PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 01 de mayo del 2023

Señora
Alba Luz Mendez Rojas
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4655507
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes abril del año 2023

Referencia: CO1.PCCNTR.4655507 del año 2023

FABIOLA VASQUEZ PORTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.026.586.467, en mi calidad de Contratista del SENA, en en el 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 la contratación la suma de **TREINTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. ($38.978.290).** Esta suma será pagada por el SENA a la contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el mes de febrero de 2023, por un valor de **NOVECIENTOS SESENTA MIL SETECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS ($960.733) M/CTE.** b) Nueve (9) pagos iguales, por los meses de marzo a noviembre de 2023, por un valor de **CUATRO MILLONES CIENTO DIESISIETE MIL CUATROSCIENTOS VEINTICINCO PESOS ($4.117.425) M/CTE cada uno** , y un pago final por el mes de diciembre de 2023 por el valor de **NOVECIENTOS SESENTA MIL SETECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($960.732).**

Plazo: Será hasta el 07 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico en el área Preparaciones Con Frutas y Verduras Cocidas, aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
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.	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. . Por lo tanto se programa esta actividad en el mes de Noviembre.	No se genera evidencia para el mes de abril.
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 del programa de formación: Preparaciones Con Frutas y Verduras Cocidas con Fichas 2744703 en la cual elaboré la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación	2.1 Formato de la planeación pedagógica de las Fichas matriculada con 2744703 2.2 Guias de aprendizaje e instrumetos de evaluación 2744703 **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 2
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 y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en la formación Emprendedor en gastronomía típica rural con Fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de abril de 2023. 3.2 Registro de asistencias de formación de las fichas 2710408, 2718158, 2717458, 2717370 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y

			portafolio del instructor OBLIGACION 3
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	Envié a través de correo electrónico al agente GAE los formatos de reporte de inscripción para el tramite de matricula de los aprendices para la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158	4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación Preparaciones Con Frutas y Verduras Cocidas con Ficha 2744703 4.2 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de las Ficha 2744703 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 4
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, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro ya que hasta la fecha no ha sido programado actividades o reuniones con SENNOVA y AGROSENA.	No se genera evidencia para el mes de abril.
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	Programé y reporté a la supervisora de mi contrato la movilización a orientar formación en Preparaciones con Frutas y Verduras Cocidas**,** en el municipio de Puerto Rico, matriculada en la Ficha	6.1 Formatos de Planeaciones pedagogicas de la formación en Preparaciones con Frutas y Verduras Cocidas matriculada en la

	movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	2744703, Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158 en los municipios de San Jose del Fragua, El Paujil, San Vicente del Cagua, Puerto Rico	Ficha 2744703, Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2710408 6.2 Formato de orden de viaje N° 10423 y 14223 para desplazamiento de la ficha 2717458 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 6
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evalue los resultados de aprendizaje de las formaciones Preparaciones con Frutas y Verduras Cocidas**,** Ficha 2710135, Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2710408	7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2710408 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 7
8	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en etapa de inicio y los avances en campo no han sido significativos, pero se programa realizar la inscripción en APE a medida que se vaya avanzando en la ejecución de la formación.	No se genera evidencia para el mes de abril.

	Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.		
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional 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 abril.
	De apoyo a la gestión del emprendimiento rural:		
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en atapa de inicio y los avances en campo no han sido significativos para la creación de unidades productivas, pero se programa realizar una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación	No se genera evidencia para el mes de abril
11	Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que tiene programado para el mes de octubre, pero se programa realizar una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación..	No se genera evidencia para el mes de abril
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.	Participé en la reunion del programa por la dinamizadora Articulacion y concertación de acciones Estrategia SER-APE, el dia 24 de abril de 2023	12.1 Listado de asistencia de la concertación de acciones Estrategia SER-APE, el dia 24 de abril de 2023 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y

			portafolio del instructor. OBLIGACION 12
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.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en etapa de inicio y los avances en campo no han sido significativos para la implementación de los modelos CANVAS, pero se programa realizar una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación	No se genera evidencia para el mes de abril
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están etapa de inicio y no se ha identificado caso de éxito, pero se programa realizar una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación.	No se genera evidencia para el mes de abril
15	Consolidar la creación de XXX unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. (Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen).	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que las formaciones están en etapa de inicio y los avances en campo no han sido significativos para la creación de unidades productivas, pero se programa realizar una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación	No se genera evidencia para el mes de abril
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	16.1 PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS Evidencia que reposa en el Drive

		del portafolio de los instructores e informes mensuales GC_1026586467 _26823_ABRIL_2023 GF_1026586467 _26823_ABRIL_2023	de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 16
17	OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS De apoyo a la empleabilidad: . Realizar acciones de formación para la ocupación rural . Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. . Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que no me ha sido asignado formaciones de ocupaciones rurales y empleabilidad rural	No se genera evidencia para el mes de abril
	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.	Esta actividades se desarrollo en el mes de febrero se realizó la afiliación a la ARL Positiva de la instructora Fabiola Vasquez Portes el día 22 de febrero del 2023. Esta obligación se cumplió al 100%.	No se genera evidencia para el mes de abril
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	Esta actividad se desarrollo en el mes de marzo, realice la norma de competencia “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y	No se genera evidencia para el mes de abril

	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 2023.	normativa" esta vigente hasta el año 2025	

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.	10423	San Vicente del Caguan	28/03/2023	30/03/2023
2.	14223	San Vicente del Caguan	19/04/2023	21/04/2023

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. 9449180696 de la planilla, Aportes en Linea del periodo marzo de 2023. (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 de acceso al drive de la Coordinadora
3. ABRIL

1. Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales.
2. Copia de pago de la planilla de seguridad social del mes de marzo de del 2023.
3. Informe mensual de actividades
4. Evidencias mensuales.

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Formato de la planeación pedagógica de las Fichas matriculada con 2744703
2.2 Guias de aprendizaje e instrumetos de evaluación 2744703
3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de abril de 2023.
3.2 Registro de asistencias de formación de las fichas 2710408, 2718158, 2717458, 2717370
4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación Preparaciones Con Frutas y Verduras Cocidas con Ficha 2744703
4.2 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de las Ficha 2744703
6.1 Formatos de Planeaciones pedagogicas de la formación en Preparaciones con Frutas y Verduras Cocidas matriculada en la Ficha 2744703, Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2710408
6.2 Formato de orden de viaje N° 10423 y 14223 para desplazamiento de la ficha 2717458
7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2710408
12.1 Listado de asistencia de la concertación de acciones Estrategia SER-APE, el dia 24 de abril de 2023
16.1 PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

Cordialmente,

FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. 1.026.586.467

Recibí a satisfacción:

Alba Luz Mendez Rojas
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4655507
Coordinadora Académica Programas especiales

2.1 Formato de la planeación pedagógica de las Fichas matriculada con 2744703

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

Fecha de Elaboración	3 DE ABRIL DEL 2023	
Denominación del Programa de Formación	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	63550004 V1	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES**	**Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA**

FICHA: 2744703 **PUERTO RICO**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**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 CUENTE 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.	**Cognitiva:**- Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. -Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas practicas de manufactura. -Reconocer la demanda del mercado **Procedimental:** Realizar proceso de desinfección en cada uno de los procesos de receta estandar teniendo en cuenta normativa vigente. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:**Analizar las consecuencias de usar materias primas de mala calidad.	60		•Ihesa redonda •Manejo de materia prima •Imanejo de equipos y utensilios de cocina. •Ipractica en taller de cocina, talleres de receta estándar.	Unidad productiva.	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCIJOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA.	•Ibaliza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •Ireconoce 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.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre elaboracion de recetas con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preguntas **Instrumento:** Lista de chequeo **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementacion de receta estandar. **Técnica:** Exposición **Instrumento:Lista de chequeo.** **DE PRODUCTO:** Elaboracion de una receta con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preparacion de una receta **Instrumento:Lista de chequeo**	

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.**

Más trabajo.	Servicio Nacional de Aprendizaje Centro Tecnológico de la Amazonía LISTA DE CHEQUEO.

Titulación/Programa/Curso:	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	No. De Ficha:	2744703
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.	_____

Más trabajo.	Servicio Nacional de Aprendizaje Centro Tecnológico de la Amazonía LISTA DE CHEQUEO.

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. _____

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/04/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2717370 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2710408 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2717458 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2744703 - 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 : 33,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2718158 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 153,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/04/2023	01/04/2023	OTROS	7,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 7,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

SENA

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	Caquetá,San Jose de Fragua (Yurayaco)
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo a procedimientos tecnicos.
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
FICHA:	2710408
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.
HORARIO:	

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ANA HORTENSIA	RAMIREZ GIRALDO	CC - 30237702			11/4/23					12/4/23				
2	ANA MARIA	GAMBOA RAMIREZ	TI - 1056123688		3236401503										
3	ANGELA PATRICIA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 36312971												
4	ARIZALITH	VARGAS CENON	CC - 40778998	.	.										
5	CARLOS ALBEIRO	GUEVARA	CC - 17778077												
6	CARLOS ALFONSO	TORO ESCARLANTE	CC - 17616708	[illegible]	3115409063										
7	DIOSELINA	PENAGOS JACANAMIJOY	CC - 40763967												
8	LEOVIGILDO	SIERRA BAMBAGUE	CC - 17616756		.										
9	LUZ DARY	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 1115790225		3138988293										
10	LUZ DARY	TISOY HURTADO	CC - 1124852385												
11	LUZ DELLY	TORRES JOJOA	CC - 1117263463		3138645392										
12	MARIA IRMA	NOPAN JOVEN	CC - 40762563	.	3134115090										
13	MARIA ISABEL	GUZMAN CICERI	CC - 40094258		3133796878										
14	MARIA NIDIA	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 40780301		3222385751										
15	MARIA OLGA	ORTIZ MUCHAVISOY	CC - 1118469029		3132943846										
16	MONICA JHOANA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 1075234356		3203472355										
17	SANDRA MINEYI	RIVERA SALAZAR	CC - 1118472445												
18	SANTIAGO	ARCINIEGAS MENDEZ	TI - 1118367276		3180168220										
19	ULISES	POLANIA YUSTRES	CC - 4914469		3214241698										
20	YENSY ALEXANDRA	CARVAJAL ORTIZ	CC - 1118469335		3227077277										

Fabiola Vasquez

Nombre el instructor

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

Powered by CamScanner

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo	Versión: 2
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural	Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	Caquetá,San Jose de Fragua (Yurayaco)		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo a procedimientos tecnicos.		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	FICHA:	2710408
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.		
HORARIO:			

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ANA HORTENSIA	RAMIREZ GIRALDO	CC - 30237702			13/4/23									
2	ANA MARIA	GAMBOA RAMIREZ	TI - 1056123688		3236401505										
3	ANGELA PATRICIA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 36312971												
4	ARIZALITH	VARGAS CENON	CC - 40778998												
5	CARLOS ALBEIRO	GUEVARA	CC - 17778077												
6	CARLOS ALFONSO	TORO ESCARLANTE	CC - 17616708		3115409065										
7	DIOSELINA	PENAGOS JACANAMIJOY	CC - 40763967												
8	LEOVIGILDO	SIERRA BAMBAGUE	CC - 17616756												
9	LUZ DARY	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 1115790225		3138988293										
10	LUZ DARY	TISOY HURTADO	CC - 1124852385												
11	LUZ DELLY	TORRES JOJOA	CC - 1117263463												
12	MARIA IRMA	NOPAN JOVEN	CC - 40762563	-	3134115040										
13	MARIA ISABEL	GUZMAN CICERI	CC - 40094258		3133296878										
14	MARIA NIDIA	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 40780301		8222385751										
15	MARIA OLGA	ORTIZ MUCHAVISOY	CC - 1118469029		3132943846										
16	MONICA JHOANA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 1075234356		3214247698										
17	SANDRA MINEYI	RIVERA SALAZAR	CC - 1118472445		3108843308										
18	SANTIAGO	ARCINIEGAS MENDEZ	TI - 1118367276		3118016826										
19	ULISES	POLANIA YUSTRES	CC - 4914469												
20	YENSY ALEXANDRA	CARVAJAL ORTIZ	CC - 1118469335		3227077277										

Fabiola Vasquez

Nombre el instructor

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

Powered by CamScanner

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	San Vicente del Caguan Puerto Amor
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnológico de la Amazonia
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).
FICHA:	2717458
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.
HORARIO:	

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ANDREA	RODRIGUEZ PASTRANA	CC - 1115790355			19/04/23					20/04/23				
2	DANIELA	MUÑOZ TORO	CC - 1089905342							Daniela					Daniela
3	DANNY GISETH	PARRA TIMANA	CC - 1006519143							Danny					Danny
4	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917		3125275264					Derly					Derly P.
5	DORALBA	LONDOÑO BOTACHE	CC - 40088243		3102758651					Doralba					Doralba L.
6	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777		3219932683					Enith P					Enith Perdomo
7	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653		3102077340					Florinda Ulcue					Florinda Ulcue
8	FRANCY	VARGAS YATE	CC - 40771374							Fransi					Fransi
9	JHON SEBASTIAN	CAVIEDES LIMA	TI - 1117814691												
10	JHONNER FABIAN	ALDANA PERDOMO	CC - 1117820091												
11	LILIANA	MOSQUERA VARGAS	CC - 40692301												
12	LUCERO	RODRIGUEZ FALLA	CC - 1077850057		3134385480					LuceroRF					LuceroRF.
13	LUZ ENITH	GAITAN LIMA	CC - 39805767		3103010482					Luz Enith					Luz Enith
14	LUZ ESTHER	SANCHEZ DE TRUJILLO	CC - 38201016		Luzesther					Esther					Luz Esther
15	LUZ STELLA	GARCIA RAMOS	CC - 40692908												
16	MARIANA	ANDRADE OTECA	CC - 1026590158		3118941043					Mariana A.					Mariana A.
17	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402		3122633763					Mariela B					Mariela B A
18	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994		321 2309859					Ruth Mary					Ruth Mary B
19	YORMANY	MESTIZO GARCIA	CC - 1006520597		3228946571					Yormi Mestizo					Yormi Mestizo
20	YUDY PAOLA	GIL CAVIEDES	CC - 1006517492												

fabida Vasquez

Nombre el instructor

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

Powered by CamScanner

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	San Viente del Caguan Puerto Amor
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnológico de la Amazonia
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).
FICHA:	2717458
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.
HORARIO:	

						FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR										
1	ANDREA	RODRIGUEZ PASTRANA	CC - 1115790355			21/04/23									
2	DANIELA	MUÑOZ TORO	CC - 1089905342							Daniela					
3	DANNY GISETH	PARRA TIMANA	CC - 1006519143							Danny					
4	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917		3125225260					Derly					
5	DORALBA	LONDOÑO BOTACHE	CC - 40088243		3102758657					Doralba					
6	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777		3219932893					Enith P					
7	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653		3102077340					Florinda U					
8	FRANCY	VARGAS YATE	CC - 40771374							Franci					
9	JHON SEBASTIAN	CAVIEDES LIMA	TI - 1117814691												
10	JHONNER FABIAN	ALDANA PERDOMO	CC - 1117820091												
11	LILIANA	MOSQUERA VARGAS	CC - 40692301												
12	LUCERO	RODRIGUEZ FALLA	CC - 1077850057		3134385480					LuceroRF					
13	LUZ ENITH	GAITAN LIMA	CC - 39805767		3103001487					Luz Enith					
14	LUZ ESTHER	SANCHEZ DE TRUJILLO	CC - 38201016		3105653246					LuzEsther					
15	LUZ STELLA	GARCIA RAMOS	CC - 40692908												
16	MARIANA	ANDRADE OTECA	CC - 1026590158		3118941045					Mariana HO					
17	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402		3226337673					Mariela					
18	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994							Ruth Mary					
19	YORMANY	MESTIZO GARCIA	CC - 1006520597		3218946571					Yorma Mestizo					
20	YUDY PAOLA	GIL CAVIEDES	CC - 1006517492												

Fabiola Vasquez

Nombre el instructor

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

Powered by CamScanner

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	Paujil Caqueta
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. — FICHA: 2718158
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.
HORARIO:	

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ADRIANA DEL PILAR	SANCHEZ VALVERDE	CC - 1118028875		3222906557	3/4/23				Adriana	4/4/23				Adriana
2	ADRIANA FARLLY	TIQUE	CC - 1120563552		3033706985					Adriana					Adriana
3	ARGENIS	CARVAJAL DUARTE	CC - 40740926												
4	BLANCA LUCIA	PARRA PINEDA	CC - 40600161	—	3107801042					Blanca					Blanca
5	DAYAN XIOMARA	IMBACHI SANCHEZ	CC - 1118028028		3228736821					Xiomara					Xiomara
6	EDGAR ALFONSO	LOZADA REINA	CC - 16189175		3155106783					Edgar Alf.					Edgar A.
7	FLOR ALBA	VILLARRAGA MENDOZA	CC - 40362998		3114865596					Flor Alba					Flor Alba
8	HARY JURICZA	PIRAJAN MARIN	CC - 1016943887		3224739462					Hary					Hary
9	JAQUELINE	ZUÑIGA TIQUE	CC - 1118021029		3186014047					Jaqueline					Jaqueline
10	KAREN LIZETH	PINTO PATIÑO	CC - 1006419118		3213841999					Karen					Karen
11	KERLY PATRICIA	RODRIGUEZ BURGOS	CC - 1118023201												
12	KERLY	TRUJILLO RAMIREZ	CC - 1006528884	Ktrujillo@ramirez	3178115930					Kerly					Kerly
13	LIBARDO HUMBERTO	PABON BUSTOS	CC - 1075255119												
14	MARFI YULIANA	JIMENEZ SAAVEDRA	CC - 1118070335												
15	MARIA DALIA	TIQUE	CC - 40086808		3142434153					Dalia					M. Dalia
16	MARIA PAZ	GUAR SANCHEZ	CC - 40728346	.	3118786899					Maria Paz					Maria Paz
17	ROSA NEIRETH	MARTINEZ ZUÑIGA	TI - 1118022024		3186014047					Neireth					Neireth.
18	YARLEY	RODRIGUEZ BURGOS	CC - 1119584890												
19	YENNY ALEXANDRA	CABRERA TORO	CC - 40078595		3168226594					Yenny C.					Yenny C.
20	YILIBETH	SALINA MORENO	CC - 1006597171		3108026312										

fabiola Vasquez

Nombre el instructor

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

Powered by CamScanner

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	Paujil Caqueta
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
FICHA:	2718158
AMBIENTE:	
HORARIO:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

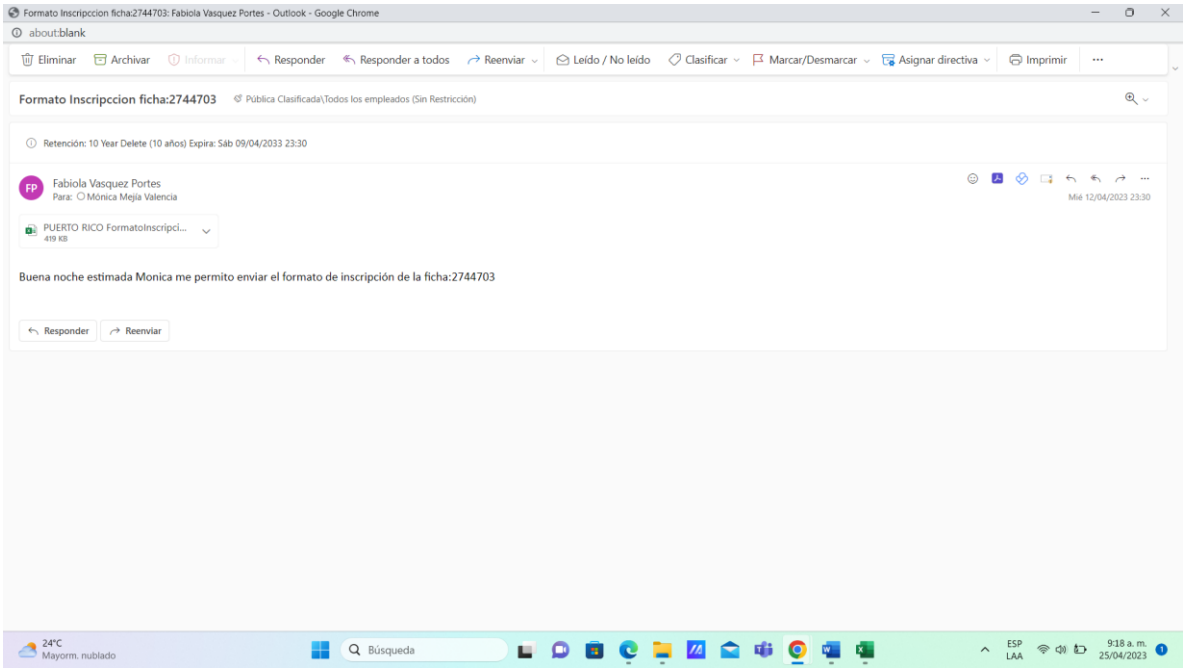
N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ADRIANA DEL PILAR	SANCHEZ VALVERDE	CC - 1118028875		3222906557	5/4/23									
2	ADRIANA FARLLY	TIQUE	CC - 1120563552	A											
3	ARGENIS	CARVAJAL DUARTE	CC - 40740926												
4	BLANCA LUCIA	PARRA PINEDA	CC - 40600161		3107881043										
5	DAYAN XIOMARA	IMBACHI SANCHEZ	CC - 1118028028		3228736821										
6	EDGAR ALFONSO	LOZADA REINA	CC - 16189175		3155706613										
7	FLOR ALBA	VILLARRAGA MENDOZA	CC - 40362998		3114966594										
8	HARY JURICZA	PIRAJAN MARIN	CC - 1016943887		3224736462										
9	JAQUELINE	ZUÑIGA TIQUE	CC - 1118021029		3118604704										
10	KAREN LIZETH	PINTO PATIÑO	CC - 1006419118		3213241144										
11	KERLY PATRICIA	RODRIGUEZ BURGOS	CC - 1118023201												
12	KERLY	TRUJILLO RAMIREZ	CC - 1006528884	K TRUJILLO 1@gmail.co	3178115980										
13	LIBARDO HUMBERTO	PABON BUSTOS	CC - 1075255119												
14	MARFI YULIANA	JIMENEZ SAAVEDRA	CC - 1118070335												
15	MARIA DALIA	TIQUE	CC - 40086808		3142934153										
16	MARIA PAZ	GUAR SANCHEZ	CC - 40728346		Maria Paz G										
17	ROSA NEIRETH	MARTINEZ ZUÑIGA	TI - 1118022024		3118601704										
18	YARLEY	RODRIGUEZ BURGOS	CC - 1119584890		3732110943										
19	YENNY ALEXANDRA	CABRERA TORO	CC - 40078595		3168276544										
20	YILIBETH	SALINA MORENO	CC - 1006597171		3108074601										

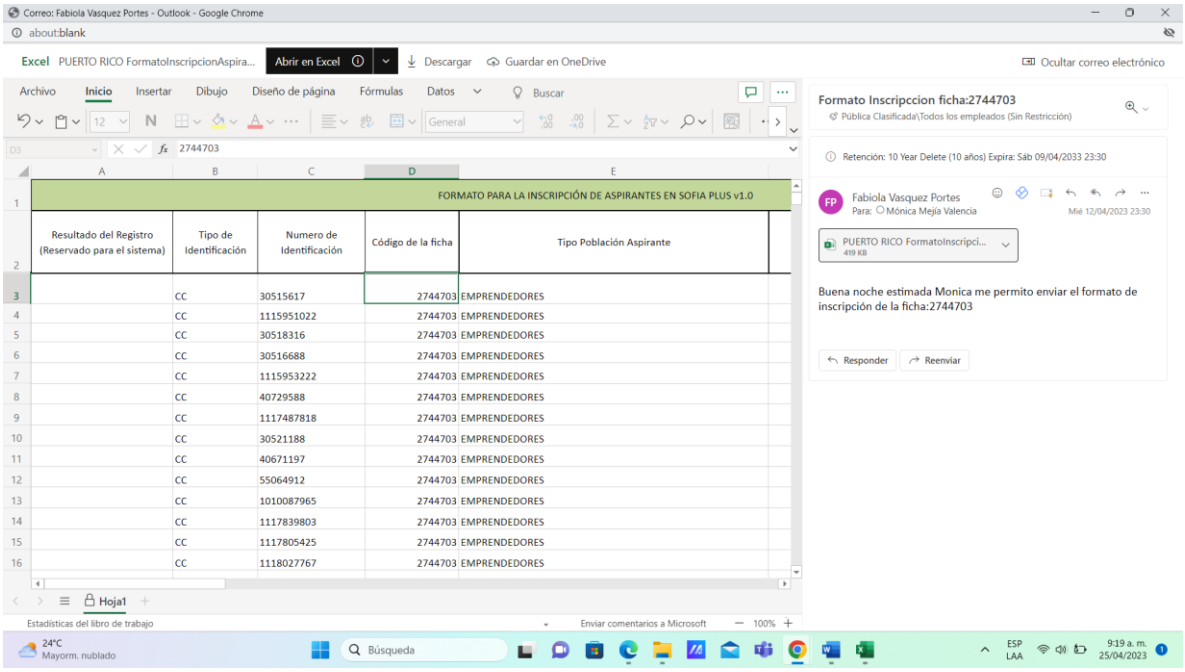
Fabiola Vasquez
Nombre el instructor

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

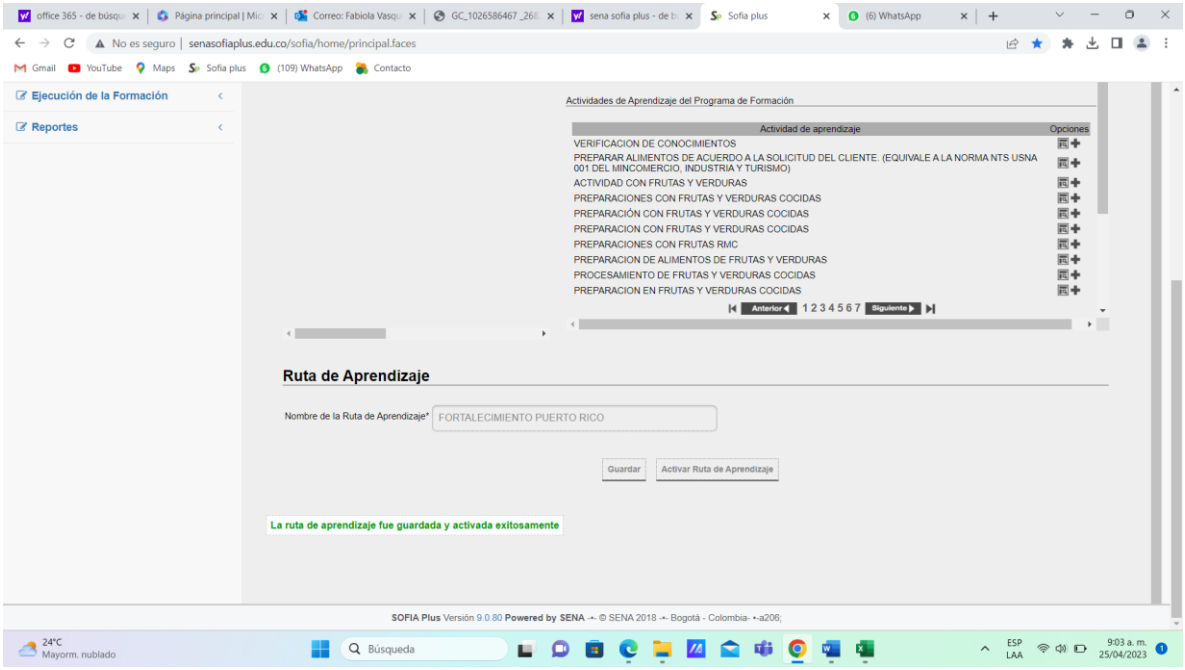
Powered by CamScanner

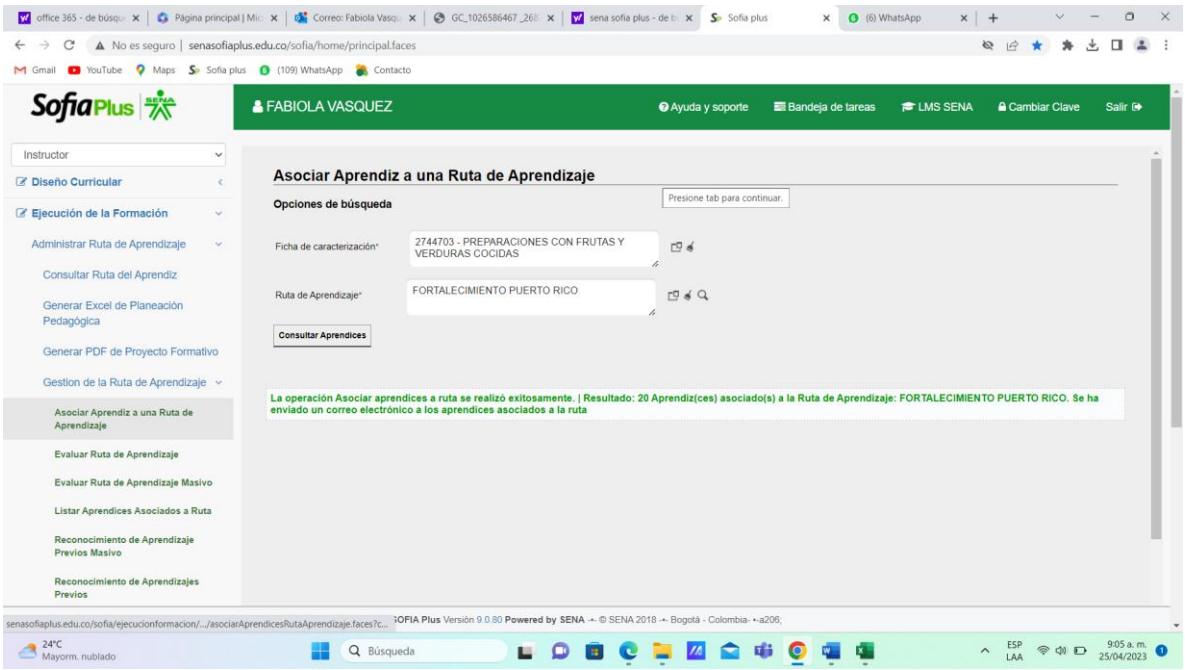
4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación Preparaciones Con Frutas y Verduras Cocidas con Ficha 2744703





4.2 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de las Ficha 2744703 : Preparaciones con frutas y verduras cocidas.





.1 Formatos de Planeaciones pedagogicas de la formación en Preparaciones con Frutas y Verduras Cocidas matriculada en la Ficha 2744703, Emprendedor en gastronomía típica rural, de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2710408

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

Fecha de Elaboración	22 DE FEBRERO DEL 2023	
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 formación Titulada)	N/A	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES**	**Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA**
	Nombres y Apellidos LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	**Regional y Centro de formación: CAQUETA**

FICHA: **2717458** **SAN VICENTE DEL CAGUAN**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	**ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR**	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)**		**ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS**	**AMBIENTES DE**			**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**	**DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE**	**OBSERVACIONES**
					HORAS TRABAJO DIRECTO	**HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE**		**AMBIENTE**	**MATERIALES DE FORMACIÓN**	**INSTRUCTORES RESPONSABLES**			
N/A	N/A	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	**290801106O3 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.** 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).	**Cognitiva:** Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas practicas de manufactura. **Procedimental:** Realizar proceso de desinfección en cada uno de los procesos de receta estandar teniendo en cuenta normativa vigente. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:**Analizar las consecuencias de usar materias primas de mala calidad.	98		•thesa redonda •thanejo de materia prima •thanejo de equipos y utensilios de cocina. •thpractica en taller de cocina. talleres de receta estándar.	Unidad productiva.	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA.	•thaliza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •thconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura. **Técnica:**Formulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario **DE DESEMPEÑO:** Exposición de las buenas practicas de manufactura **Técnica:** Exposición **Instrumento:** Lista de chequeo. **DE PRODUCTO:** Preparacion d e producto aplicando las BPM. **Técnica:** Elaboracion de producto. **Instrumento:** lista de chequeo	
N/A	N/A	**260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico**	**260201057O1 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.** 260201057O4 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL 260201057O3 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR 260201057O2 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.	**Cognitiva:** Identificar platos tipicos de la region teniendo en cuenta receta estandar. Comprueabar características organolépticas de la preparación segun normativa vegente. **Procedimental:** interpretar receta estandar teniendo en cuenta procedimientos tecnicos. Monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:** Razonar sobre la importacia de la seleccion y clasificacion adecuada de la materia prima para la obtencion de un buen producto.	100		MESA REDONDA, PRACTICA EN TALLER DE COCINA Y TALLERES DE RECETA ESTANDAR.	Unidad productiva.	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA.	Reconoce la importancia de la gastronomía típica teniendo en cuenta productos autóctonos de la región. Revisa el estado de los utensilios y equipos teniendo en cuenta procedimiento técnico Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad. Identifica la receta estándar para las preparaciones según orden de servicio. Prepara cortes los alimentos según receta estándar.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre platos tipicos de la region. **Técnica:** pregunta **Instrumento:** Lista de chequeo **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementacion de receta estandar. **Técnica:** Exposición **Instrumento:Lista de chequeo.** **DE PRODUCTO:** Elaboracion de una receta tipica. **Técnica:** preparacion de una receta **Instrumento:Lista de chequeo**	

Fecha de Elaboración	3 DE ABRIL DEL 2023
Denominación del Programa de Formación	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	63550004 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES** / **Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA**

FICHA: 2744703 **PUERTO RICO**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**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 CUENTE 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.	**Cognitiva:**- Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. -Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas practicas de manufactura. -Reconocer la demanda del mercado **Procedimental:** Realizar proceso de desinfección en cada uno de los procesos de receta estandar teniendo en cuenta normativa vigente. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:**Analizar las consecuencias de usar materias primas de mala calidad.	60		•Ihesa redonda •Manejo de materia prima •Imanejo de equipos y utensilios de cocina. •Ipractica en taller de cocina, talleres de receta estándar.	Unidad productiva.	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCIJOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA.	•Eevaliua 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.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre elaboracion de recetas con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preguntas **Instrumento:** Lista de chequeo **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementacion de receta estandar. **Técnica:** Exposición **Instrumento:Lista de chequeo.** **DE PRODUCTO:** Elaboracion de una receta con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preparacion de una receta **Instrumento:Lista de chequeo**	

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

Usuario que Genera Reporte: MHdlopezs DANNY LOPEZ SEGURA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA

Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 12 de abril de 2023

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	14223	**Fecha Solicitud**	2023-04-12	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2023-04-12	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	SENA EMPRENDE RURAL - SER			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	2523	**Dependencia Solicitante**	951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026586467	CONTRATISTA	Autorizada	2023-04-19	2023-04-21	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - CAGUAN	2,5	No	50	2,5	4.117.425,00	264.787,00	661.968,00	90.000,00	751.968,00	Impartir Formación Profesional en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha No. 2717458 del programa SER, a realizarse en San Vicente del Caguán, del 19 al 21/04/2023
											Totales Solicitud de Comisión			**661.968,00**	**90.000,00**	**751.968,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir Formación Profesional en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha No. 2717458 del programa SER, a realizarse en San Vicente del Caguán, del 19 al 21/04/2023

ORDENADOR DEL GASTO

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

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 520824264339496578729996
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Hora de firma: 2023/04/12 11:00:57 -05:00

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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHdlopezs	DANNY LOPEZ SEGURA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA
Fecha y Hora Generación Reporte:	miércoles, 12 de abril de 2023	

Firma Responsable

Verificado Por:	MARILYN ROJAS MOTTA	Fecha Verificación:	12/04/2023 10:24:54

Firmado digitalmente por:
Nombre: DANNY LOPEZ SEGURA
Cédula de ciudadanía: 7713400
Usuario SIIF: MHdlopezs
12/04/2023 11:01:08 a. m.

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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHdlopezs	DANNY LOPEZ SEGURA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 21 de marzo de 2023	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	10423	**Fecha Solicitud**	2023-03-21	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2023-03-21	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	SENA EMPRENDE RURAL - SER			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	2523	**Dependencia Solicitante**	951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026586467	CONTRATISTA	Autorizada	2023-03-28	2023-03-30	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - CAGUAN	2,5	No	50	2,5	4.117.425,00	264.787,00	661.968,00	90.000,00	751.968,00	Impartir formación profesional en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha No. 2717458 del programa SER, a realizarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 28 al 30/03/2023
										Totales Solicitud de Comisión				**661.968,00**	**90.000,00**	**751.968,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha No. 2717458 del programa SER, a realizarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 28 al 30/03/2023

ORDENADOR DEL GASTO

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

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 520824264339496578729996
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Hora de firma: 2023/03/21 18:15:49 -05:00

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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHdlopezs	DANNY LOPEZ SEGURA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 21 de marzo de 2023	

Firma Responsable

Verificado Por:	MARILYN ROJAS MOTTA	Fecha Verificación:	21/03/2023 17:24:22

Firmado digitalmente por:
Nombre: DANNY LOPEZ SEGURA
Cédula de ciudadanía: 7713400
Usuario SIIF: MHdlopezs
21/03/2023 6:16:16 p. m.

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

7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2710408

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 25/04/2023
Ficha de 2710408
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha EN EJECUCION
Fecha Inicio: 24/02/2023
Fecha Fin: 31/08/2023
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro
TI	1056123688	ANA MARIA	GAMBOA RAMIREZ	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075234356	MONICA JHOANA	GUTIERREZ ARAOS	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115790225	LUZ DARY	SALAZAR JACANAMIJOY	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117263463	LUZ DELLY	TORRES JOJOA	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1118367276	SANTIAGO	ARCINIEGAS MENDEZ	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118469029	MARIA OLGA	ORTIZ MUCHAVISOY	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118469335	YENSY ALEXANDRA	CARVAJAL ORTIZ	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118472445	SANDRA MINEYI	RIVERA SALAZAR	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1124852385	LUZ DARY	TISOY HURTADO	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17616708	CARLOS ALFONSO	TORO ESCARLANTE	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17616756	LEOVIGILDO	SIERRA BAMBAGUE	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17778077	CARLOS ALBEIRO	GUEVARA	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30237702	ANA HORTENSIA	RAMIREZ GIRALDO	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	36312971	ANGELA PATRICIA	GUTIERREZ ARAOS	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del
Ficha de
Código: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la
Fecha Inicio: 03/03/2023
Fecha Fin: 30/09/2023
Modalidad de
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el
CC	1006419151	ANYI PAOLA	MORALES RAMIREZ	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006956437	YESELY YULIANA	CUARAN PEÑA	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075246485	ARACELY	BUSTOS RUIZ	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115940143	LEIDY	MOLANO MORENO	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115941984	EDWIN ANDRES	ARBOLEDA SANCHEZ	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115942679	HERMINDA	MORENO MORENO	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115942835	EMILSEN	RUBIANO OSPINA	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1115944704	MAIRA ALEJANDRA	CAMACHO SIERRA	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1115945599	KAREN DANIELA	MAZO PULECIO	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115950205	ERIKA PAOLA	PINZON CAMACHO	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115950410	ANAMILENA	FARFAN ABELLA	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117812669	EIDY LLANIRA	UTIMA VELASCO	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30517757	MARTHA	GUTIERREZ CALDERON	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30518741	ALEYDA	CHOCUE	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30520008	ERMINDA	RUBIANO OSPINA	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30520615	HEIDY MILENA	RAMIREZ	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30520778	GETRUDIS	ROJAS CUELLAR	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30521209	MIREYA	LUNA CORDOBA	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30521701	SANDRA MILENA	GOMEZ GUERRERO	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40783720	ELCIRA	RUBIANO OSPINA	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 ESTABLECIMIENTO DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 25/04/2023
Ficha de 2717458
Código: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha EN EJECUCION
Fecha Inicio: 03/03/2023
Fecha Fin: 30/09/2023
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio
CC	1006517492	YUDY PAOLA	GIL CAVIEDES	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006519143	DANNY GISETH	PARRA TIMANA	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006520597	YORMANY	MESTIZO GARCIA	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1010037917	DERLY	PARRA POLANIA	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1026590158	MARIANA	ANDRADE OTECA	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1077850057	LUCERO	RODRIGUEZ FALLA	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1089905342	DANIELA	MUÑOZ TORO	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1089905402	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115790355	ANDREA	RODRIGUEZ PASTRANA	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1117814691	JHON SEBASTIAN	CAVIEDES LIMA	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117820091	JHONNER FABIAN	ALDANA PERDOMO	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	26598994	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	38201016	LUZ ESTHER	SANCHEZ DE TRUJILLO	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	39805767	LUZ ENITH	GAITAN LIMA	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40088243	DORALBA	LONDOÑO BOTACHE	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40692301	LILIANA	MOSQUERA VARGAS	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40692908	LUZ STELLA	GARCIA RAMOS	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40771374	FRANCY	VARGAS YATE	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	48621653	FLORINDA	ULCUE POSCUE	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	55168777	ENITH	PERDOMO JOVEN	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 ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 25/04/2023
Ficha de 2718158
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha EN EJECUCION
Fecha Inicio: 03/03/2023
Fecha Fin: 30/09/2023
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio
CC	1006419118	KAREN LIZETH	PINTO PATIÑO	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006528884	KERLY	TRUJILLO RAMIREZ	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006597171	YILIBETH	SALINA MORENO	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1016943887	HARY JURICZA	PIRAJAN MARIN	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075255119	LIBARDO HUMBERTO	PABON BUSTOS	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118021029	JAQUELINE	ZUÑIGA TIQUE	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1118022024	ROSA NEIRETH	MARTINEZ ZUÑIGA	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118023201	KERLY PATRICIA	RODRIGUEZ BURGOS	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118028028	DAYAN XIOMARA	IMBACHI SANCHEZ	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118028875	ADRIANA DEL PILAR	SANCHEZ VALVERDE	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118070335	MARFI YULIANA	JIMENEZ SAAVEDRA	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1119584890	YARLEY	RODRIGUEZ BURGOS	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1120563552	ADRIANA FARLLY	TIQUE	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	16189175	EDGAR ALFONSO	LOZADA REINA	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40086808	MARIA DALIA	TIQUE	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40362998	FLOR ALBA	VILLARRAGA MENDOZA	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40600161	BLANCA LUCIA	PARRA PINEDA	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40728346	MARIA PAZ	GUAR SANCHEZ	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40740926	ARGENIS	CARVAJAL DUARTE	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

12.1 Listado de asistencia de la concertación de acciones Estrategia SER-APE, el dia 24 de abril de 2023

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No DEL DÍA 24 EL MES DE ABRIL 2023

OBJETIVO (S): ARTICULACIÓN Y CONCERTACIÓN DE ACCIONES – ESTRATEGIA SER -APE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Edwin A. Salas	17.773.422		X		SENA - SER	[illegible]	3118948106	Si	
	[illegible]	1.117.519.857		X		SENA - SER	[illegible]	3103712485	SI	
	Maribel Grijalba Medina	1117.497.589		X		SENA-SER	mgrijalbam@sena.edu.co	3184088638	SI	
	Paola Peña [illegible]	1[illegible]		X		SENA-SER	[illegible]	3165073602	SI	
	Laura Carolina Murcia Cruz	1117.529.197		X		SENA-SER	lcmurcia@sena.edu.co	3125889391	SI	
	Eduard F. Gomez [illegible]	6.804.310		X		SENA-SER	efgomezh@sena.edu.co	3165309310	Si	
	Monica Maria Valencia	1024463434		X		SER	[illegible]	3166976013	SI	
	Douglas Johanna Rojas Reyes	52801459		X		SER.	[illegible]	3114549209	SI	
	Fabiola Vasquez Prieto	1026586467		X		SER	fvasquez@sena.edu.	3214750075	Si	
	Luz Marina Gutierrez	40075171		X		SER	[illegible]	3114647405	Si	
	John Gomez	12234223		X		SER	[illegible]	3208081964	Si	
	Robert Heider Rojas Ortiz	17644165		X		SER	[illegible]	3132027869	Si	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

16. PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 25 de abril del 2023.

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

ORDEN DE VIAJE No 14223	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	19/04/2023	21/04/2023
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguán - Caquetá	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	Centro Tecnológico de la Amazonia	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación profesional en el programa de formación Emprendedor en Gastronomía Típica, según Ficha N° 2717458 del programa Sena Emprende Rural-SER.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir formación profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458, del programa Sena Emprende Rural-SER, en el municipio de San Vicente del Caguán Caquetá donde se desarrollaron las siguientes actividades con los aprendices:

- Socialización con los aprendices sobre la guía de aprendizaje y metodología de trabajo práctico correspondiente a ejecutar en el proceso de formación para la elaboración de las recetas durante los días 19, 20 y 21 de abril del 2023, tales como: desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (bpm).
- Elaboración de recetas asignadas y seleccionadas en el material de apoyo dado por la instructora (Recetario), para la respectiva preparación durante el proceso de formación, donde los aprendices cumplieron con el manejo efectivo de las materias primas.
- Ejecutar las actividades de la guía de aprendizaje No. 1 y el debido Cumplimiento de los resultados de aprendizaje, para el logro de las competencias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZADOS

- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
- Realizar las actividades de aprendizaje propuesta en la planeación pedagógica con forme a la fase correspondiente.

- Socialización de las actividades desarrolladas, mediante mesa redonda donde se realizó la respectiva retroalimentación del proceso de formación durante los días 19, 20 y 21 de abril del 2023.

RESULTADOS:

Impartir formación profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica, según Ficha N° 2717458 del programa Sena Emprende Rural-SER.

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

2. Cumplimiento de las actividades y resultados de aprendizaje plasmados en la planeación pedagógica y la guía de aprendizaje del proceso de formación emprendedor en gastronomía típica, según Ficha N° 2717458.

EVIDENCIAS O SOPORTES:

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

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Elaboración de recetas del material de apoyo mediante la cartilla.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458	19, 20 y 21 abril del 2023.
2. Realizar proceso de desinfección en cada uno de los procesos de receta estándar teniendo en cuenta normativa vigente.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458	19, 20 y 21 abril del 2023.

CONCLUSIONES:		
Impartir Formación de emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL- SER **1.** Se desarrolló parte de las actividades propuestas en la guía No.1, entre aprendices e instructora. **2.** Se estableció las recetas a trabajar en el proceso de formación.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
FABIOLA VASQUEZ PORTES		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica	**ALBA LUZ MENDEZ ROJAS**	

Impartir formación profesional en emprendedor en gastronomía típica, según ficha N° 2717458 del programa SENA emprende rural- SER durante los días 19,20 y 21 de abril del 2023.













FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 10 de abril del 2023.

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

ORDEN DE VIAJE No 10423	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	28/03/2023	30/03/2023
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan - Caquetá	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Centro Tecnológico de la Amazonia	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458, DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER, en el municipio de San Vicente del Caguan Caquetá donde se desarrollaron las siguientes actividades con los aprendices:

1. Socialización con los aprendices sobre la guía de aprendizaje y metodología de trabajo práctico correspondiente a ejecutar en el proceso de formación para la elaboración de las recetas durante los días 28,29 y 30 de marzo del 2023, tales como: Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente y realizar el

mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas prácticas de manufactura

2. Elaboración de recetas asignadas y seleccionadas en el material de apoyo dado por la instructora (Recetario), para la respectiva preparación durante el proceso de formación, donde los aprendices cumplieron con el manejo efectivo de las materias primas.

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

   RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZADOS

   - validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento, de acuerdo con la normatividad vigente.

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

5. Socialización de las actividades desarrolladas, mediante mesa redonda donde se realizó la respectiva retroalimentación del proceso de formación durante los días 28,29 y 30 de marzo del 2023.

RESULTADOS:

Impartir Formación Profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.

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

2. Cumplimiento de las actividades y resultados de aprendizaje plasmados en la planeación pedagógica y la guía de aprendizaje del proceso de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458.

EVIDENCIAS O SOPORTES:

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

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Elaboración de recetas del material de apoyo mediante la cartilla.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458	28,29 y 30 de marzo del 2023.
2. Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458	28,29 y 30 de marzo del 2023.

CONCLUSIÓNES:

Impartir Formación de emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL- SER

1. Se desarrolló parte de las actividades propuestas en la guía No.1 , entre aprendices e instructora.

2. Se estableció las recetas a trabajar en el proceso de formación.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
FABIOLA VASQUEZ PORTES	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica	**ALBA LUZ MENDEZ ROJAS**	

Impartir formación profesional en emprendedor en gastronomía típica, según ficha N° 2717458 del programa SENA emprende rural- SER durante los días 28,29 y 30 de marzo del 2023.












PUNTO DE VENTA
GAS PAÍS
efecty