - 80181657		

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONEXION TELEFONICA	PRESENCIAL
1	ANA	GARCIA CALDERON	CC - 40442826	7/10/11				ANA
2	BEATRIZ	ROJAS VEGA	CC - 40750455					
3	BRAYAN STEVEN	QUINTERO RIVERA	TI - 1108561429					
4	CARMEN	OSORIO MEJIA	CC - 40725859					
5	CECILIA	GONZALEZ POLO	CC - 40614069					Cecilia
6	CLAUDIA PATRICIA	GIRALDO GUTIERREZ	CC - 31642617					Paliva
7	DIANA	ZULETA GAVIRIA	CC - 1117815699					Diana
8	DORA ALPIDIA	CORREA MEJIA	CC - 40087737					Maria Paula C.
9	DORALBA	OSORIO MEJIA	CC - 31947931					
10	DORIA PATRICIA	NUVAN DELGADO	CC - 40087338					
11	HAROLD ANDRES	LEYTON FIGUEROA	CC - 1119216890					
12	HERMINSON	OSPINA TRUJILLO	CC - 6709885					
13	INES	GALLEGO CASTAÑO	CC - 26620039					Ines
14	JAIR OSWALDO	LOPEZ AVENDAÑO	CC - 7175330					
15	JHONNATHAN	CALDERON RESTREPO	TI - 1119582101					
16	JOHN JAIRO	SANCHEZ ORTEGA	CC - 80181657					

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 utilidad, 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

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: La Montañita 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: REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

FICHA: 2593408

AMBIENTE: HORARIO: 9 AM -17 HORAS

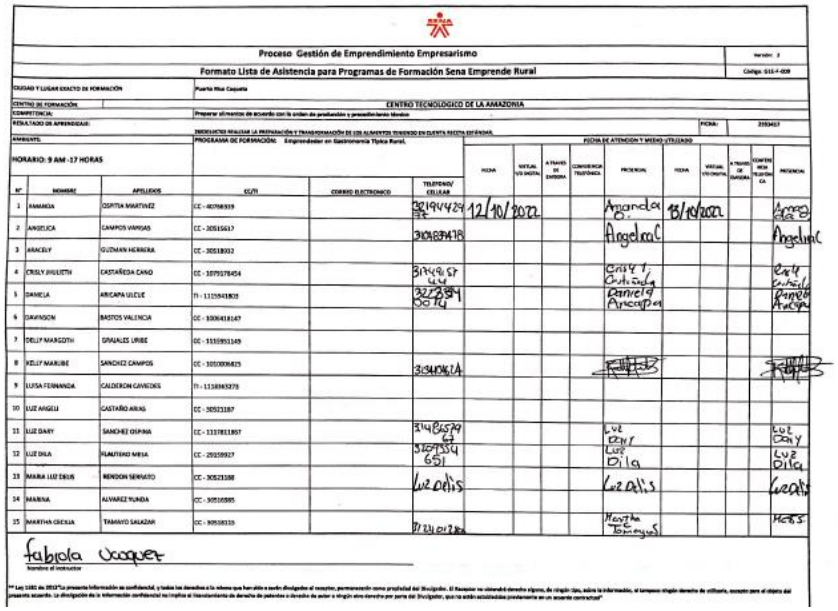
PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	CELULAR
17	JOVANA MARCELA	ZULUAGA NARANJO	CC - 43972808	3153219188	3153219188
18	KAREN DANIELA	A VELA LEITON	CC - 1119217937		
19	KEVIN ANDRES	VICTORIA VIVAS	TI - 1107044388		
20	LAURA ESPERANZA	POMAR GONZALEZ	CC - 1119217711		
21	MALVIA	PEREZ ADAIME	CC - 40087636		
22	MARIA EUGENIA	CARDONA GUTIERREZ	CC - 24711117		
23	MARIA PAULA	CORREA MEJIA	CC - 1119217795	3112571906	
24	MARTHA CECILIA	CRUZ OSPINA	CC - 30539907		
25	MIRIAN	OLIVERA	CC - 26620575	3208626116	
26	MIRNA	ALONSO CORDOBA	CC - 40088416	3213752324	
27	ROSALBA ANDREA	ALBA MOLANO	CC - 40088827		
28	SANDRA LILIANA	ZALAZAR POLO	CC - 40088679		
29	SINDY YUREINE	YATE OSORIO	CC - 1117233891		
30	WILLIAM ANDRES	ARTUNDUAGA LUGO	CC - 1117516090		
31	YURY ISNETH	GAVIRIA RIOS	CC - 1012460514		
32	ZHARITH SOFIA YATE URQUINA	YATE URQUINA	TI - 1117508475		

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONEXION TELEFONICA	PRESENCIAL
17	JOVANA MARCELA	ZULUAGA NARANJO	CC - 43972808	7/10/11				
18	KAREN DANIELA	A VELA LEITON	CC - 1119217937					
19	KEVIN ANDRES	VICTORIA VIVAS	TI - 1107044388					
20	LAURA ESPERANZA	POMAR GONZALEZ	CC - 1119217711					
21	MALVIA	PEREZ ADAIME	CC - 40087636					
22	MARIA EUGENIA	CARDONA GUTIERREZ	CC - 24711117					
23	MARIA PAULA	CORREA MEJIA	CC - 1119217795					Maria Paula
24	MARTHA CECILIA	CRUZ OSPINA	CC - 30539907					
25	MIRIAN	OLIVERA	CC - 26620575					Mirian G
26	MIRNA	ALONSO CORDOBA	CC - 40088416					Mirna A.
27	ROSALBA ANDREA	ALBA MOLANO	CC - 40088827					
28	SANDRA LILIANA	ZALAZAR POLO	CC - 40088679					
29	SINDY YUREINE	YATE OSORIO	CC - 1117233891					
30	WILLIAM ANDRES	ARTUNDUAGA LUGO	CC - 1117516090					
31	YURY ISNETH	GAVIRIA RIOS	CC - 1012460514					
32	ZHARITH SOFIA YATE URQUINA	YATE URQUINA	TI - 1117508475					

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 utilidad, 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

Versión: 2 | Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Rico 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: 260201501702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR. FICHA: 2553417

AMBIENTE: PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

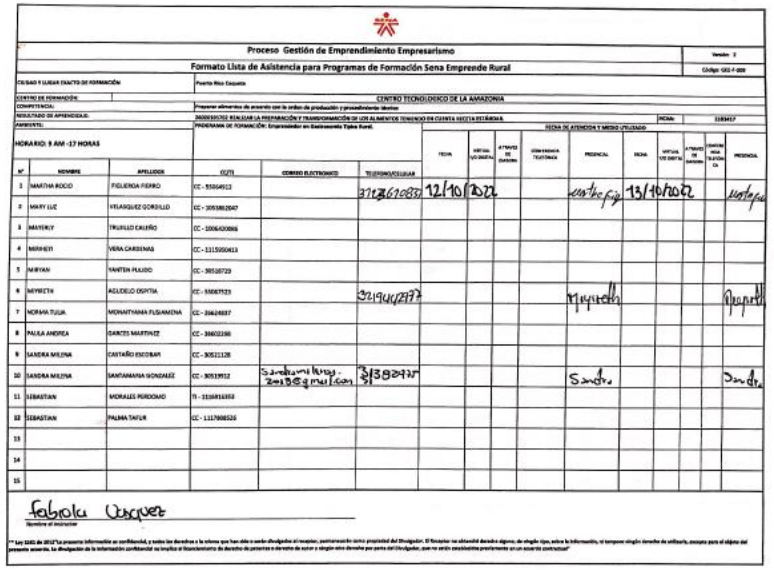
FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/ CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONVERSACIÓN TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONVERSACIÓN TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	AMANDA	OSPITIA MARTINEZ	CC - 40766339		3219447[illegible]	12/10/2022				Amanda O.	13/10/2022				Amanda O.
2	ANGELICA	CAMPOS VARGAS	CC - 30515617		3104837[illegible]					Angelica C.					Angelica C.
3	ARACELY	GUZMAN HERRERA	CC - 30518932												
4	CRISLY JHULIETH	CASTAÑEDA CANO	CC - 1075178454		3174[illegible]					Crisly J. Castañeda					Crisly Castañeda
5	DANIELA	ARICAPA ULCUE	TI - 1115541803		3223[illegible]					Daniela Aricapa					Daniela Aricapa
6	DAVINSON	BASTOS VALENCIA	CC - 1006418147												
7	DELLY MARGOTH	ERAZALES URIBE	CC - 1115951149												
8	KELLY MARLIBE	SANCHEZ CAMPOS	CC - 1010006825		3134[illegible]										
9	LUISA FERNANDA	CALDERON CAVIEDES	TI - 1118363270												
10	LUZ ANGELI	CASTAÑO ARIAS	CC - 30521187												
11	LUZ DARY	SANCHEZ OSPINA	CC - 1117811867		3146[illegible]					Luz Dary					Luz Dary
12	LUZ DILA	FLAUTERO MESA	CC - 29159927		3[illegible]					Luz Dila					Luz Dila
13	MARIA LUZ DELIS	RENDON SERRATO	CC - 30521188			Luz Delis				Luz Delis					Luz Delis
14	MARINA	ALVAREZ YUNDA	CC - 30516985												
15	MARTHA CECILIA	TAMAYO SALAZAR	CC - 30518115		3[illegible]					Martha C. Tamayo					Martha C.

fabiola Vasquez

Nombre del instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo relevo que han sido o sean 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 están 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: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Rico 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: 260201501702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR. FICHA: 2553417

AMBIENTE: PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

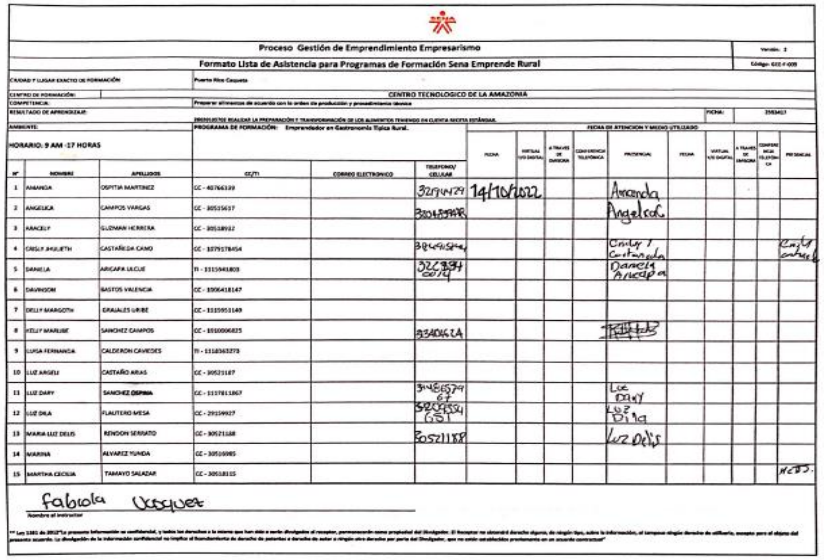
FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONVERSACIÓN TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONVERSACIÓN TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	MARTHA ROCIO	FIGUEROA FIERRO	CC - 55064913		3136[illegible]	12/10/2022				antes/pie	13/10/2022				antes/pie
2	MARY LUZ	VELASQUEZ GORDILLO	CC - 1053863047												
3	MAYERLY	TRUJILLO CALEÑO	CC - 1006420086												
4	MERHEDY	VERA CARDENAS	CC - 1115950413												
5	MERYAN	YANTEN PUJIDO	CC - 30518729												
6	MEYRITH	AGUDELO OSPITIA	CC - 55067523		3219447[illegible]					Meyrith					Meyrith
7	NORMA TUJIA	MONAYYAMA FUSAMENA	CC - 26624837												
8	PAULA ANDREA	GARCES MARTINEZ	CC - 36602298												
9	SANDRA MILENA	CASTAÑO ESCOBAR	CC - 30521128												
10	SANDRA MILENA	SANTAMARIA GONZALEZ	CC - 30519912	[illegible]	3[illegible]					Sandra					Sandra
11	SEBASTIAN	MORALES PERDOMO	TI - 1116815353												
12	SEBASTIAN	PALMA TAFUR	CC - 1117008526												
13															
14															
15															

fabiola Vasquez

Nombre del instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo relevo que han sido o sean 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 están 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: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Rico 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: 260201501702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR. FICHA: 2553417

AMBIENTE: PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

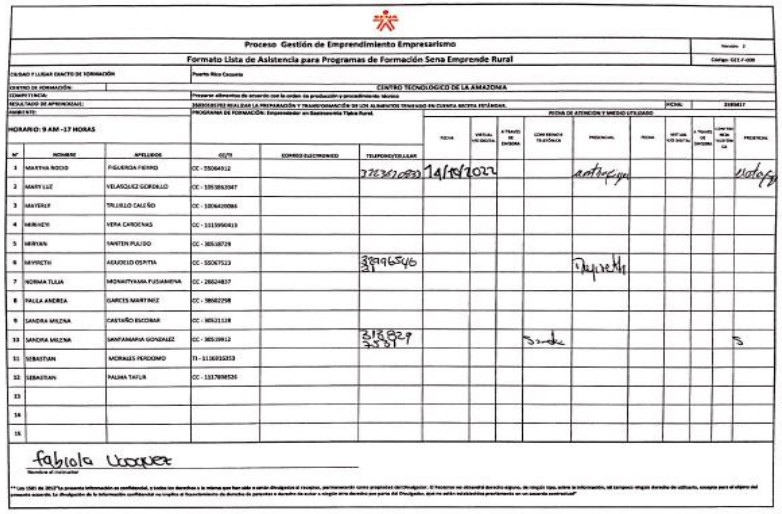
FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/ CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONVERSACIÓN TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONVERSACIÓN TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	AMANDA	OSPITIA MARTINEZ	CC - 40766339		3219447[illegible]	14/10/2022				Amanda O.					
2	ANGELICA	CAMPOS VARGAS	CC - 30515617		3104837[illegible]					Angelica C.					
3	ARACELY	GUZMAN HERRERA	CC - 30518932												
4	CRISLY JHULIETH	CASTAÑEDA CANO	CC - 1075178454		3[illegible]					Crisly J. Castañeda					Crisly Castañeda
5	DANIELA	ARICAPA ULCUE	TI - 1115541803		3223[illegible]					Daniela Aricapa					
6	DAVINSON	BASTOS VALENCIA	CC - 1006418147												
7	DELLY MARGOTH	ERAZALES URIBE	CC - 1115951149												
8	KELLY MARLIBE	SANCHEZ CAMPOS	CC - 1010006825		3134[illegible]										
9	LUISA FERNANDA	CALDERON CAVIEDES	TI - 1118363270												
10	LUZ ANGELI	CASTAÑO ARIAS	CC - 30521187												
11	LUZ DARY	SANCHEZ OSPINA	CC - 1117811867		3146[illegible]					Luz Dary					
12	LUZ DILA	FLAUTERO MESA	CC - 29159927		3[illegible]					Luz Dila					
13	MARIA LUZ DELIS	RENDON SERRATO	CC - 30521188		3052[illegible]					Luz Delis					
14	MARINA	ALVAREZ YUNDA	CC - 30516985												
15	MARTHA CECILIA	TAMAYO SALAZAR	CC - 30518115												

fabiola Vasquez

Nombre del instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo relevo que han sido o sean 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 están 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: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Rico 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: 260201501702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR. FICHA: 2553417

AMBIENTE: PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

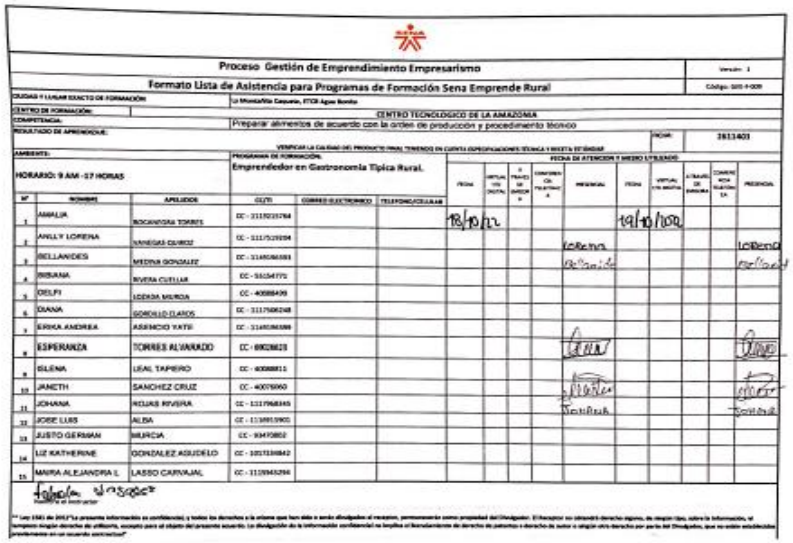
FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONVERSACIÓN TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONVERSACIÓN TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	MARTHA ROCIO	FIGUEROA FIERRO	CC - 55064913		3136[illegible]	14/10/2022				antes/pie					
2	MARY LUZ	VELASQUEZ GORDILLO	CC - 1053863047												
3	MAYERLY	TRUJILLO CALEÑO	CC - 1006420086												
4	MERHEDY	VERA CARDENAS	CC - 1115950413												
5	MERYAN	YANTEN PUJIDO	CC - 30518729												
6	MEYRITH	AGUDELO OSPITIA	CC - 55067523		3[illegible]					Meyrith					
7	NORMA TUJIA	MONAYYAMA FUSAMENA	CC - 26624837												
8	PAULA ANDREA	GARCES MARTINEZ	CC - 36602298												
9	SANDRA MILENA	CASTAÑO ESCOBAR	CC - 30521128												
10	SANDRA MILENA	SANTAMARIA GONZALEZ	CC - 30519912		3[illegible]					Sandra					S
11	SEBASTIAN	MORALES PERDOMO	TI - 1116815353												
12	SEBASTIAN	PALMA TAFUR	CC - 1117008526												
13															
14															
15															

fabiola Vasquez

Nombre del instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo relevo que han sido o sean 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 están 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

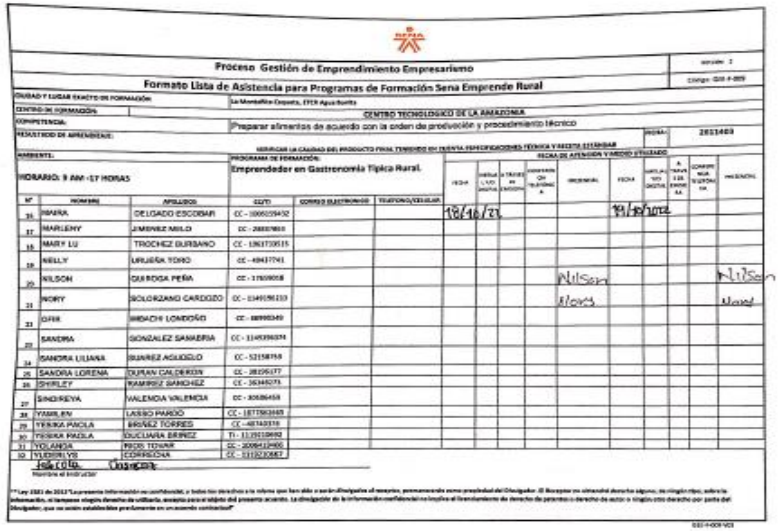
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

2611403

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI
1	AMALIA	BOCANEGRA TORRES	CC - 1112015764
2	ANILLY LORENA	VANEGAS QUIROZ	CC - 1117513204
3	BELLANIDES	MEDINA GONZALEZ	CC - 1149296393
4	BIBIANA	RIVERA CUELLAR	CC - 55154771
5	DELFI	UZADA MURCIA	CC - 40888499
6	DIANA	GORDILLO CLAROS	CC - 1117506248
7	ERIKA ANDREA	ASENCIO YATE	CC - 1149196399
8	ESPERANZA	TORRES ALVARADO	CC - 49034823
9	ISLENA	LEAL TAPIERO	CC - 40888811
10	JANETH	SANCHEZ CRUZ	CC - 40876060
11	JOHANA	ROJAS RIVERA	CC - 1117968345
12	JOSE LUIS	ALBA	CC - 1118813901
13	JUSTO GERMAN	MURCIA	CC - 93470802
14	LIZ KATHERINE	GONZALEZ AGUDELO	CC - 1017334842
15	MAIRA ALEJANDRA L	LASSO CARVAJAL	CC - 1123945294



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

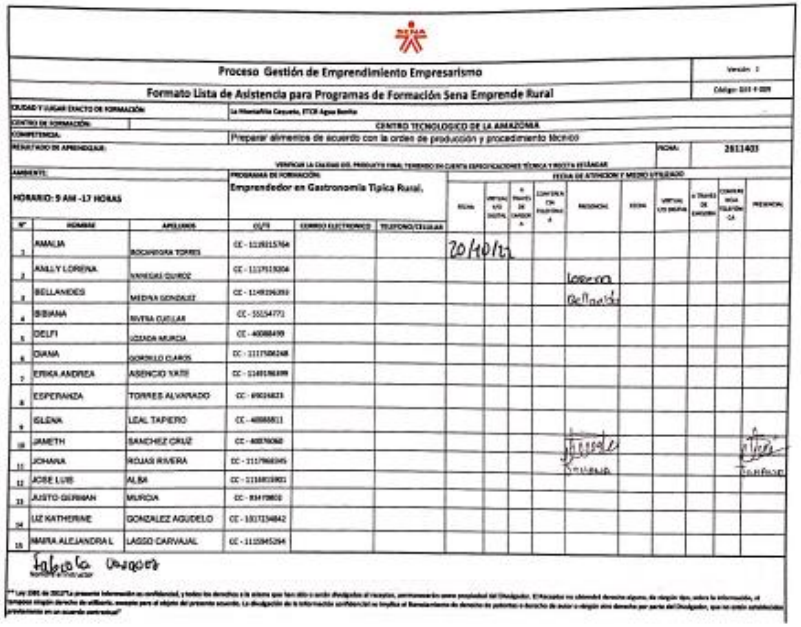
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

2611403

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI
16	MAIRA	DELGADO ESCOBAR	CC - 1006029432
17	MARLENY	JIMENEZ MELO	CC - 28831983
18	MARY LU	TROCHEZ BURBANO	CC - 1061710515
19	NELLY	URUEÑA TORO	CC - 40437741
20	NILSON	QUIROGA PEÑA	CC - 17634018
21	NORY	SOLORZANO CARDOZO	CC - 1149196213
22	OFIR	IMBACHI LONDOÑO	CC - 98890349
23	SANDRA	GONZALEZ SANAGRIA	CC - 1149196374
24	SANDRA LILIANA	SUAREZ AGUDELO	CC - 52134758
25	SANDRA LORENA	DURAN CALDERON	CC - 28196177
26	SHIRLEY	RAMIREZ SANCHEZ	CC - 36348273
27	SINDREYA	VALENCIA VALENCIA	CC - 30686458
28	YAMILEN	LASSO PARDO	CC - 1077863683
29	YERIKA PAOLA	BRIÑEZ TORRES	CC - 40745376
30	YERIKA PAOLA	DUCUARA BRIÑEZ	TI - 1117610892
31	YOLANDA	RIOS TOVAR	CC - 1006410406
32	YUDERLYS	CORRECHA	CC - 1123210867



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

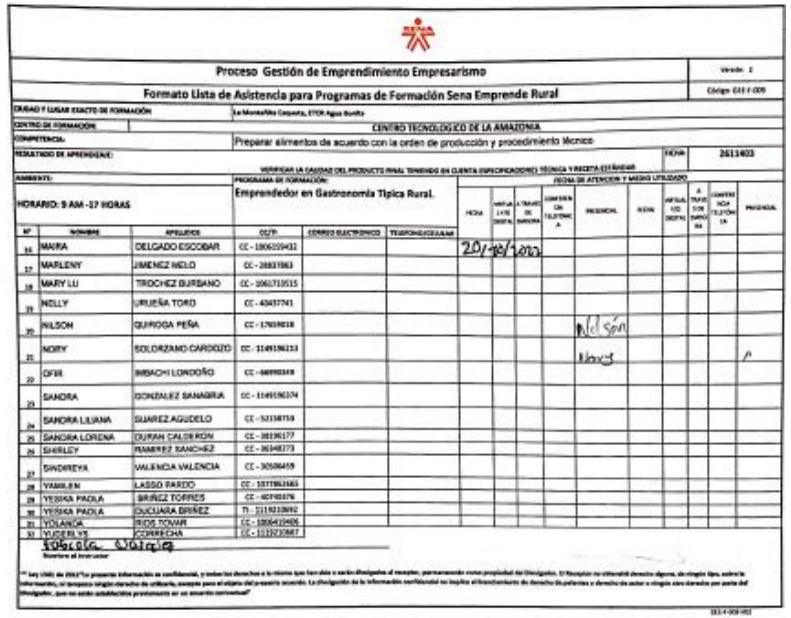
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

2611403

HORARIO: 9 AM -17 HORAS

Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI
1	AMALIA	BOCANEGRA TORRES	CC - 1112015764
2	ANILLY LORENA	VANEGAS QUIROZ	CC - 1117513204
3	BELLANIDES	MEDINA GONZALEZ	CC - 1149296393
4	BIBIANA	RIVERA CUELLAR	CC - 55154771
5	DELFI	UZADA MURCIA	CC - 40888499
6	DIANA	GORDILLO CLAROS	CC - 1117506248
7	ERIKA ANDREA	ASENCIO YATE	CC - 1149196399
8	ESPERANZA	TORRES ALVARADO	CC - 49034823
9	ISLENA	LEAL TAPIERO	CC - 40888811
10	JANETH	SANCHEZ CRUZ	CC - 40876060
11	JOHANA	ROJAS RIVERA	CC - 1117968345
12	JOSE LUIS	ALBA	CC - 1118813901
13	JUSTO GERMAN	MURCIA	CC - 93470802
14	LIZ KATHERINE	GONZALEZ AGUDELO	CC - 1017334842
15	MAIRA ALEJANDRA L	LASSO CARVAJAL	CC - 1123945294



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

2611403

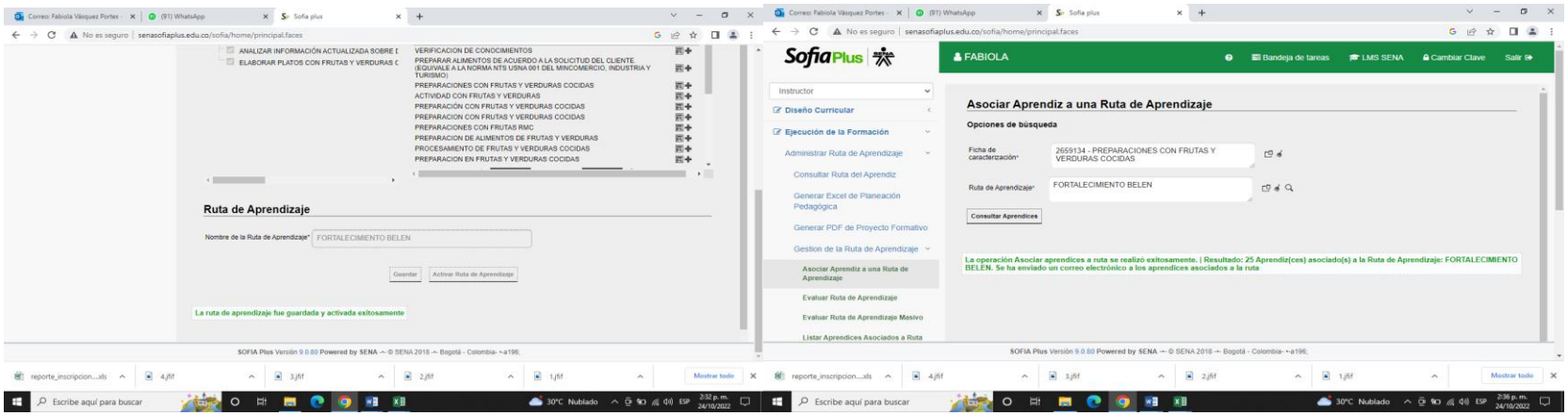
HORARIO: 9 AM -17 HORAS

Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI
16	MAIRA	DELGADO ESCOBAR	CC - 1006029432
17	MARLENY	JIMENEZ MELO	CC - 28831983
18	MARY LU	TROCHEZ BURBANO	CC - 1061710515
19	NELLY	URUEÑA TORO	CC - 40437741
20	NILSON	QUIROGA PEÑA	CC - 17634018
21	NORY	SOLORZANO CARDOZO	CC - 1149196213
22	OFIR	IMBACHI LONDOÑO	CC - 98890349
23	SANDRA	GONZALEZ SANAGRIA	CC - 1149196374
24	SANDRA LILIANA	SUAREZ AGUDELO	CC - 52134758
25	SANDRA LORENA	DURAN CALDERON	CC - 28196177
26	SHIRLEY	RAMIREZ SANCHEZ	CC - 36348273
27	SINDREYA	VALENCIA VALENCIA	CC - 30686458
28	YAMILEN	LASSO PARDO	CC - 1077863683
29	YERIKA PAOLA	BRIÑEZ TORRES	CC - 40745376
30	YERIKA PAOLA	DUCUARA BRIÑEZ	TI - 1117610892
31	YOLANDA	RIOS TOVAR	CC - 1006410406
32	YUDERLYS	CORRECHA	CC - 1123210867

OBLIGACIÓN 4

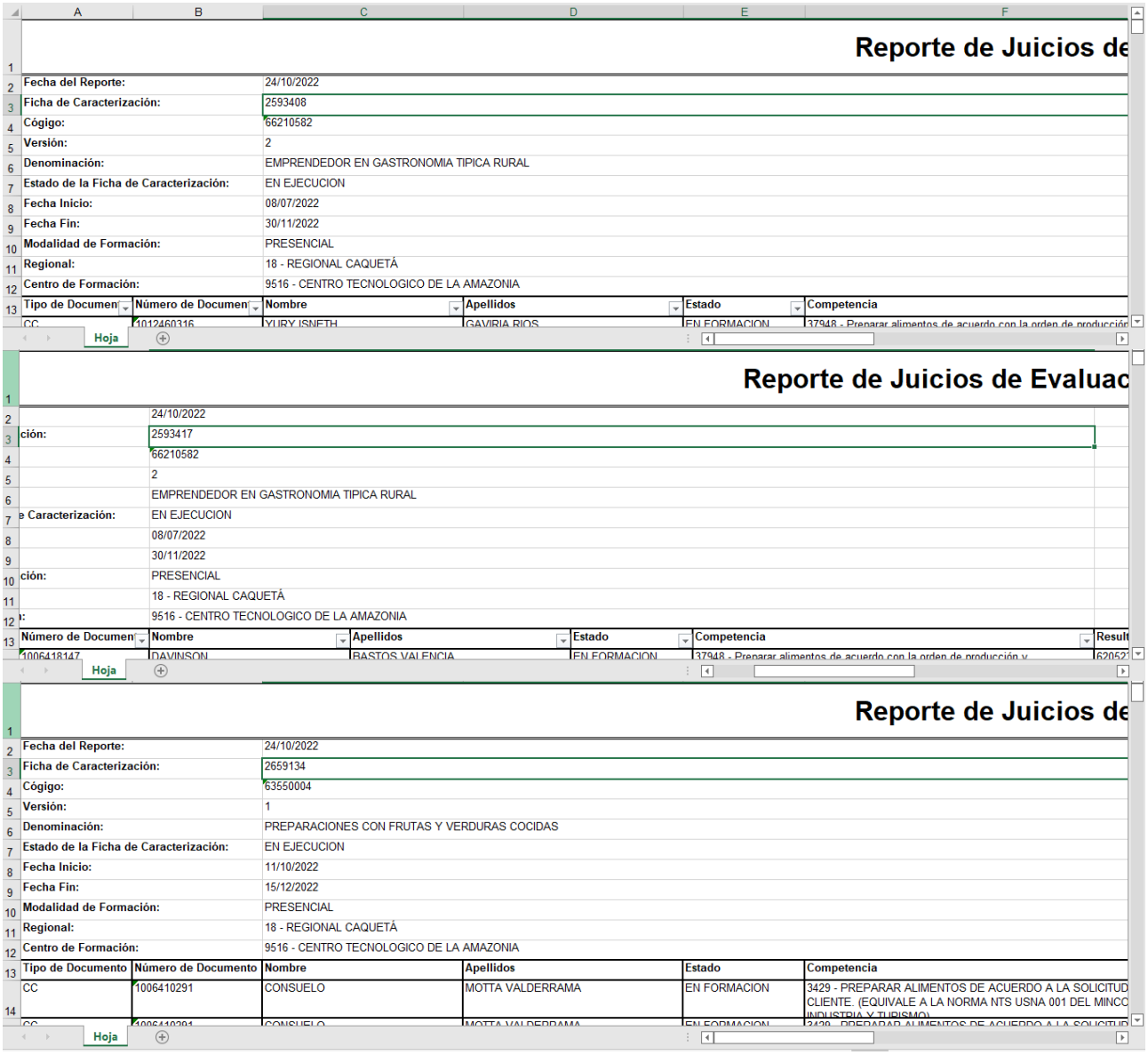
4. Registro de inscritos en la formación de preparaciones con frutas y verduras cocidas matriculada con la ficha 2659134.



	Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	2659134	
Programa de Formación	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 1010072775	ANDREA PAOLA PRECIADO MENDIETA	Matriculado
CC - 40094142	ARACELLY PIEDRAHITA	Matriculado
CC - 41105944	BETTY BARRAGAN TORREJANO	Matriculado
CC - 40758887	BETTY CASTAÑO CARDONA	Matriculado
CC - 40093601	CLAUDIA OROZCO PIEDRAHITA	Matriculado
CC - 1006410291	CONSUELO MOTTA VALDERRAMA	Matriculado
CC - 40627624	DEYSI ALEJANDRA LLANOS BRAND	Matriculado
CC - 1115792717	EDNA ROCIO GALLEGO CALDERON	Matriculado
CC - 40094127	GLORIA EUGENIA VALENZUELA ANTURY	Matriculado
CC - 40093337	GLORIA LUCIA RODRIGUEZ CERQUERA	Matriculado
CC - 17655352	JHON JAIRO SANTANILLA MESA	Matriculado
CC - 1016066203	JULIAN EDUARDO TORRES MOSQUERA	Matriculado
CC - 1006506391	JULIANA SOTO GONZALEZ	Matriculado
CC - 36275382	LEONOR PEREZ	Matriculado
CC - 1115792788	LILIANA MOLINA CASTAÑO	Matriculado
CC - 1006410386	LINA MARCELA SILVA FIGUEROA	Matriculado
CC - 17681697	LUIS HUMBERTO GALLEGO ORDOÑEZ	Matriculado
CC - 40093776	LUZ DELCY LLANOS MOTTA	Matriculado
CC - 26629959	MARIA ZENEIDA PIEDRAHITA CARDONA	Matriculado
CC - 40778348	NOHEMY RAMIREZ BARRAGAN	Matriculado
CC - 52160100	OLGA LILIANA MOSQUERA	Matriculado
CC - 1018503236	OSCAR CASTILLO MEDINA	Matriculado
CC - 1117490509	YAMILE VALENZUELA VARGAS	Matriculado
CC - 39677848	YANETH RODRIGUEZ CERQUERA	Matriculado
CC - 17684771	YECID ACOSTA PIEDRAHITA	Matriculado

OBLIGACIÓN 7

7.1 Reporte de juicios de evaluación para la formación en **Emprendimiento en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2593408, 2593417, 2659134.



Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	24/10/2022
Ficha de Caracterización:	2593408
Cógigo:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización:	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 Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1012460316	YURY ISNETH	GAVIRIA RIOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción

Reporte de Juicios de Evaluac

	24/10/2022
ción:	2593417
	66210582
	2
	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
e Caracterización:	EN EJECUCION
	08/07/2022
	30/11/2022
ción:	PRESENCIAL
	18 - REGIONAL CAQUETÁ
:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Result
1006418147	DAVINSON	BASTOS VALENCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	62052

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	24/10/2022
Ficha de Caracterización:	2659134
Cógigo:	63550004
Versión:	1
Denominación:	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	11/10/2022
Fecha Fin:	15/12/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1006410291	CONSUELO	MOTTA VALDERRAMA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC INDUSTRIA Y TURISMO)

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 2593417**.**





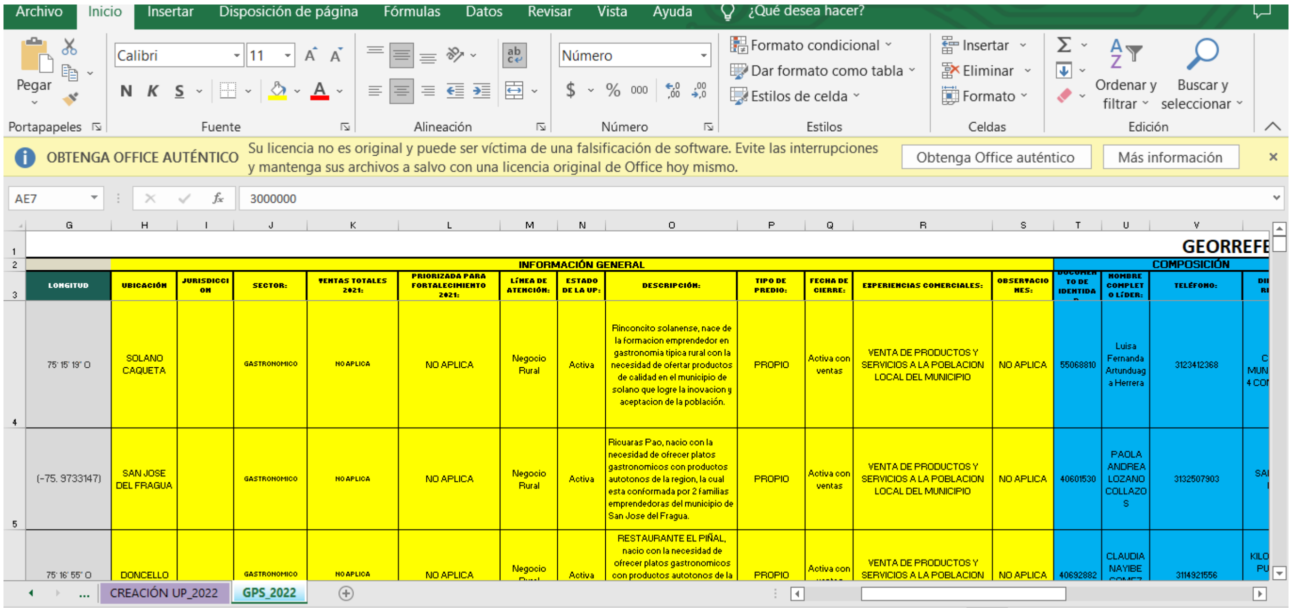
OBLIGACIÓN 11

11. Imágenes fotográficas de la participación del programa Sena Emprende Rural en la Feria Expo Caquetá.



OBLIGACIÓN 13

13. formato de estructura de seguimiento integrado y herramienta de seguimiento a la formación **Emprendedor en Gastronomía Tipica Rural** de las fichas 2487992, 2487273, 2508886, 2553283, 2577965.



LONGITUD	UBICACIÓN	JURISDICCION	SECTOR:	VENTAS TOTALES 2021:	PRIORIZADA PARA FORTALECIMIENTO 2021:	LÍNEA DE ATENCIÓN:	ESTADO DE LA UP:	DESCRIPCIÓN:	TIPO DE PREDIO:	FECHA DE CIERRE:	EXPERIENCIAS COMERCIALES:	OBSERVACIONES:	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO LÍDER:	TELÉFONO:
75' 15' 19" O	SOLANO CAQUETA		GASTRONOMICO	NO APLICA	NO APLICA	Negocio Rural	Activa	Rinconcito solanense, nace de la formacion emprendedor en gastronomia tipica rural con la necesidad de ofertar productos de calidad en el municipio de solano que logre la inovacion y aceptacion de la población.	PROPIO	Activa con ventas	VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS A LA POBLACION LOCAL DEL MUNICIPIO	NO APLICA	55068810	Luisa Fernanda Artunduaga Herrera	3123412368
(-75. 9733147)	SAN JOSE DEL FRAGUA		GASTRONOMICO	NO APLICA	NO APLICA	Negocio Rural	Activa	Ricuaras Pao, nacio con la necesidad de ofrecer platos gastronomicos con productos autotonos de la region, la cual esta conformada por 2 familias emprendedoras del municipio de San Jose del Fragua.	PROPIO	Activa con ventas	VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS A LA POBLACION LOCAL DEL MUNICIPIO	NO APLICA	40601530	PAOLA ANDREA LOZANO COLLAZOS	3132507903
75' 16' 55" O	DONCELLO		GASTRONOMICO	NO APLICA	NO APLICA	Negocio Rural	Activa	RESTAURANTE EL PIÑAL, nacio con la necesidad de ofrecer platos gastronomicos con productos autotonos de la	PROPIO	Activa con	VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS A LA POBLACION	NO APLICA	40692882	CLAUDIA NAYIBE	3114921556

OBLIGACIÓN 16

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

