PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 30 de junio del 2023

Señora
Olga Marcela Soto Gutierrez
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4655507
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes junio 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 junio
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique.	Realicé alistamiento de los programas de formación: Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2787474,	2.1 Formato de la planeación pedagógica de las Fichas matriculada 2787474 2.2 Guias de aprendizaje e instrumetos de evaluación 2787474 **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	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 fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de junio de 2023. 3.2 Registro de asistencias de formación de las fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y

	ejecución del programa SER en SIGA.		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 Ficha 2787474	4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Ficha 2787474 4.2 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de las Ficha 2787474 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 junio.
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 Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, los municipio de San	6.1 Formatos de Planeaciones pedagogicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Fichas

	movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Vicente del Caguan, El Paujil, Puerto Rico, San Jose del Fragua, Solita	2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474 6.2 Formato de orden de viaje N° 29723 y 34623 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 Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474	7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474 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 Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	Realice la inscripción en APE de la forrmacion Emprendedor en gastronomía típica rural 2710408, 2717370, 2717458, 2718158	8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de la ficha 2710408, 2717370, 2717458, 2718158 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 8

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 junio.
	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.	Realice el diagnostico 2 de las formaciones Buenas Practicas de Manufactura en la Industria Carnica Ficha 2710518, Manipulacion de Alimentos ficha 2718133,	10.1 anexo pantallazos de los diagnosticos de las formaciones Buenas Practicas de Manufactura en la Industria Carnica Ficha 2710518, Manipulacion de Alimentos ficha 2718133 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 10
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.	Participe en la celebración del día del campesino, en el Municipio de San Vicente del Caguan, con la unidad productiva Las delicias del Bajo Pato, de las fichas 2717458, el dia 4 de junio de 2023	11.1 Anexo evidencias fotográficas de la celebración del día del campesino, en el Municipio de San Vicente del Caguan, con la unidad productiva Las delicias del Bajo Pato, de la ficha 2717458, el dia 4 de junio de 2023 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 11
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia	Participé en la Capacitacion BOOTCAMP Programa SER -	12.1 Pantallazo de asistencia a la

	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.	(RISARALDA, SANTANDER, CAQUETÁ, MAGDALENA), 20 y 21 de junio de 2023	capacitacion BOOTCAMP Programa SER, los días 20 y 21 de junio 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.	No se anexa evidencia para el mes objeto de cobro, se realizo en articulación con el instructor de emprendimiento la realización de las fichas técnicas por unidad productiva para la implmentacion del Modelo de Negocios CANVAS, de la FORMACION Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de 2718158, 2710408	No se genera evidencia para el mes de junio.
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 estableimiento 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 junio
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 establecimiento 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 junio
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 -	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	16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2023.

	portafolio de evidencias para cada caso.	reposadas en el link de acceso enviado por la dinamizadora de centro del portafolio de los instructores e informes mensuales GC_1026586467 _26823_JUNIO_2023 GF_1026586467 _26823_JUNIO_2023	PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS Evidencia que reposa en el Drive 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 junio
	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 junio
19	Presentar o gestionar la certificación en las normas de competencia ““Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados” y “0rientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio”, cuando al momento de contratación, no se cuente con ellas dentro del 1er semestre 2023.	Esta actividad se desarrollo en el mes de marzo, realice la norma de competencia “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa” esta vigente hasta el año 2025	No se genera evidencia para el mes de junio

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.	29723	San Vicente del Caguan	03/06/2023	04/06/2023
2.	34623	San Vicente del Caguan	21/06/2023	23/06/2023

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. 9451731835 de la planilla, Aportes en Linea del periodo mayo 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
5. JUNIO

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 mayo 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 2787474
2.2 Guias de aprendizaje e instrumetos de evaluación 2787474
3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de junio de 2023.
3.2 Registro de asistencias de formación de las fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474
4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Ficha 2787474
4.2 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de las Ficha 2787474
6.1 Formatos de Planeaciones pedagogicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474

6.2 Formato de orden de viaje N° 29723 y 34623 para desplazamiento de la ficha 2717458
7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474
8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de la ficha 2710408, 2717370, 2717458, 2718158
10.1 anexo pantallazos de los diagnosticos de las formaciones Buenas Practicas de Manufactura en la Industria Carnica Ficha 2710518, Manipulacion de Alimentos ficha 2718133
11.1 Anexo evidencias fotográficas de la celebración del día del campesino, en el Municipio de San Vicente del Caguan, con la unidad productiva Las delicias del Bajo Pato, de la ficha 2717458, el dia 4 de junio de 2023
12.1 Pantallazo de asistencia a la capacitacion BOOTCAMP Programa SER, los días 20 y 21 de junio de 2023
16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2023.

Cordialmente,

FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. 1.026.586.467

Recibí a satisfacción:

Olga Marcela Soto Gutierrez
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4655507
Coordinadora Académica Programas especiales

2.1 Formato de la planeación pedagógica de las Fichas matriculada 2787474

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

Fecha de Elaboración	2/06/2023	
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: 2787474 SOLITA

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	290801306 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. ® **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 obtecion de un buen producto.	98		•Ithesa redonda •Mtanejo de materia prima •Ltmanejo de equipos y utensilios de cocina. •Itpractica 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.	•Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •Itconoce 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.		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 típicos 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 típica. **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:** EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- **Código del Programa de Formación**: 66210582 V. 2
- **Nombre del Proyecto**: No aplica.
- **Fase del Proyecto**: No aplica.
- **Actividad de Proyecto**: No aplica.
- **Competencia**: 290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar :**
- validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento, de acuerdo con la normatividad vigente
- establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
- desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (bpm).
  .
- **Duración de la Guía:** 92 HORAS

2. PRESENTACIÓN

En la presente guía de aprendizaje, usted realizará junto con el acompañamiento del instructor el paso a paso de la aplicación correcta de las buenas ptractica de Manufactura en el proceso de elaboración de un producto para el desarrollo de los platos típicos y que a su vez contribuyan a mejorar las condiciones ambientales, socioculturales y económicas de los habitantes locales y fortaleciendo el objetivo de preprar alimentos de buena calidad.

Estimado aprendiz, bienvenido al proceso de formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural que le permitirá realizar diversas preparaciones he iniciar esta aventura como equipo de trabajo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

Recuerde que los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de estas actividades de proyecto, son claves para apropiar los conceptos generales de calidad gastronómica y sostenibilidad de los productos; además le permitirá desarrollar las habilidades necesarias y estructurar actividades gastronomicas con base en las oportunidades y tendencias del mercado.

le invitamos con el desarrollo de las siguientes actividades de aprendizaje.

3.1 Actividades de reflexión inicial

En el desarrollo de las actividades de reflexión, podemos observar el *Documental Identidad Gastronomica - Recuperación de la Cocina Tradicional,* este video del SENA es un preámbulo que le permite ver y analizar desde una experiencia ajena, las oportunidades y posibilidades de emprender en los platos típicos donde se rescata la cocina tradicional, el cual se complementa las actividades económicas locales que dan la posibilidad de generar empleo para la comunidad local, mejorando el ingreso per capita y por ende mejorar el nivel de vida.

Organizados en grupos de trabajo, cada uno realiza una lluvia de ideas para proponer las posibilidades de preparar los productos autóctonos gastronómicos, utilizando las técnicas de cocina y las buenas prácticas de manufactura para obtener un producto y servicio de buena calidad.

Cada grupo elige un representante para exponer el trabajo realizado y las conclusiones de las actividades, ante los demás compañeros.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

En esta actividad el aprendiz debe desarrollar una lista de conceptos relacionados con las buenas prácticas de manufactura en los alimentos, para la aplicación de los mismos en la preparación de los platos típicos. Una vez realizado el ejercicio de forma individual o en grupo, se realiza una socialización de las respuestas dadas por cada aprendiz, de acuerdo a sus saberes previos; de esta manera el instructor puede establecer los aspectos en los cuales debe enfatizar y fortalecer el conocmiento de cada aprendiz.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

En esta actividad el instructor hará una presentación sobre Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y los riesgos de contaminación en los alimentos, las cuales son herramientas de competitividad en la industria gastronómica.Con esta implementación, el aprendiz adquirirá los conocimientos suficientes para el buen desempeño como emprendedores gastronómicos.

Una vez culminada la exposición, el instructor realiza un taller teórico práctico en el cual los aprendices organizados en grupos, deben elaborar una receta teniendo en cuenta los principios básicos de (BPM) .

Cada grupo trabajará siguiendo las orientaciones dadas por su instructor, pero creando una propuesta novedosa y factible de realizar, en la cual se planteen los alcances esperados y los medios de verificación del plan propuesto. Una vez terminado el taller, cada grupo presentará su trabajo ante los demás compañeros y

su instructor para socializar el ejercicio propuesto y los conocimientos adquiridos en el desarrollo de esta actividad.

Para afianzar el conocimiento se escoge la mejor propuesta para realizarla en la práctica. Los aprendices asumen roles para el desarrollo práctico de la actividad escogida para ser presentada a el instructor.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, realizan una muestra gastronómica típica de la región usando recursos autóctonos del lugar donde se encuentran y de la misma manera deberán organizar el stan asignado para dicha actividad.

- Ambiente Requerido: Ambiente con mesas y sillas para trabajar.
- Materiales: Utensilios de cocina, papel periódico en pliegos o cartulina, marcadores, cinta pegante.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
DE CONOCIMIENTOS: **Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura.** **DE DESEMPEÑO:** **Exposición de las buenas practicas de manufactura** **DE PRODUCTO:** **Preparacion d e producto aplicando las BPM.**	realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos. identifica la receta estándar para las preparaciones según orden de servicio. prepara cortes los alimentos según receta estándar. comprueba que la receta estándar preparada este acorde con la orden de servicio. verifica que los ingredientes estén acordes con la receta estándar,	**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**

	teniendo en cuenta los tipos de cortes y cantidades establecidas. evalúa las características organolépticas de la preparación teniendo en cuenta parámetros técnicos y receta estándar. realiza el emplatado teniendo en cuenta receta estándar y especificaciones técnicas. valida la presentación del plato con base en receta estándar.	,

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

GASTRONOMIA: ES LA CIENCIA Y ARTE QUE ESTUDIA LA RELACIÓN DEL SER HUMANO CON SU ALIMENTACIÓN Y SU MEDIO AMBIENTE O ENTORNO.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: SON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS Y PRACTICAS GENERALES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO; CON EL OBJETO DE GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CONTAMINACIÓN: LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA SE DEFINE COMO LA PRESENCIA DE CUALQUIER MATERIA ANORMAL EN EL ALIMENTO QUE COMPROMETA SU CALIDAD PARA EL CONSUMO HUMANO.

ALIMENTO: ES CUALQUIER SUSTANCIA NORMALMENTE UTILIZADA POR SERES VIVOS CON FINES NUTRICIONALES, SOCIALES, FÍSICOS, SALUD Y PSICOLÓGICOS.

INOCUIDAD ALIMENTARIA: SE ENFOCAN PRINCIPALMENTE EN LA HIGIENE Y EN LA MANIPULACIÓN A LO LARGO DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA, SU OMISIÓN O MALAS PRÁCTICAS PUEDEN GENERAR PROBLEMAS GRAVES DE SALUD PÚBLICA, AQUÍ RADICA LA IMPORTANCIA DE QUE LAS EMPRESAS LAS IMPLEMENTEN ADECUADAMENTE Y EVITEN SANCIONES Y COMPLICACIONES LEGALES.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: ES EL PROCESO MEDIANTE EL CUAL LOS ALIMENTOS ENTRAN EN CONTACTO CON OTROS QUE ESTÁN COCINADOS O NO Y QUE TERMINAN POR CONTAMINARSE COMO RESULTADO DEL INTERCAMBIO DE SUSTANCIAS AJENAS**.**

MATERIA PRIMA: SE CONOCEN COMO MATERIAS PRIMAS A LA MATERIA EXTRAÍDA DE LA NATURALEZA Y QUE SE TRANSFORMA PARA ELABORAR MATERIALES QUE MÁS TARDE SE

CONVERTIRÁN EN BIENES DE CONSUMO.ES TODO AQUEL ELEMENTO QUE SE TRANSFORMA E INCORPORA EN UN PRODUCTO FINAL.

GASTROTURISMO: ES UNA FORMA DE TURISMO, DONDE EL INTERÉS ESTÁ PUESTO EN LA GASTRONOMÍA Y CULTURA CULINARIA DEL PAÍS QUE SE VISITA.

AUTOCTONO: ES UN ADJETIVO QUE PUEDE APLICARSE AL SER VIVO, AL PRODUCTO O AL LUGAR QUE ES ORIGINARIO O NATIVO DEL PAÍS EN EL QUE SE ENCUENTRAN. LO AUTÓCTONO, POR LO TANTO, ES PROPIO DE UN SITIO.

ORGANOLEPTICO: SON TODAS AQUELLAS DESCRIPCIONES DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUE TIENE LA MATERIA EN GENERAL, SEGÚN LAS PUEDEN PERCIBIR LOS SENTIDOS, COMO POR EJEMPLO SU SABOR, TEXTURA, OLOR, COLOR O TEMPERATURA.

RECETA ESTANDAR: ES UNA FORMULA ESCRITA PARA PRODUCIRUN PLATO O ARTICULO ALIMENTICIO DE UNA CALIDAD ESPECIFICA Y CANTIDAD DESEADA.LA RECETA ESTÁNDAR MUESTRA LA CANTIDAD EXACTA DE CADA INGREDIENTE USADO EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO O ARTICULO Y LA SECUENCIA DEL PASO A SEGUIR EN SU PREPARACIÓN.

TABLA DOSIFICADORA: GRADUAR O CALCULAR LA DOSIS PARA UNA DESINFECTACION EN ALIMENTOS.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:

https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20(del%20griego%20%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1,su%20medio%20ambiente%20o%20entorno.

http://buenaspracticasdemanufactura12.blogspot.com/#:~:text=Son%20los%20principios%20b%C3%A1sicos%20y,la%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.

https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminaciones-alimentarias-13107676#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria%20se%20define,calidad%20para%20el%20consumo%20humano.&text=Cuando%20hablamos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria,contaminaci%C3%B3n%20qu%C3%ADmica%2C%20f%C3%ADsica%20o%20biol%C3%B3gica.

https://es.wikipedia.org/wiki/Alimento

www.gestoressst.com

https://www.ecured.cu/Materia_prima#:~:text=Se%20conocen%20como%20materias%20primas,incorpora%20en%20un%20producto%20final.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JHON JAIRO PULIDO**	**INSTRUCTOR EN GASTRONOMIA**	**CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META**	**3/11/20 20**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Fabiola vasquez pores**	**Instructor en Gastronomía**	**CRENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA.**	**14/02/2022**	**Adactacion al espacio de formación Rural.**

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

Titulación/Programa/Curso:	Emprendedor en Gastronomía Típica Rural	No. De Ficha:	
Competencia.	**Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos**	Código: Programa.	66210582 V. 2
Resultado de Aprendizaje	• **validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento, de acuerdo con la normatividad vigente** • **establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.** • **desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (bpm).** .	Código.	29080110603 29080110601 29080110602
Municipio:Florencia		Lugar:	
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 – ANALISIS-PLANEACIÓN

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	Presenta dominio del tema y lo relaciona con ejemplos de la vida diaria.		

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: 01/06/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2787474 - 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 : 30.00

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: 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 : 32.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 158.00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
03/06/2023	03/06/2023	OTROS	2.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 2.00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

3.2 Registro de asistencias de formación de las fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474

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: Yuruparo

CENTRO DE FORMACIÓN: Tecnologico de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de Producción

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Alistar materia Prima, realizar manejo de residuos

FICHA: 2710408

AMBIENTE:

HORARIO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	ELECTRONICO	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			1/6/23					2/6/23				
2	ANA MARIA	GAMBOA RAMIREZ	TI - 1056123688							Anamaria					Ana maria.
3	ANGELA PATRICIA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 36312971												
4	ARIZALITH	VARGAS CENON	CC - 40778998							Arizalith					Arizalith
5	CARLOS ALBEIRO	GUEVARA	CC - 17778077							(arlos					Carlos
6	CARLOS ALFONSO	TORO ESCARLANTE	CC - 17616708							Carlos					Carlos
7	DIOSELINA	PENAGOS JACANAMIJOY	CC - 40763967							Dioselina					Dioselina
8	LEOVIGILDO	SIERRA BAMBAGUE	CC - 17616756							Leovigildo					Leovigildo
9	LUZ DARY	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 1115790225	Darydulay1981@gmail.com	3138988293					Dary					Dary
10	LUZ DARY	TISOY HURTADO	CC - 1124852385							Darytisoy					Dary
11	LUZ DELLY	TORRES JOJOA	CC - 1117263463							Luz Delly					Luz Delly
12	MARIA IRMA	NOPAN JOVEN	CC - 40762563							Irma Nopan					Irma Nopan
13	MARIA ISABEL	GUZMAN CICERI	CC - 40094258		40094258					Maria Isa					Maria Isa
14	MARIA NIDIA	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 40780301		40780301					M-Nidia					Maria Nidia.
15	MARIA OLGA	ORTIZ MUCHAVISOY	CC - 1118469029		3329113846					Olga					Olga ortiz
16	MONICA JHOANA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 1075234356												
17	SANDRA MINEYI	RIVERA SALAZAR	CC - 1118472445							Sandra					Sandra
18	SANTIAGO	ARCINIEGAS MENDEZ	TI - 1118357276							Santiago					Santiago. A-
19	ULISES	POLANIA YUSTRES	CC - 4914469		3214741698					Ulises					Ulises
20	YENSY ALEXANDRA	CARVAJAL ORTIZ	CC - 1118469335							Yensy					Yensy

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:	DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).	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			3/6/23									
2	ANA MARIA	GAMBOA RAMIREZ	TI - 1056123688							Araracuara					
3	ANGELA PATRICIA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 36312971												
4	ARIZALITH	VARGAS CENON	CC - 40778998							Arizalith					
5	CARLOS ALBEIRO	GUEVARA	CC - 17778077												
6	CARLOS ALFONSO	TORO ESCARLANTE	CC - 17616708							Carlos					
7	DIOSELINA	PENAGOS JACANAMIJOY	CC - 40763967												
8	LEOVIGILDO	SIERRA BAMBAGUE	CC - 17616756							Leovigildo					
9	LUZ DARY	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 1115790225												
10	LUZ DARY	TISOY HURTADO	CC - 1124852385												
11	LUZ DELLY	TORRES JOJOA	CC - 1117263453												
12	MARIA IRMA	NOPAN JOVEN	CC - 40762563												
13	MARIA ISABEL	GUZMAN CICERI	CC - 40094258							Maria Nidia					
14	MARIA NIDIA	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 40780301		3222385751										
15	MARIA OLGA	ORTIZ MUCHAVISOY	CC - 1118469029												
16	MONICA JHOANA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 1075234356												
17	SANDRA MINEYI	RIVERA SALAZAR	CC - 1118472445							Sandra					
18	SANTIAGO	ARCINIEGAS MENDEZ	TI - 1118367276												
19	ULISES	POLANIA YUSTRES	CC - 4914469		3214747698					Ulises					
20	YENSY ALEXANDRA	CARVAJAL ORTIZ	CC - 1118469335							yensy					

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	Puerto Rico,
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA
COMPETENCIA:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2717370
AMBIENTE: Caseta La Aguilita	PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
HORARIO: 9 AM-17 HORAS	

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	ANYI PAOLA	MORALES RAMIREZ	1006419151		3213986602	6/6/23				Anyi Paola	7/6/23				Anyi Paola
2	YESELY YULIANA	CUARAN PEÑA	1006956437							Yuliana.					
3	ARACELY	BUSTOS RUIZ	1075246485							Aracely					
4	LEIDY	MOLANO MORENO	1115940143		3132361A					Leidy Molano					Leidy Molano M.
5	EDWIN ANDRES	ARBOLEDA SANCHEZ	1115941984		3118788835					Edwin A					Edewin A
6	HERMINDA	MORENO MORENO	1115942679		3127841564					Herminda					Herminda
7	EMILSEN	RUBIANO OSPINA	1115942835		3112364371					Emilsen R					Emilsen R
8	MAIRA ALEJANDRA	CAMACHO SIERRA	1115944704												
9	KAREN DANIELA	MAZO PULECIO	1115945599												
10	ERIKA PAOLA	PINZON CAMACHO	1115950205												
11	ANAMILENA	FARFAN ABELLA	1115950410												
12	EIDY LLANIRA	UTIMA VELASCO	1117812669												
13	MARTHA	GUTIERREZ CALDERON	30517757		3123289943					Martha					Martha

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	Puerto Rico,		
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA		
COMPETENCIA:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.	FICHA:	2717370
AMBIENTE: Caseta La Agulllla	PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL		
HORARIO: 9 AM-17 HORAS			

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	* TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	* TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
14	ALEYDA	CHOCUE	30518741			6/6/23				Aleida	7/6/23				
15	ERMINDA	RUBIANO OSPINA	30520008		310 579 8083					Erminda R					Erminda Rubiano
16	HEIDY MILENA	RAMIREZ	30520615							Heidy mirca					Heidy milena
17	GETRUDIS	ROJAS CUELLAR	30520778							GETRUDIS					GETRUDIS
18	MIREYA	LUNA CORDOBA	30521209												
19	SANDRA MILENA	GOMEZ GUERRERO	30521701		3113929227					Sandra G.					Sandra G.
20	ELCIRA	RUBIANO OSPINA	40783720		3203812585					Elcira R.					Elcira R.
20															
21															
22															
23															
24															

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	Puerto Rico,
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA
COMPETENCIA:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL
FICHA:	2717370
AMBIENTE: Caseta La Aguillla	PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
HORARIO: 9 AM-17 HORAS	

						FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	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	ANYI PAOLA	MORALES RAMIREZ	1006419151			8/6/23				Anyi Paola					
2	YESELY YULIANA	CUARAN PEÑA	1006956437							Yuliana Cuaran					
3	ARACELY	BUSTOS RUIZ	1075246485							Aracely					
4	LEIDY	MOLANO MORENO	1115940143							Leidy Molano					
5	EDWIN ANDRES	ARBOLEDA SANCHEZ	1115941984							Edwin A					
6	HERMINDA	MORENO MORENO	1115942679							Herminda					
7	EMILSEN	RUBIANO OSPINA	1115942835							EMILSEN R					
8	MAIRA ALEJANDRA	CAMACHO SIERRA	1115944704												
9	KAREN DANIELA	MAZO PULECIO	1115945599							Karen					
10	ERIKA PAOLA	PINZON CAMACHO	1115950205							Erika Paola					
11	ANAMILENA	FARFAN ABELLA	1115950410							Anamilena F.					
12	EIDY LLANIRA	UTIMA VELASCO	1117812669							Eidy Llanira					
13	MARTHA	GUTIERREZ CALDERON	30517757							Martha					

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

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: Puerto Rico,

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL

FICHA: 2717370

AMBIENTE: Caseta La Agulilla

HORARIO: 9 AM-17 HORAS

PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

Nº	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
14	ALEYDA	CHOCUE	30518741			8/6/23				Aleida					
15	ERMINDA	RUBIANO OSPINA	30520008							Erminda R					
16	HEIDY MILENA	RAMIREZ	30520615							Heidymilena					
17	GETRUDIS	ROJAS CUELLAR	30520778							Getrudis					
18	MIREYA	LUNA CORDOBA	30521209							Mireya Luna.					
19	SANDRA MILENA	GOMEZ GUERRERO	30521701							Sandra G.					
20	ELCIRA	RUBIANO OSPINA	40783720							Elcira R.					
20															
21															
22															
23															
24															

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

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	San Vicente del Caguán Puerto Amor
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnológico de la Amazonia
COMPETENCIA:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR, REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2717458
AMBIENTE:	
HORARIO:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomía Típica 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	ANDREA	RODRIGUEZ PASTRANA	CC - 1115790355			27/6/23					22/6/23				
2	DANIELA	MUÑOZ TORO	CC - 1089905342							daniela					daniela
3	DANNY GISETH	PARRA TIMANA	CC - 1006519143							Danny P					Danny P
4	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917							Derly P.					Derly Parra
5	DORALBA	LONDOÑO BOTACHE	CC - 40088243												
6	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777							Enith Perdo					Enith Perdomo
7	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653							Florinda					Florinda Ulcue
8	FRANCY	VARGAS YATE	CC - 40771374							Francy V.					Francy V.
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							Lucero Rodri					Lucero Rodriguez
13	LUZ ENITH	GAITAN LIMA	CC - 39805767												
14	LUZ ESTHER	SANCHEZ DE TRUJILLO	CC - 38201016							Luz Esther S.					Luz Esther S.
15	LUZ STELLA	GARCIA RAMOS	CC - 40692908							Luz Stella Garcia					Luz Stella Garcia
16	MARIANA	ANDRADE OTECA	CC - 1026590158												
17	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402												
18	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994							Ruht Mary					Ruht Mary Br.
19	YORMANY	MESTIZO GARCIA	CC - 1006520597							Yorman Mestizo					Yorman 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	San Vicente del Caguán Puerto Amor
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnológico de la Amazonia
COMPETENCIA:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR, REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
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			23/6/23									
2	DANIELA	MUÑOZ TORO	CC - 1089905342							Daniela					
3	DANNY GISETH	PARRA TIMANA	CC - 1006519143							Dany P					
4	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917							DErly P					
5	DORALBA	LONDOÑO BOTACHE	CC - 40088243												
6	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777							Enith per					
7	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653							Florinda					
8	FRANCY	VARGAS YATE	CC - 40771374							francy U					
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							Lucero Rodri					
13	LUZ ENITH	GAITAN LIMA	CC - 39805767												
14	LUZ ESTHER	SANCHEZ DE TRUJILLO	CC - 38201016							Luz Esthers					
15	LUZ STELLA	GARCIA RAMOS	CC - 40692908							Luz Stella					
16	MARIANA	ANDRADE OTECA	CC - 1026590158												
17	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402												
18	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994							Rut mary					
19	YORMANY	MESTIZO GARCIA	CC - 1006520597							Yorman Mesti					
20	YUDY PAOLA	GIL CAVIEDES	CC - 1006517492												

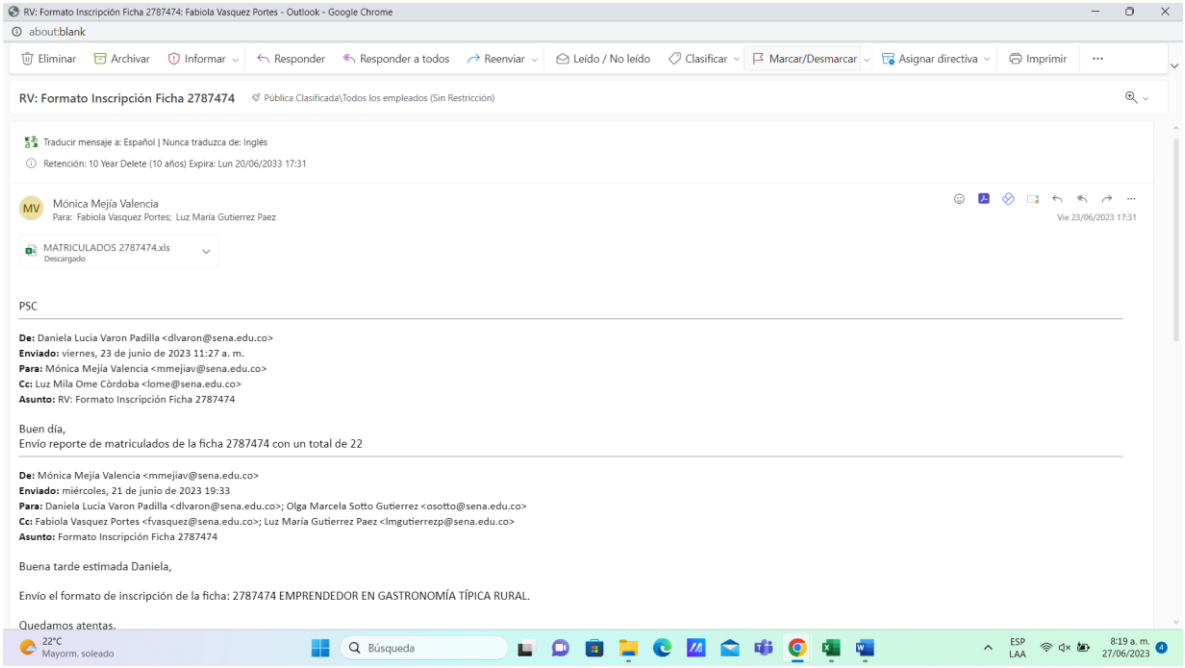
Fabiola Vasquez

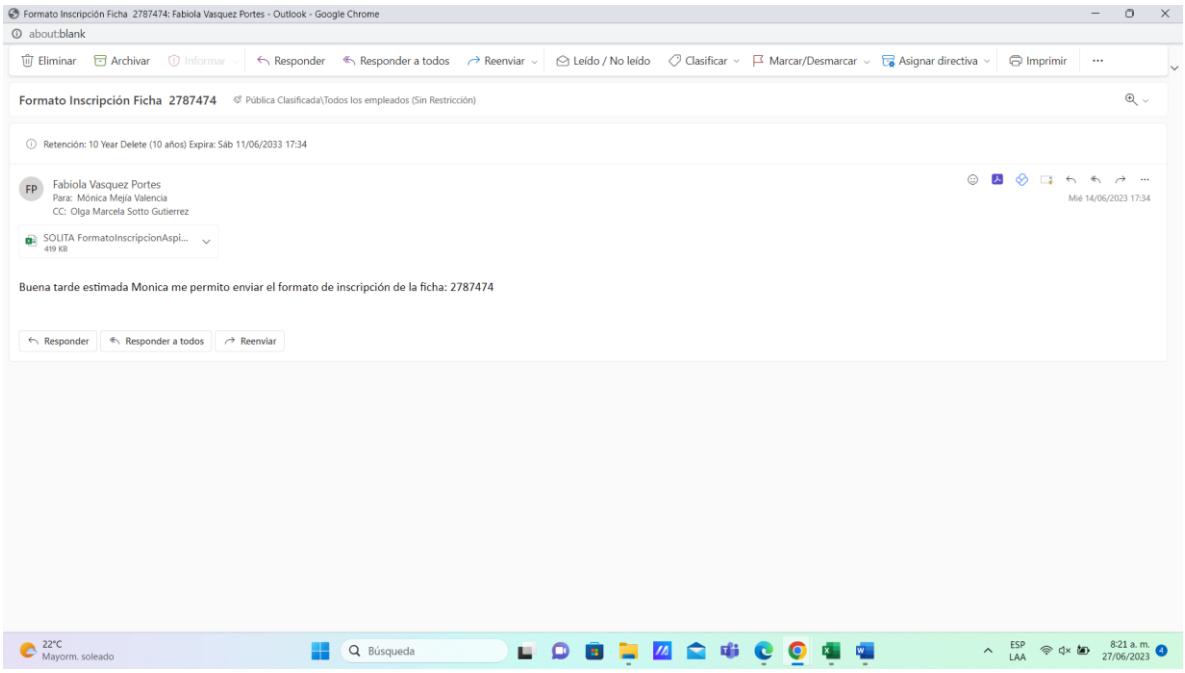
Nombre el instructor

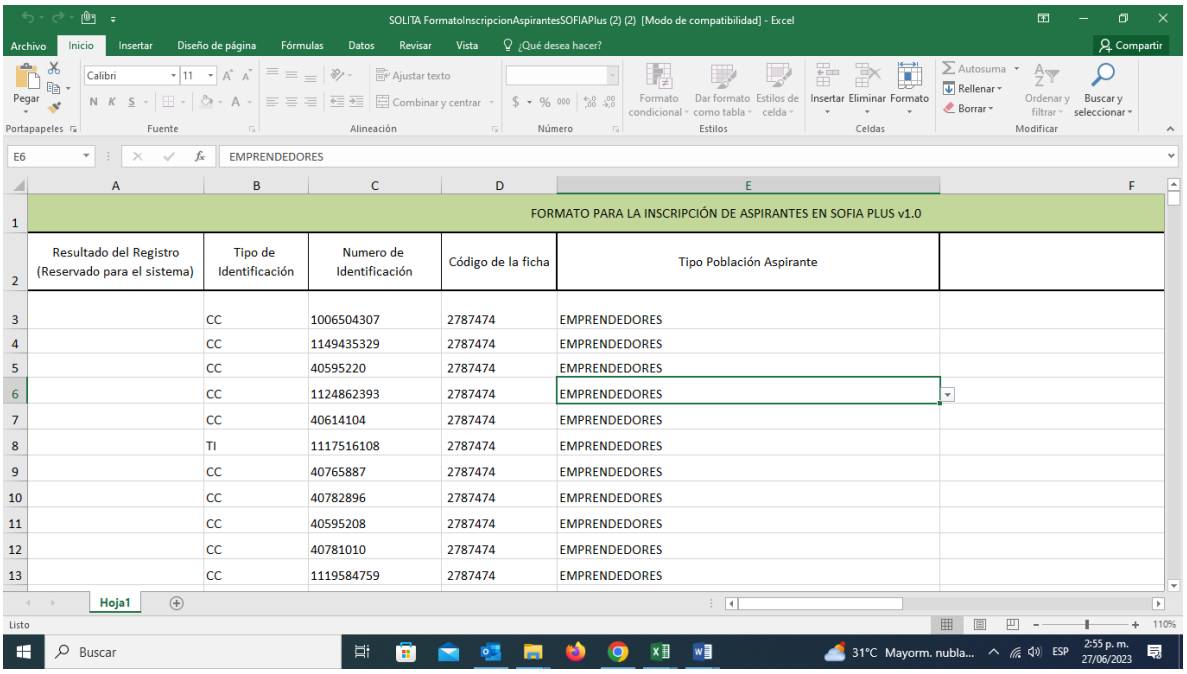
** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla,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

4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Ficha 2787474





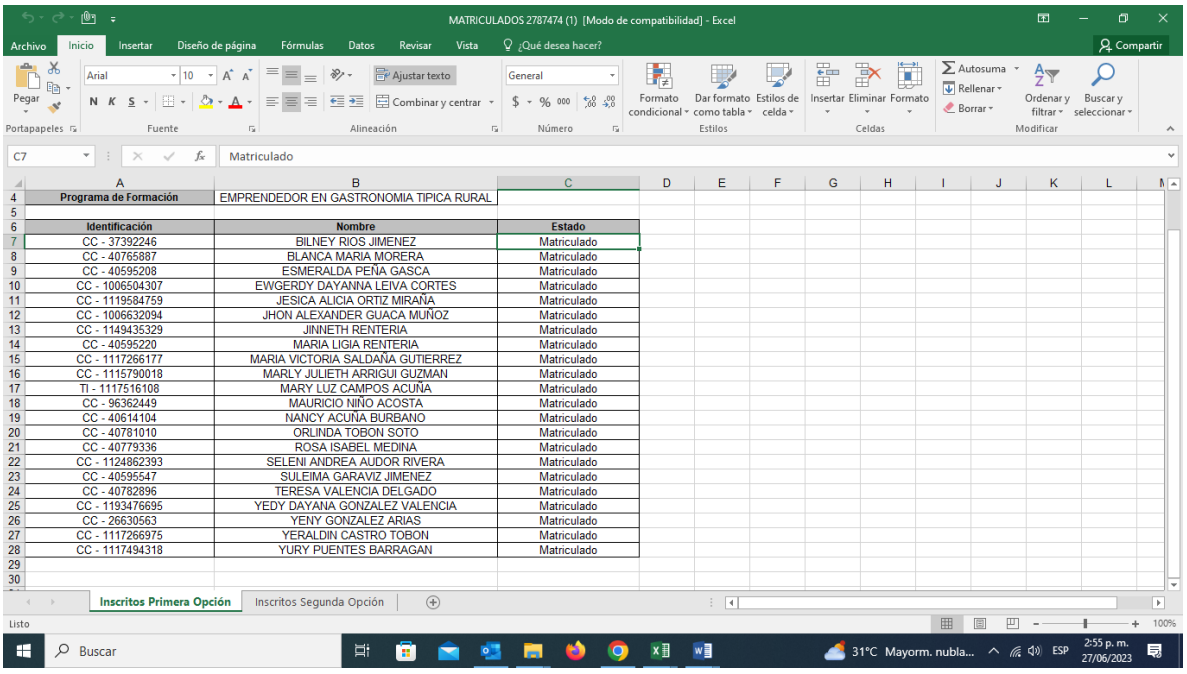


SOLITA FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus (2) (2) [Modo de compatibilidad] - Excel

E6 | EMPRENDEDORES

	A	B	C	D	E	F
1	FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0					
2	Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante	
3		CC	1006504307	2787474	EMPRENDEDORES	
4		CC	1149435329	2787474	EMPRENDEDORES	
5		CC	40595220	2787474	EMPRENDEDORES	
6		CC	1124862393	2787474	EMPRENDEDORES	
7		CC	40614104	2787474	EMPRENDEDORES	
8		TI	1117516108	2787474	EMPRENDEDORES	
9		CC	40765887	2787474	EMPRENDEDORES	
10		CC	40782896	2787474	EMPRENDEDORES	
11		CC	40595208	2787474	EMPRENDEDORES	
12		CC	40781010	2787474	EMPRENDEDORES	
13		CC	1119584759	2787474	EMPRENDEDORES	

Hoja1 | Listo | 110%



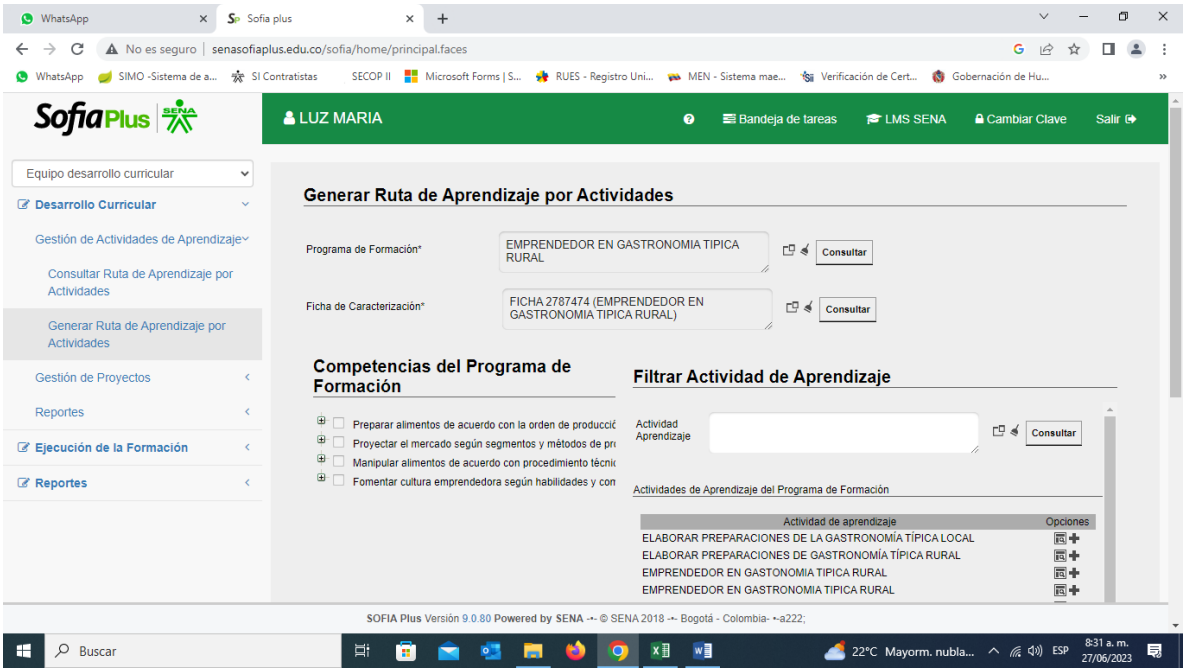
MATRICULADOS 2787474 (1) [Modo de compatibilidad] - Excel

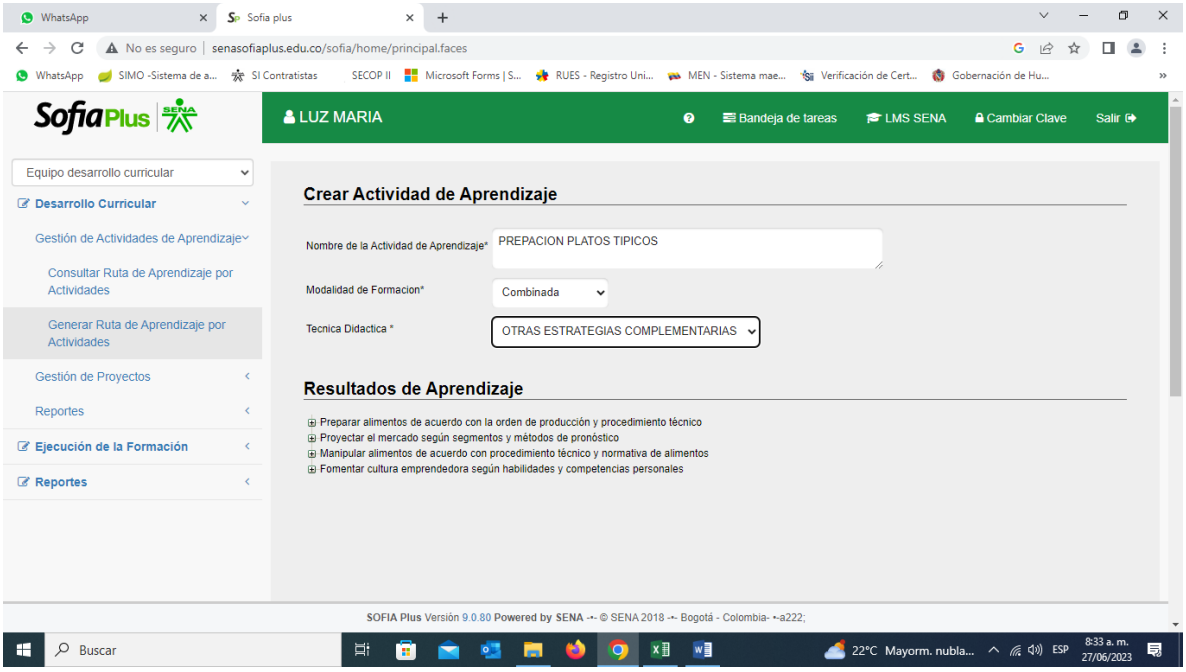
C7 | Matriculado

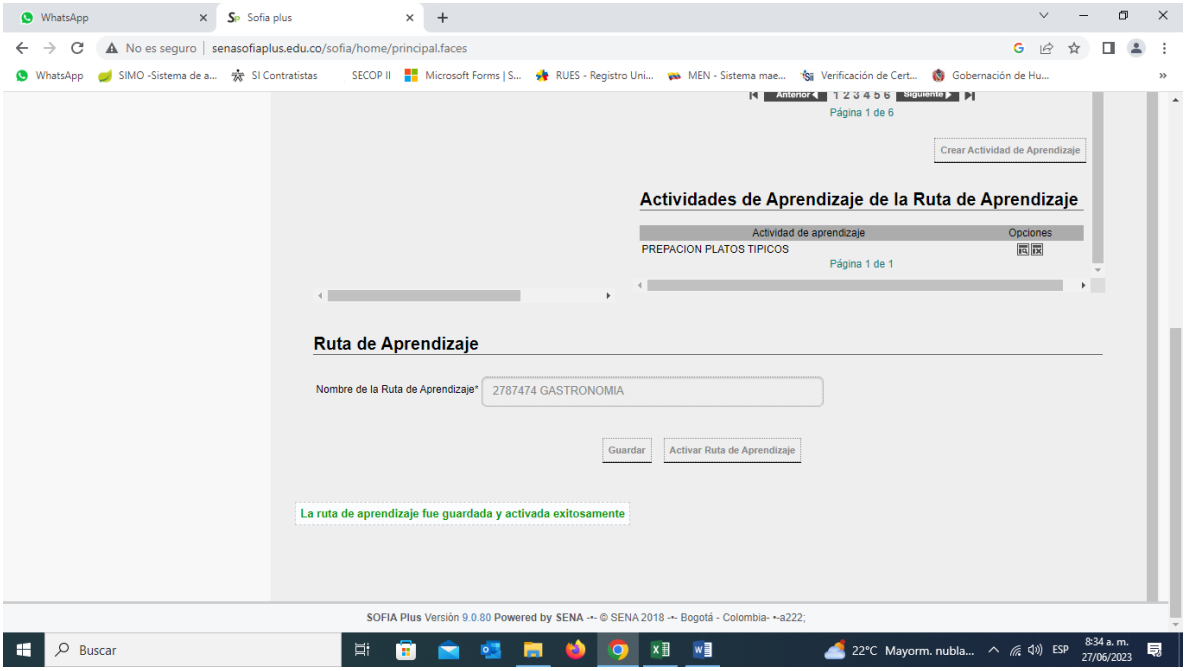
	A	B	C
4	Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	
5			
6	Identificación	Nombre	Estado
7	CC - 37392246	BILNEY RIOS JIMENEZ	Matriculado
8	CC - 40765887	BLANCA MARIA MORERA	Matriculado
9	CC - 40595208	ESMERALDA PEÑA GASCA	Matriculado
10	CC - 1006504307	EWGERDY DAYANNA LEIVA CORTES	Matriculado
11	CC - 1119584759	JESICA ALICIA ORTIZ MIRAÑA	Matriculado
12	CC - 1006632094	JHON ALEXANDER GUACA MUÑOZ	Matriculado
13	CC - 1149435329	JINNETH RENTERIA	Matriculado
14	CC - 40595220	MARIA LIGIA RENTERIA	Matriculado
15	CC - 1117266177	MARIA VICTORIA SALDAÑA GUTIERREZ	Matriculado
16	CC - 1115790018	MARLY JULIETH ARRIGUI GUZMAN	Matriculado
17	TI - 1117516108	MARY LUZ CAMPOS ACUÑA	Matriculado
18	CC - 96362449	MAURICIO NIÑO ACOSTA	Matriculado
19	CC - 40614104	NANCY ACUÑA BURBANO	Matriculado
20	CC - 40781010	ORLINDA TOBON SOTO	Matriculado
21	CC - 40779336	ROSA ISABEL MEDINA	Matriculado
22	CC - 1124862393	SELENI ANDREA AUDOR RIVERA	Matriculado
23	CC - 40595547	SULEIMA GARAVIZ JIMENEZ	Matriculado
24	CC - 40782896	TERESA VALENCIA DELGADO	Matriculado
25	CC - 1193476695	YEDY DAYANA GONZALEZ VALENCIA	Matriculado
26	CC - 26630563	YENY GONZALEZ ARIAS	Matriculado
27	CC - 1117266975	YERALDIN CASTRO TOBON	Matriculado
28	CC - 1117494318	YURY PUENTES BARRAGAN	Matriculado

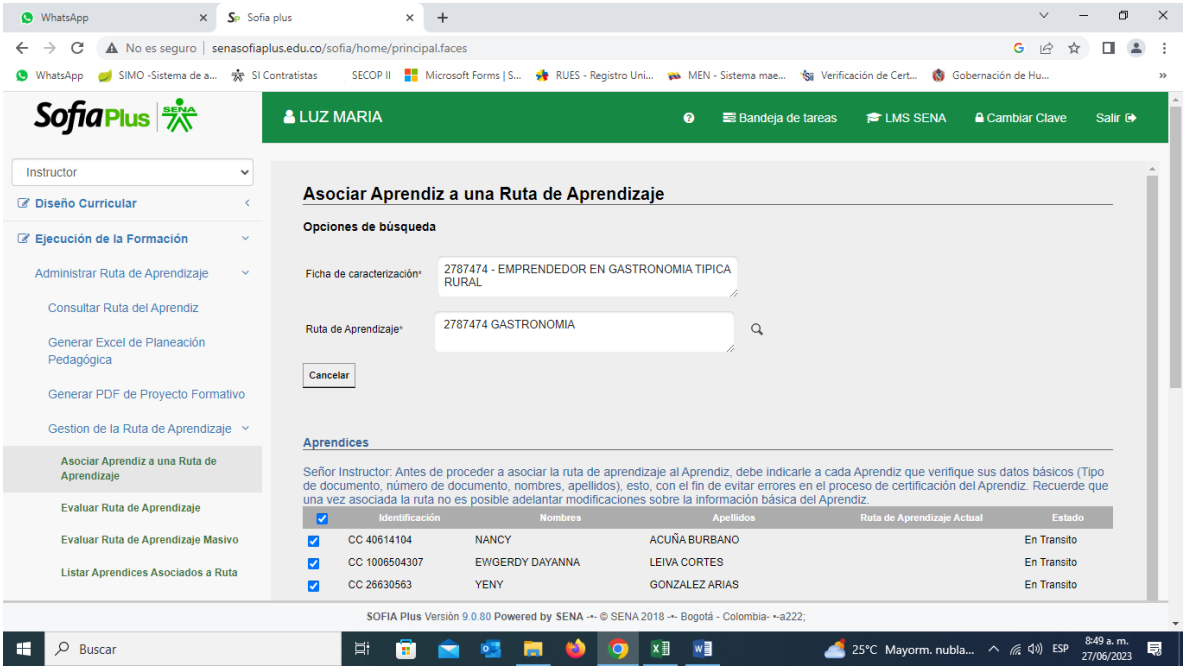
Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción | Listo | 100%

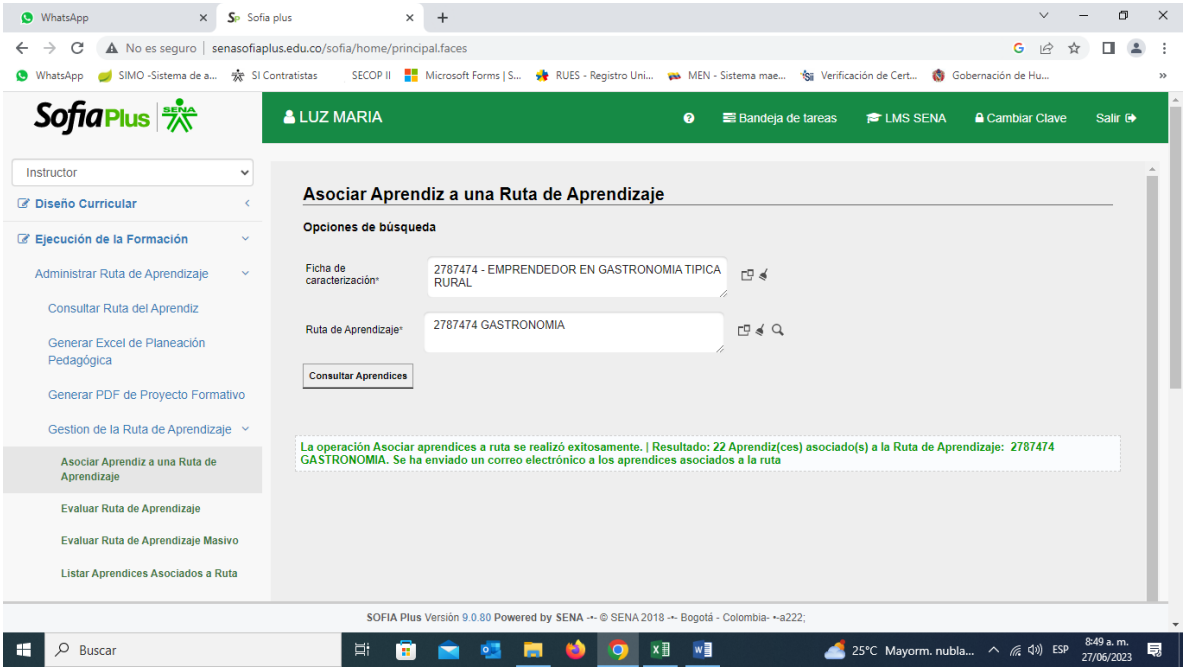
4.2 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de la Ficha 2787474






WhatsApp
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Página 1 de 6
Crear Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Actividad de aprendizaje
Opciones
PREPACION PLATOS TIPICOS
Página 1 de 1
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
2787474 GASTRONOMIA
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a222;
Buscar
22°C Mayorm. nubla...
ESP
8:34 a. m.
27/06/2023


WhatsApp
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LUZ MARIA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2787474 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Ruta de Aprendizaje*
2787474 GASTRONOMIA
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 40614104 NANCY ACUÑA BURBANO En Transito
CC 1006504307 EWGERDY DAYANNA LEIVA CORTES En Transito
CC 26630563 YENY GONZALEZ ARIAS En Transito
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a222;
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
8:49 a. m.
27/06/2023


WhatsApp
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LUZ MARIA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2787474 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Ruta de Aprendizaje*
2787474 GASTRONOMIA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 22 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 2787474 GASTRONOMIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a222;
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
8:49 a. m.
27/06/2023

6.1 Formatos de Planeaciones pedagogicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural, de las Fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474

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

Fecha de Elaboración	3/03/2023	
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: 2718158 **EL PAUIL**

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		•Ithesa redonda •Mlanejo de materia prima •Ilmanejo de equipos y utensilios de cocina. •Ipractica 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.	•Ebaliza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •Itconoce 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. Compruebar 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	24 DE FEBRERO 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: 2710115 **SAN JOSE DEL FRAGUA**

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. •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**	

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

Fecha de Elaboración	3/03/2023	
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: 2718158 EL PAUIL

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 •tManejo de materia prima •tmanejo de equipos y utensilios de cocina. •tpractica 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.	•tBaliza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •ttconoce 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 de 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. Compruebar 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	24 DE FEBRERO 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: 2710115 **SAN JOSE DEL FRAGUA**

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. •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**	

SIIF Nación

Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto
Comprobante

Usuario Solicitante: MHolmoreno OLGA LUCIA MORENO MATOMA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-018- CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-
Fecha y Hora Sistema: 2023-05-26-5:33 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 2523 de fecha 2023-01-17. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	81023	Fecha Registro:	2023-05-26	Unidad / Subunidad Ejecutora:		36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA			
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00
Valor Inicial:	487.181,00	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual:	487.181,00	Saldo x Obligar:	487.181,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	1026586467	Razón Social:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	Medio de Pago:	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	46687313453	Banco:	BANCOLOMBIA S.A.	Tipo:	Ahorro	Estado:	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

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

CAJA MENOR				VIÁTICOS				DOCUMENTO SOPORTE					
Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	Si	Num. Solicitud de Comisión:	29723	Número:	COMISION 29723	Tipo:	OTROS	Fecha:	2023-05-26

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA	C-3602-1300-8-0-3602035-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y	Propios	27	CSF		487.181,00	0,00		
					Total:	487.181,00	0,00	487.181,00	487.181,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COMISION 29723 A S.VCTE DEL 03 AL 04/06/2023, A PARTICIPACIÓN DEL DÍA DEL CAMPESINO DE LAS UP EN LA FICHA NO. 2717458 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL EN EL SENA , COMUNICACION ELECTRONICA NO. 9-2023-002162.

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2023-06-09	487.181,00	487.181,00	NINGUNO

MARLE QUINTANA CHIJITO
Coordinadora del Grupo Apoyo Administrativo Mixto

6.2 Formato de orden de viaje N° 29723 y 34623 para desplazamiento de la ficha 2717458

Powered by CamScanner

CPE No. 18-9-2023-002162 - REGISTRO PRESUPUESTAL DEL GASTO, REGISTRO DE LA OBLIGACION Y PAGO

Administracion Documentos <grupoadmondocumentos@sena.edu.co>

Vie 26/05/2023 14:45

Para: Marle Quintana Chilito <mquintanac@sena.edu.co>

CC: Danny Lopez Segura <dalopezs@sena.edu.co>;Olga Lucia Moreno Matoma <olmorenom@sena.edu.co>;Yenni Perez Suaza <yperezs@sena.edu.co>

2 archivos adjuntos (450 KB)

C.E.(FRM) - 18-9-2023-002162-(18)-181040 + MARLE QUINTANA CHILITO REGISTRO P.tif; C.I.(FRM)-9-2023-002162-(18)-181040- + MARLE QUINTANA CHILITO--REGISTRO PRESUP.html;

Apreciado(a) * MARLE QUINTANA CHILITO

Para su respectivo trámite se ha radicado la siguiente comunicación electrónica:

Radicado	N.I.S.	Fecha
18-9-2023-002162	2023-02-189255	26/05/2023 2:44:07 p. m.

Asunto	Descripción del asunto
SOLICITUDES PRESUPUESTALES	REGISTRO PRESUPUESTAL DEL GASTO, REGISTRO DE LA OBLIGACION Y PAGO

Se autoriza registro presupuestal del gasto, registro de la obligación y pago de la OV 29723 de FABIOLA VASQUEZ PORTES con el objetivo deParticipación del día del campesino de las UP en la ficha No. 2717458 Emprendedor en gastronomía típica rural en el SENA San Vicente del Caguán, del 03 al 04/06/2023

CDP 2523
RUBRO 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
VALOR 487.181,00

Atentamente,

SENA
Grupo Administracion de Documentos
Direccion General
serviciociudadano@sena.edu.co
PBX (1) 3461500
Calle 57 # 8 - 69 Bogota Colombia
@SENAcomunica

NOTA: Este correo es generado por medios automáticos, por favor no dar respuesta al remitente

Powered by CamScanner

SIIF Nación

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: viernes, 26 de mayo de 2023

Comisión Servicio al Interior del Pais - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	29723	**Fecha Solicitud**	2023-05-26	**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.**	2023-05-26	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	SI	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Via	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°. Dias	Pernocta Último dia 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	2023-06-03	2023-06-04	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN VICENTE DEL CAGUAN	1,5	No	50	1,5	4.117.425,00	264.787,00	397.181,00	90.000,00	487.181,00	Participación del dia del campesino de las UP en la ficha No. 2717458 Emprendedor en gastronomia tipica rural en el SENA San Vicente del Caguán, del 03 al 04/06/2023
											Totales Solicitud de Comisión			**397.181,00**	**90.000,00**	**487.181,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Participación del dia del campesino de las UP en la ficha No. 2717458 Emprendedor en gastronomia tipica rural en el SENA San Vicente del Caguán, del 03 al 04/06/2023

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
Localización: BOGOTA D.C.
Hora de firma: 2023/05/26 14:35:26 -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.

Powered by CamScanner

(7162)

No. 29723

AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA								
NOMBRES Y APELLIDOS					IDENTIFICACIÓN:			
FABIOLA VASQUEZ PORTES					Tipo:	C.C.	No.	1026586467
CONTRATO	No.	CO1.PCCNTR .4655507	AÑO	2023	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	7	12	2023
OBJETO CONTRACTUAL:	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							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Caquetá				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Tecnológico de la Amazonia		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	DANNY LOPEZ SEGURA				CARGO	DIRECTOR REGIONAL CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ				CARGO	Coordinadora Académica de Programas Especiales		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO								
RUTA	IDA: Florencia -San Vicente del Caguan- Florencia							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Caquetá				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Tecnológico de la Amazonia		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	SAN VICENTE DEL CAGUAN			ENTIDAD O EMPRESA:		CONTACTO		
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	3	6	2023	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	4	6	2023	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Participacion del dia del campesino, de las unidades productivas e la ficha 2717458 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAen el Sena San Vicente del Caguan							

OBLIGACIONES DEL CONTRATO		PRODUCTO (S):	
1	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.	1	Informe de comisión, evidencias fotograficas del evento

AGENDA			
ACTIVIDADES	FECHA		
Desplazamiento Florencia -San Vicente del Caguan- Organización de productos para la Partcipacion del dia del Mercado Campesno ficha 2717458 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURA	3	6	2023
Regreso San Vicente del Caguan -Florencia . ACTIVIDAD: Participacion del dia del Campesino ficha 2717458 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURA	4	6	2023

FIRMAS					
FIRMA DEL CONTRATISTA: FABIOLA VASQUEZ PORTES	Fabiola V.	FECHA DE ELABORACIÓN DEL FORMATO:	23	5	2023
FIRMA Vo/Bo. ORDENADOR DEL GASTO DANNY LOPEZ SEGURA		FIRMA Vo/Bo. SUPERVISOR DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ			

GTH-F-090 V.02

Vo.Bo.

Powered by CamScanner

INFORMACIÓN BÁSICA PARA COMISIÓN FUNCIONARIOS DE PLANTA Y CONTRATISTAS SENA - REGIONAL CAQUETÁ		
NOMBRE COMISIONADO	FABIOLA VASQUEZ PORTES	
No. CEDULA	1026586467	
ASIGNACION MENSUAL	4.117.425	
GASTOS DE TRANSPORTE	MENCIONAR RUTA DEL DESPLAZAMIENTO:	FLORENCIA - SAN VICENTE- FLORENCIA
	RUTA Y VALOR - IDA:	FLORENCIA A SAN VICENTE DEL CAGUAN $ 45.000
	RUTA O DESPLAZAMIENTO INTERNOS IDA Y VALOR:	0
	RUTA O DESPLAZAMIENTO INTERNOS DE REGRESO Y VALOR:	0
	RUTA Y VALOR REGRESO:	SAN VICENTE DEL CAGUAN- FLORENCIA $ 45.000
OTROS GASTOS :	N.A Total $ 90.000	
DEPENDENCIA :	SENA EMPRENDE RURAL	
SUPERVISOR:	OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ	
CDP A AFECTAR (CENTRO O REGIONAL)	2523 DEL 17 DE ENERO DE 2023 DE CENTRO	
NUMERO DE CUENTA BANCARIA , TIPO DE CUENTA (AHORROS O CORRIENTE) Y BANCO DEL COMISIONADO:	46687313453- AHORROS - BANCOLOMBIA	
ELABORÓ:-	FABIOLA VASQUEZ PORTES Fabiola Vasquez	

Powered by CamScanner

SIIF Nación

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHolmoreno	OLGA LUCIA MORENO MATOMA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-018-	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMA
Fecha y Hora Sistema:	17/01/2023 12:00:00 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	2523	Fecha Registro:	2023-01-17	Unidad / Subunidad ejecutora:	36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA				
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno
Valor Inicial:	112.897.500,00	Valor Total Operaciones:		0,00	Valor Actual.:	112.897.500,00	Saldo x Comprometer:	112.897.500,00	Vr. Bloque

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	2523	Fecha Registro:	2023-01-17	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALC
951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL	C-3602-1300-8-0-3502035-02 ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL	Propios	27	CSF						
					Total:	112.897.500,00	0,00	112.897.500,00	112.897.500,00	

Objeto:	VIÁTICOS Y GASTOS DE VIAJE AL INTERIOR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL SENCTOR RURAL CON COMPONENTE TECNICO Y EMPRESARIAL PARA APOYAR DESPLAZAMIENTO FORMATIVOS PROGRAMA EI SEGÚN COMUNICACION ELECTRONICA NO. 9-2023-000089.

MARLE QUINTANA CHILITO
Coordinadora del Grupo Apoyo Administrativo Mixto

Powered by CamScanner

SIIF Nación

Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto
Comprobante

Usuario Solicitante:	MHolmoreno	OLGA LUCIA MORENO MATOMA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-018-	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-
Fecha y Hora Sistema:	2023-06-08-5:13 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 2523 de fecha 2023-01-17. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	87123	Fecha Registro:	2023-06-08	Unidad / Subunidad Ejecutora:		36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA			
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0.00
Valor Inicial:	848.748,00	Valor Total Operaciones:	0.00			Valor Actual:	848.748.00	Saldo x Obligar:	848.748.00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	1026586467	Razón Social:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	Medio de Pago:	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	46687313453	Banco:	BANCOLOMBIA S.A.	Tipo:	Ahorro	Estado:	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

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

CAJA MENOR				VIÁTICOS				DOCUMENTO SOPORTE					
Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	SI	Num. Solicitud de Comisión:	34623	Número:	COMISION 34623	Tipo:	OTROS	Fecha:	2023-06-08

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA	C-3602-1300-8-0-3602035-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y	Propios	27	CSF		848.748,00	0.00		
					Total:	848.748,00	0.00	848.748,00	848.748,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COMISION 34623 A S.VCTE DEL 21 AL 23/06/2023, A IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL, SEGÚN FICHA NO. 2717458 DEL PROGRAMA SER, COMUNICACIÓN ELECTRONICA NO. 9-2023-002339.

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2023-06-30	848,748.00	848,748.00	NINGUNO

JORGE LEONARDO LAYTO HERNANDEZ
Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto (E)

Powered by CamScanner

CPE No. 18-9-2023-002339 - REGISTRO PRESUPUESTAL DEL GASTO, REGISTRO DE LA OBLIGACION Y PAGO

Administracion Documentos <grupoadmondocumentos@sena.edu.co>

Jue 8/06/2023 9:21

Para:Jorge Leonardo Lavao Hernandez <jlavaoh@sena.edu.co>

CC:Danny Lopez Segura <dalopezs@sena.edu.co>;Olga Lucia Moreno Matoma <olmorenom@sena.edu.co>;Yenni Perez Suaza <yperezs@sena.edu.co>

4 archivos adjuntos (2 MB)

C.E.(FRM) - 18-9-2023-002339-(18)-181040 + (E) JORGE LEONARDO LAVAO HERNANDEZ.tif; 34623.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2023-002339 - NIS 2023-02-214313 - 8-06-2023.pdf; NO. 34623 FABIOLA VASQUEZ PORTES.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2023-002339 - NIS 20.pdf; C.I.(FRM)-9-2023-002339-(18)-181040-+ (E) JORGE LEONARDO LAVAO HERNANDEZ--REG.html;

Apreciado(a) * (E) JORGE LEONARDO LAVAO HERNANDEZ

Para su respectivo trámite se ha radicado la siguiente comunicación electrónica:

Radicado	N.I.S.	Fecha
18-9-2023-002339	2023-02-214313	8/06/2023 9:19:50 a. m.

Asunto	Descripción del asunto
SOLICITUDES PRESUPUESTALES	REGISTRO PRESUPUESTAL DEL GASTO, REGISTRO DE LA OBLIGACION Y PAGO

Se autoriza registro presupuestal del gasto, registro de la obligación y pago de la OV 34623 de FABIOLA VASQUEZ PORTES con el objetivo de Impartir formación profesional integral en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha No. 2717458 del programa SER, a realizarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 21 al 23/06/2023

CDP 2523
RUBRO 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
VALOR 848.748,00

Atentamente,

SENA
Grupo Administración de Documentos
Dirección General
servicioalciudadano@sena.edu.co
PBX:5461500
Calle 57 · 8 - 69 Bogotá Colombia
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

NOTA: Este correo es generado por medios automáticos, por favor no dar respuesta al remitente

Powered by CamScanner

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: jueves, 8 de junio de 2023

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	34623	Fecha Solicitud	2023-06-07	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.	2023-06-08	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 - ADQUISICION 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 - ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026586467	CONTRATISTA	Autorizada	2023-06-21	2023-06-23	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - CAGUAN	2.5	No	80	2.5	4.117.425,00	303.499,00	758.748,00	90.000,00	848.748,00	Impartir formación profesional integral en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha No. 2717458 del programa SER, a realizarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 21 al 23/06/2023
											Totales Solicitud de Comisión			758.748,00	90.000,00	848.748,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional integral en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha No. 2717458 del programa SER, a realizarse en el municipio de San Vicente del Caguán, del 21 al 23/06/2023

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: 520824264339496578720996
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Hora de firma: 2023/06/08 08:44:29 -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.

Powered by CamScanner

No. 34623

AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

NOMBRES Y APELLIDOS					IDENTIFICACIÓN:			
Fabiola Vasquez Portes					Tipo:	C E	No.	1.026.586.467
CONTRATO	No.	CO1.PCCNTR.4655507	AÑO	2023	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	7	12	2023
OBJETO CONTRACTUAL:	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.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Caquetá				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Tecnológico de la Amazonia		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	DANNY LOPEZ SEGURA				CARGO	DIRECTOR REGIONAL CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ				CARGO	Coordinadora Académica de Programas Especiales		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	FLORENCIA-SAN VICENTE DEL CAGUAN-FLORENCIA.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Caquetá				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Tecnológico de la Amazonia		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	San Vicente del Caguán			ENTIDAD O EMPRESA:	Alcaldia San Vicente del Caguán	CONTACTO	3138809890	
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	21	6	2023	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	23	6	2023	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formacio profesional Integral en " EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" según ficha # 2717458 del programa Sena Emprende Rural - SER.							

OBLIGACIONES DEL CONTRATO		PRODUCTO (S):
1	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.	1 Informe de comisión y evidencia fotográfica del proceso de formación.

AGENDA

ACTIVIDADES	FECHA		
Desplazamiento Florencia - San vicente del Caguan **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **ACTIVIDAD**: Identificar platos tipicos de la region teniendo en cuenta receta estandar. Comprueba caracteristicas organolépticas de la preparación segun normativa vegente. FICHA 2717458	21	6	2023
Pernoto, **COMPETENCIA** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **ACTIVIDAD:** Identificar platos tipicos de la region teniendo en cuenta receta estandar. Comprueba caracteristicas organolépticas de la preparación segun normativa vegente. FICHA 2717458	22	6	2023
Regreso San Vicente del Caguan-Florencia. **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **ACTIVIDAD:** Identificar platos tipicos de la region teniendo en cuenta receta estandar. Comprueba caracteristicas organolépticas de la preparación segun normativa vegente. FICHA 2717458	23	6	2023

FIRMAS

FIRMA DEL CONTRATISTA: FABIOLA VASQUEZ PORTES	Fabiola Vasquez	FECHA DE ELABORACIÓN DEL FORMATO:	21	5	2023
FIRMA Vo/Bo. ORDENADOR DEL GASTO: DANNY LOPEZ SEGURA		FIRMA Vo/Bo. SUPERVISORA DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ			

Powered by CamScanner

INFORMACIÓN BÁSICA PARA COMISIÓN FUNCIONARIOS DE PLANTA Y CONTRATISTAS SENA - REGIONAL CAQUETÁ		
NOMBRE COMISIONADO	FABIOLA VASQUEZ PORTES	
No. CEDULA	1.026.586.467	
ASIGNACION MENSUAL	4.117.425	
GASTOS DE TRANSPORTE	MENCIONAR RUTA DEL DESPLAZAMIENTO:	FLORENCIA - SAN VICENTE DEL CAGUAN -FLORENCIA
	RUTA Y VALOR - IDA:	FLORENCIA - SAN VICENTE DEL CAGUAN $ 45.000
	RUTA O DESPLAZAMIENTO INTERNOS IDA Y VALOR:	N.A
	RUTA O DESPLAZAMIENTO INTERNOS DE REGRESO Y VALOR:	N.A
	RUTA Y VALOR REGRESO:	SAN VICENTE DEL CAGUAN - FLORENCIA $ 45.000
OTROS GASTOS :	N.A	Total $ 90.000
DEPENDENCIA :	SENA EMPRENDE RURAL	
SUPERVISOR:	OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ	
CÓP A AFECTAR (CENTRO O REGIONAL)	2523 DEL 17 DE ENERO DE 2023 DE CENTRO	
NUMERO DE CUENTA BANCARIA , TIPO DE CUENTA (AHORROS O CORRIENTE) Y BANCO DEL COMISIONADO:	46687313453 AHORROS-BANCOLOMBIA	
ELABORÓ:	Fabiola Vasquez Portes	Fabiola Vasquez

Powered by CamScanner

Regional Caquetá

Servicio Nacional de Aprendizaje "SENA"
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
DIAGRAMA DE GANTT

Tipo de Formación:	Titulada:		Complementana:	X	Tipo de Oferta:	Abierta:		Cerrada:	
Programa de Formación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL			Código:	66210582 V2	No de Ficha:		2717458	
Competencia:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico					Código:		260201057	
Resultdos de Aprendizaje:	26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TIPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.					Fecha inicio:	21/06/2023	Fecha fin:	23/06/2023
Proyecto Formativo:	No Aplica					código:		No Aplica	
Municipio:	San Vicente del Caguan		Vereda/Barrio:		Vda. Puerto Amor				

	Dia	Mes	Año
Inicia:	21	06	2023
Finaliza:	23	06	2023

Horario							
Dias:	L	M	M	J	V	S	D
Horas:			9:00-5:00	9:00-5:00	9:00-5:00		
Ambiente Formacion:	Caseta Comunal						

Según Planeación Pedagógica

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE A ENTREGAR	No de Horas	MES: JUNIO DE 2023																											OBSERVACIONES
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Identificar platos tipicos de la region teniendo en cuenta receta estandar. Compruebar caracteristicas organolépticas de la preparación segun normativa vegente.	Elaboración de productos.	24																					8	8	8									

Firma Instructor Comisionado: Fabiola Vasquez

VoBo. Coordinadora Académica
OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ

Powered by CamScanner

Certificado de Disponibilidad Presupuestal - Comprobante

Usuario Solicitante	MLgiltmoreno	OLGA LUCIA MORENO MATOMA
Unidad o Subunidad Ejecutora Solicitante	35-02-00-018-	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-
Fecha y Hora Sistema	17/01/2023 12:00:00 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Items de afectación de gastos"

Número:	2023	Fecha Registro:	2023-01-17	Unidad / Subunidad ejecutora:	35-02-00-018-551610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA						
Vigencia Presupuestal:	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno		
Valor Inicial:	112.897.500,00	Valor Total Operaciones:	0,00		Valor Actual:	112.897.500,00	Saldo a Comprometer:	112.897.500,00	Vr. Bloqueado	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	2023	Fecha Registro:	2023-01-17	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
35-02-00-018-551610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL	[illegible] 18 ENES - SERVICIO DE - SERVICIO DE FORMACION PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE APOYO ON PARA E.	Propios	27	CSF						
					Total:	112.897.500,00	0,00	112.897.500,00	112.897.500,00	0,00

Objeto:	VIATICOS Y GASTOS DE VIAJE AL INTERIOR FORMACION PROFESIONAL EN EL SENCTOR RURAL CON COMPONENTE TECNICO Y EMPRESARIAL PARA APOYAR DESPLAZAMIENTO FORMATIVOS PROGRAMA EMPRENDE RURAL SEGUN SOLICITUD ELECTRONICA NO. 8-2023-000049.

MARLE QUINTANA CHILITO
Coordinadora del Grupo Apoyo Administrativo Mixto

Alba Luz
P/D.
19/01/2023

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Tiquetes de ida y Regreso Florencia – San Vicente – Florencia Orden de Viaje # 34623

COOTRANSCAQUETÁ LTDA.

Tels.: 4357272 Fax: 4355591 Terminal 4353381 - 4343070

Pasajero Fabiola Vasquez

Ciudad Origen FLORENCIA Ciudad Destino SAN VICENTE

Placa	Puesto No.	No. Orden	Nivel Servicio
#06	1		

FECHA Día 21 Mes 06 Año 23 Valor $ 45000

Firma y Sello Agencia

Valido para la hora, fecha y vehículo indicado

TIQUETE Nº 377206

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

IMPRESOS TRUJILLO TEL. 435 8350

TRANSPORTES DEL YARI S.A.

NIT. 891. 190. 322 - 3

VIGILADO SuperTransporte

Nº 232283

HORA	VEHICULO No.
	77

NOMBRE Fabiola Vasquez Porter PUESTO No.

SERVICIO:	En el valor del Pasaje está incluido Seguros y Terminales Favor ocupar los Puestos asignados
DE: SAN	NO SE DEVUELVE EL VALOR DEL TIQUETE CUANDO NO SE HA TOMADO EL VEHICULO EN LA FECHA Y HORA SEÑALADA
A: FLR	FECHA: 23-06-2023 — VALOR TOTAL: $ 45.000

Powered by CamScanner

7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del 27/06/2023
Ficha de 2710408
Código: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la 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	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio
TI	1056123688	ANA MARIA	GAMBOA RAMIREZ	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075234356	MONICA JHOANA	GUTIERREZ ARAOS	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115790225	LUZ DARY	SALAZAR JACANAMIJOY	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117263463	LUZ DELLY	TORRES JOJOA	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1118367276	SANTIAGO	ARCINIEGAS MENDEZ	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118469029	MARIA OLGA	ORTIZ MUCHAVISOY	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118469335	YENSY ALEXANDRA	CARVAJAL ORTIZ	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118472445	SANDRA MINEYI	RIVERA SALAZAR	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1124852385	LUZ DARY	TISOY HURTADO	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17616708	CARLOS ALFONSO	TORO ESCARLANTE	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17616756	LEOVIGILDO	SIERRA BAMBAGUE	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17778077	CARLOS ALBEIRO	GUEVARA	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30237702	ANA HORTENSIA	RAMIREZ GIRALDO	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	36312971	ANGELA PATRICIA	GUTIERREZ ARAOS	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40094258	MARIA ISABEL	GUZMAN CICERI	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40762563	MARIA IRMA	NOPAN JOVEN	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40763967	DIOSELINA	PENAGOS JACANAMIJOY	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40778998	ARIZALITH	VARGAS CENON	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40780301	MARIA NIDIA	SALAZAR JACANAMIJOY	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	4914469	ULISES	POLANIA YUSTRES	EN FORMACIÓN	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN	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

Ti	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio
CC	1006419151	ANYI PAOLA	MORALES RAMIREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30518741	ALEYDA	CHOCUE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 27/06/2023

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
CC	1006517492	YUDY PAOLA	GIL CAVIEDES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 27/06/2023
Ficha de 2787474
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha EN EJECUCION
Fecha Inicio: 12/06/2023
Fecha Fin: 30/11/2023
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 Evaluación	Funcionario que registro el juicio
CC	1006504307	EWGERDY DAYANNA	LEIVA CORTES	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	1006632094	JHON ALEXANDER	GUACA MUÑOZ	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	1115790018	MARLY JULIETH	ARRIGUI GUZMAN	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	1117266177	MARIA VICTORIA	SALDAÑA GUTIERREZ	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	1117266975	YERALDIN	CASTRO TOBON	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	1117494318	YURY	PUENTES BARRAGAN	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	1117516108	MARY LUZ	CAMPOS ACUÑA	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	1119584759	JESICA ALICIA	ORTIZ MIRAÑA	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	1124862393	SELENI ANDREA	AUDOR RIVERA	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	1149435329	JINNETH	RENTERIA	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	1193476695	YEDY DAYANA	GONZALEZ VALENCIA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	26630563	YENY	GONZALEZ ARIAS	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	37392246	BILNEY	RIOS JIMENEZ	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	40595208	ESMERALDA	PEÑA GASCA	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	40595220	MARIA LIGIA	RENTERIA	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	40595547	SULEIMA	GARAVIZ JIMENEZ	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	40614104	NANCY	ACUÑA BURBANO	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	40765887	BLANCA MARIA	MORERA	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	40779336	ROSA ISABEL	MEDINA	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	40781010	ORLINDA	TOBON SOTO	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	40782896	TERESA	VALENCIA DELGADO	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	96362449	MAURICIO	NIÑO ACOSTA	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

8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de la ficha 2710408, 2717370, 2717458, 2718158

SENA | Agencia Pública DE EMPLEO

LUGAR: Yurayaco FECHA:

INSTRUCTOR: Fabioki Yañez FICHA No.

No.	INSTRUCTOR/LÍDER DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	NUMERO DE FICHA	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS DEL APRENDIZ	TIPO DE IDENTIFICACIÓN T.I / C.C / OTRO	No. IDENTIFICACION	LUGAR DE NACIMIENTO	FECHA NACIMIENTO DIA	MES	AÑO	LUGAR DE EXPEDICION DEL DOCUMENTO (MUNICIPIO-DEPARTAMENTO)	DIRECCION DOMICILIO (MUNICIPIO- DEPARTAMENTO)	No. DE CONTACTO TELEFONICO	No. DE CONTACTO ALTERNO 2	CORREO ELETRONICO (Correos Reales)
1	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	ANA HORTENSIA RAMIREZ GIRALDO	C.C.	30.237.702									
2	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	ANA MARIA GAMBOA RAMIREZ	T.I.	1.006.123.848	Manizales (caldas)	10	11	2006	Manizales (caldas)	Yurayaco	3234410505	3025252716	mariaramirez26@gmail.com
3	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	ANGELA PATRICIA GUTIERREZ ARAOS	C.C.	36.312.971	Yurayaco	03	04	83	Neiva (Huila)	Yurayaco	3213586288		
4	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	ARIZALITH VARGAS CENON	C.C.	40.775.998	Milan caqueta Arizalith	02	01	75	Florencio caqueta	Yurayaco	3209525132		arizalithvargas1975@gmail.com
5	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	CARLOS ALBEIRO GUEVARA	C.C.	17.779.877									
6	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	CARLOS ALFONSO TORO ESCARLANTE	C.C.	17.616.708	San Jose Fragua.	23	09	1983	San Jose del Fragua.	Yurayaco.	3115409063		toro26781@gmail.com.
7	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	DIOSELINA PENAGOS JACANAMIJOY	C.C.	40.763.987									
8	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	LEONIGILDO SIERRA BAMBAGUE	C.C.	17.616.798	San agustin	26	09	1983	San Jose del Fragua.	vereda el Jardin	3214247698		glexis97correa@gmail.com
9	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	LUZ DARY SALAZAR JACANAMIJOY	C.C.	1.115.790.225	San Jose	12	08	1988	Belen	R-Yurayaco	3138788293		darysalu1988@gmail.com
10	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	LUZ DARY TISOY HURTADO	C.C.	1.124.852.365	mocoa Putumayo	28	08	89	Mocoa Putumayo	Yurayaco	3214172302		Dorithkatatmd
11	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	LUZ DELLY TORRES JOJOA	C.C.	1.117.263.463	Solita-caqueta	28	05	1998	San Jose del Fragua	Yurayaco	3138845342	3115977587	luzdelly1998@gmail.com
12	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	MARIA IRMA NOPAÑJOVEN	C.C.	40.762.863	San Jose del Fragua	18	02	1960	Florencia	Vereda buenos Aires	3134115090	3204872741	toro26781@gmail.com
13	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	MARIA ISABEL GUZMAN CICERI	C.C.	40.094.258	Florencia	18	08	1984	Florencia	Jardin	3133794858		
14	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	MARIA NOHA SALAZAR JACANAMIJOY	C.C.	40.760.301	Florencia	20	11	1970	Florencia	V-Buenos aires	3222385751		toro26781@gmail.com
15	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	MARIA OLGA ORTIZ MUCHAVISOY	C.C.	1.118.488.029	San Jose	24	08	1993	San Jose.	Yurayaco	3132943586		ortizdg12408@mail.com
16	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	MONICA JHOANA GUTIERREZ ARAOS	C.C.	1.075.234.366									
17	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	SANDRA MINEYI RIVERA SALAZAR	C.C.	1.118.472.445	San Jose del Fragua	29	03	1993	San Jose del Fragua	Yurayaco	3108843308	3124879277	riverraminey193@gmail.com
18	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	SANTIAGO ARCINIEGAS MENDEZ	T.I.	1.118.387.278	Florencia caqueta	06	12	2007	San Jose del Fragua	Yurayaco	3214241698	3214291698	santiagoarciniegas@gmail.com
19	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	ULISES POLANIA YUSTRES	C.C.	4.914.499	Iquira Huila	05	6	1965	Iquira huila	Yurayco	3214247698	3214247698	
20	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2710408	YENNY ALEXANDRA CARVAJAL ORTIZ	C.C.	1.118.488.336	San Jose del Fragua	22	10	2004	San Jose del Fragua	Yurayaco	3227077777	3132943586	Yennycarvajal04@gmail.com

Powered by CamScanner

Agencia Pública
DE EMPLEO

REGISTRO DE ASISTENCIA

CRAV	EVENTO	FERIA	MICRO RUEDA	TALLER	TEMA
					POBLACION

LUGAR: Aguililla Puerto Rico FECHA:

INSTRUCTOR/OTRO: Fabiola Vasquez ORIENTADOR:

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	No. IDENTIFICACION	LUGAR EXPED DOCUMENTO	FECHA NACIMIENTO DIA	MES	AÑO	LUGAR DE NACIMIENTO	DIRECCION DOMICILIO	No. DE CONTACTO TELEFONICO	CORREO ELETRONICO (Correos Reales)	FIRMA
1	Gertrudis Rojas Uella	30580778	Puerto Rico	21	07	1973	Florida	Vereda Aguililla	3227085644	lunacordobamireya@gmail.	Gertrudis
2	Aleida chocue	30571874	Puerto Rico	4	04	1976	Puerto Rico	C/ Aguililla	3213088155	chocuealeida76@gmail.com	Aleida
3	Yuliana Cuaran peña	1006956457	Florencia Caqueta	7	04	2001	Puerto Guzman	Corregimiento Aguililla	3106749234	Ycuaran80@gmail.com	Yuliana Cuaran
4	Aracely Bustos Ruiz	1075246485	Neiva Huila	5	05	1990	Puerto rico	C/ Aguililla	3142650349	aracelybustosruiz.2@gmail.	
5	Edwin Argoleda	1115941981	Puerto rico	26	04	1986	Puerto rico	Corregimiento Aguililla	3118748822	Edwin Argoleda	Edwin
6	Mireya Luna Cordoba	30521209	Pto Rico	09	03	1983	Argelia C.	C. Aguililla.	3227085644	lunacordobamireya@gmail (Mireya) .com	Mireya luna C.
7	Elcira Rubiano O.	40783720	Florencia	21	11	1977	puertoR	C. Aguilillo	3203812568	elcirarbos@gmail.com	Elcira Rubiano
8	ERMINDA RUBIANO O	30520008	PTO RICO	15	01	81	PTO RICO	C. AGUILILLA	3105798083	erminda.rubiano72@gmail.com	Erminda R.
9	EMILSEN RUBIANO O	1115942835	PTO RICO	08	04	87	PTO RICO	C. AGUILILLA	3112364371	emilsenrubianoosorio36@gmail.com	EMILSEN R.
10	Karen Daniela mazo	1115945599	pto Rico	03	08	2004	PTO RICO	C. Aguilillo	3003813478	mazokaren daniela@	Karen Daniela M.
11	Sandra milena Gomez Guevara	30527701	pto rico	30	07	1982	rioblanco.Tol	C. Aguilillo	3113929223	milenaguevara1209@gmail	Sandra M. Gomez
12	Herminda moreno moreno	1115942679	pto rico	01	10	1976	Puerto rico	C. Aguilillo	3117241361	hermindamoreno@gmail.com	Herminda moreno
13	Erika Paola Pinzon Camacho	1115950205	pto rico	29	07	1994	puerto Rico	C. Aguilillo	3125404856	bravarui22022@gmail.com	Erika Paola Pinzón
14	Eydi yanira Lima Ulcue	1117812658	San Vicente del caguan	16	06	2004	San vicente	C. Aguilillo	3234651357	Eydilima@outlook.com	Eyd. Lima
15	Martha Gutierrez	30517757	puebloRico	25	06	1971	puerto Rico	C. Aguilillo	3123289243	bravarui22022@gmail.com	Martha Gutierrez

Powered by CamScanner

SENA | Agencia Pública DE EMPLEO

LUGAR Puerto Amor FECHA _____

INSTRUCTOR Fabiola Vasquez FICHA No. 2777458

No.	INSTRUCTOR ALIVER DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	NUMERO DE FICHA	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS DEL APRENDIZ	TIPO DE IDENTIFICACIÓN T.I C.C O TIPO	No. IDENTIFICACION	LUGAR DE NACIMIENTO	FECHA NACIMIENTO DIA	MES	AÑO	LUGAR DE EXPEDICION DEL DOCUMENTO (MUNICIPIO DEPARTAMENTO)	DIRECCION DOMICILIO (MUNICIPIO DEPARTAMENTO)	No. DE CONTACTO TELEFONICO	No. DE CONTACTO ALTERNO	CORREO ELETRONICO (Correos Reales)
1															
2							Neiva	2	04	1984	Neiva Huila	V. Puerto Amor	3024924160		jomedonicla03@gmail.com
3							San Vicente	28	02	2002	San Vicente	V. Puerto Amor	3238703454		Pirritatimana@gmail.com
4							San								
5															
6							Tello Huila	21	04	1994	Neiva	V. Puerto Amor	3219932683	3203162218	vluequezvet@gmail.com
7							Canto	4	8	1990	Canto Grocs	V. Puerto Amor	3107077340	3188488814	vluequezvet@gmail.com
8															
9															
10							San Vicente	24	07	1992	San Vicente	V. Puerto Amor	3209131861		xmorkonquer@hotmail.com
11							Sanvicente	9	06	83	San Vicente	V. Puerto Amor	3112485400		Calderon3424@gmail.com
12							Neiva	19	09	87	Garzón	VedaPuertoA	3134338548	3125417617	Lucerofalla23@gmail.com
13															
14							Planadas Tolima	22	01	1960	Planadas Tolima	Vereda P. Amor	3105553252	321234 7946	andreitatrujillo@gmail.com
15															
16															
17							Neiva Huila	21	03	1988	Neiva Huila	V. Puerto Amor	322633 7673	321883 6019	Yelmyalvear11@gmail.com
18							San Agustin	23	10	1969	Timana	V. Puerto Amor	3212309869	320411 8093	bravorpthmary@gmail.com
19							V. Perez	15	05	1992	San Vicente	V. Puerto Amor	3228946514		yormarimestizo@gmail.com
20															

Powered by CamScanner

SENA | Agencia Pública DE EMPLEO

LUGAR: Pauji FECHA: _____

INSTRUCTOR: Fabiola Vasquez FICHA No: _____

No.	INSTRUCTOR/LIDER DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	NUMERO DE FICHA	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS DEL APRENDIZ	TIPO DE IDENTIFICACIÓN TI CC / OTRO	No. IDENTIFICACION	LUGAR DE NACIMIENTO	FECHA NACIMIENTO DIA	MES	AÑO	LUGAR DE EXPEDICION DEL DOCUMENTO (MUNICIPIO-DEPARTAMENTO)	DIRECCION DOMICILIO (MUNICIPIO- DEPARTAMENTO)	No. DE CONTACTO TELEFONICO	No. DE CONTACTO ALTERNO 2	CORREO ELETRONICO (Correos Reales)
1	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	ADRIANA DEL PILAR SANCHEZ VALVERDE	C.C.	1.118.026.873	Neiva.	21	2	1997	Pauji	Jardin.	3144420006		
2	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	ADRIANA FARLLY TIQUE	C.C.	1.120.943.552	Tolima Dolores	21	3	1980	San José del Guaviare	La Cabaña Pauji.	316 337 0685		cdmmoya@hotmail.com
3	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	ARGENIS CARVAJAL DUARTE	C.C.	40.740.829									
4	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	BLANCA LUCIA PARRA PINEDA	C.C.	40.800.161	Cundinamarca San Pedro	21	8	1958	San José del Fragua	Los Naedos	310768 1042	3148825818	bparrapineda@gmail.com
5	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	DAYAN XIOMARA BIBIACH SANCHEZ	C.C.	1.118.029.829	Neiva.	05	3	1995	Pauji	Jardin.	2228735821		
6	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	EDGAR ALFONSO LOZADA REINA	C.C.	16.189.173	Florencia	8	10	1981	Florencia	Vereda Santo Domingo	3155106183	3168165 74	Edgar A. elpiralfonso lozadareina @hotmail.com
7	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	FLOR ALBA VILLARRAGA MENDOZA	C.C.	40.302.998	Montañita	15	4	1973	San Juan Nepo	Vereda Conga	3114865591	312 972 6380	flor-villarraga@hotmail.com
8	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	HARY AURICZA PINJAN MARIN	C.C.	1.016.043.987	Popta	18	5	2001	Pauji	Carbo Jimeno	322473 9462		HaryPinjan@gmail
9	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	JAQUELINE ZUÑIGA TIQUE	C.C.	1.118.021.029									
10	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	KAREN LIZETH PINTO PATIÑO	C.C.	1.006.416.118	Florencia	16	05	2000	Florencia	Pauji	3213241499		Karen Pinto
11	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	KERLY PATRICIA RODRIGUEZ BURGOS	C.C.	1.118.023.201									
12	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	KERLY TRUJILLO RAMIREZ	C.C.	1.006.526.884	Pauji	19	9	2000	Pauji	Los mercedes el Pauji	3148 50	3236050 622	Ktrujillo ramirez 19@gmail.com
13	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	LIBARDO HUMBERTO PABON BUSTOS	C.C.	1.075.255.119	Garzon Huila	24	7	1991	Neiva	Jorge Eliecer Gaitan	322390 3109	321 328 4663	libaste.@hotmail
14	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	MARY YULIANA JIMENEZ SAAVEDRA	C.C.	1.118.070.335									
15	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	MARIA DALIA TIQUE	C.C.	40.096.808									
16	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	MARIA PAZ GUAR SANCHEZ	C.C.	40.726.348	Caloca Inzá	14	11	1965	Doncello	Barrio villa angelica	3117826 894		linaste.@hotmail.com
17	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	ROSA NEIRETH MARTINEZ ZUÑIGA	T.I.	1.118.022.024									
18	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	YARLEY RODRIGUEZ BURGOS	C.C.	1.119.564.890	Montañita	30	6	1991	Solano	7de Agosto Pauji	3132390 997	312626 9092	lyaste-91@hotmail .com.
19	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	YENNY ALEXANDRA CABRERA TORO	C.C.	40.079.565	Pauji	8	2	1980	Florencia	Vereda Santo Domingo	31682265 74	3155106 83	Yenny Cabrera e hotmail.
20	FABIOLA VASQUEZ PORTES	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2717458	YILIBETH SALINA MORENO	C.C.	1.006.997.171	La Monta Rita	30	12	2002	Pauji	La cabaña	3106818 207	314 481 9598	Yilibethsalinamoreno@gmail.com

Powered by CamScanner

10.1 anexo pantallazos de los diagnosticos de las formaciones Buenas Practicas de Manufactura en la Industria Carnica Ficha 2710518, Manipulacion de Alimentos ficha 2718133

Instrucciones:
1.Diligenciar todos los campos de la información de la Unidad Productiva.
2. En la primera columna encontrará el diagnóstico presentado por los instructores durante la formación (fase 1).
3. Calificar cada uno de los criterios que se encuentran a continuación de acuerdo al desempeño de la Unidad Productiva.
3. Si hay observaciones sobre alguno de los criterios, escribir en la columna "Observaciones cualitativas".
Nota:
Esta parte debe ser diligenciada por el instructor de fortalecimiento o en caso de que pase directamente a la fase 3, debe ser diligenciada por el dinamizador de emprendimiento rural al inicio de la asesoría.
Para que la Unidad Productiva puede continuar con la fase de fortalecimiento el puntaje total debe estar por encima de **50% y su caracterización debe ser básica o avanzada.**

HERRAMIENTA DE DIAGNOSTICO EMPRESARIAL Y CARACTERIZACION DE UNIDADES PRODUCTIVAS	
AÑO	2022
CICLO	CICLO II
REGIONAL:	CAQUETÁ
CENTRO DE FORMACION:	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	RICURAS PAO
CODIGO UNIDAD PRODUCTIVA (Sofia Plus):	0
NOMBRE INSTRUCTOR O DINAMIZADOR RURAL DE EMPRENDIMIENTO	Fabiola Vasquez Portes
NOMBRE FORMACION EN FORTALECIMIENTO	Preparaciones con frutas y verduras cocidas
SECTOR	GASTRONOMIA
PRODUCTO/SERVICIO:	alimentos
SUBPRODUCTOS	Preparaciones con frutas y verduras cocidas
FECHA DE APLICACION DEL DIAGNOSTICO:	8 de Marzo del 2023
PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA APLICACION:	ABIOLA VASDQUEZ PORTES

Nota: Si la Unidad Productiva cumple con las condiciones para pasar de fase I a fase III (Dinamizador de Emprendimiento Rural), por favor diligenciar el Diagnostico Fase II

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el diagnóstico (Fase 2):

INDICADORES

	FORTALECIMIENTO (Fase 2)		
ASPECTOS DE OPERACIÓN	**Cumple totalmente= 2 Cumple parcialmente= 1 No cumple= 0**	**PUNTAJE TOTAL 15%**	**OBSERVACIONES CUALITATIVAS (HALLAZGOS)**
Posee_conocimientos_técnicos_del_proceso_de_producción_del_bien_o_prestación_del_servicio y conocimiento_de_los_proveedores	1	82,5%	
Cuenta_con_Instalaciones_locativas_o_terreno, cuenta_con_un_montaje_para_el_desarrollo_idoneo_de_la_actividad y Cuenta_con_servicios_de_maquinaria_y/o_equipos_para_el_desarrollo_idoneo_de_la_actividad	2		
Cuenta_con_diagrama_flujos_de_procesos, con_un_proceso_que_permite_la_estandarización_del_Producto_o_Servicio, con_fichas_técnicas e implementa_normas_de_higiene_y_seguridad_industrial	2		
ASPECTOS_ADMINISTRATIVOS	**Cumple totalmente= 2 Cumple parcialmente= 1 No cumple= 0**	**PUNTAJE TOTAL 15%**	**OBSERVACIONES CUALITATIVAS (HALLAZGOS)**
Cuenta_con_la_ficha_de_estructura_organizacional_y_administrativa_completa	1	82,5%	
Cuenta_con_el_lienzo_CANVAS_estructurado	2		
La UP se_encuentra_formalizada_ante_camara_de_comercio	1		
Genera_empleos_o_trabajo_rural_formal y/o Genera_empleos_o_trabajo_rural_a_terceros	2		
ASPECTOS_DE_MERCADO	**Cumple totalmente= 2 Cumple parcialmente= 1 No cumple= 0**	**PUNTAJE TOTAL 30%**	**OBSERVACIONES CUALITATIVAS (HALLAZGOS)**
Tiene_el producto_minimo_validado_en_el mercado	2	87,5%	
Las_ventas mensuales_actuales_por_integrante_son_iguales_o_mayores_a_1SMLMV	2		
Tiene_identificado_sus_clientes_actuales_y_potenciales, conoce_sus_competidores_donde_están_ubicados_que_productos_venden_que_los_diferencia_de_usted_que_precios_manejan	1		
Tiene_establecida_una_proyección_de_ventas_con_respecto_a_cada_producto/servicio, tiene_definido_un_portafolio_claro_de_productos_o_servicios, Cuenta_con_elementos_de_publicidad_, pagina web y redes sociales	2		
Existe_algún_tipo_de_encadenamiento_productivo_o_existe_la_posibilidad_de_desarrollar_alianzas_o_acuerdos_comerciales, Tiene_estrategias_de_mercadeo_que_pone_en_práctica_en_su_empresa y Utiliza_algun_canal_de_distribución_para_su_negocio_	1		
ASPECTOS_CONTABLES_Y_FINANCIEROS	**Cumple totalmente= 2 Cumple parcialmente= 1 No cumple= 0**	**PUNTAJE TOTAL 10%**	**OBSERVACIONES CUALITATIVAS (HALLAZGOS)**
Cuenta_con_registros_contables, tiene_definido_los_costos_y_gastos_de_la_empresa y tiene_definido_el_punto_de_equilibrio	1	50,0%	
FUENTES_DE_FINANCIACION / ASOCIATIVIDAD / INNOVACIÓN	**Cumple totalmente= 2 Cumple parcialmente= 1 No cumple= 0**	**PUNTAJE TOTAL 15%**	**OBSERVACIONES CUALITATIVAS (HALLAZGOS)**
Cuenta_con_capacidad_de_endeudamiento_para_acceder_a_productos_financieros (Validar en el modelo financiero)	1	75,0%	
Existe_conformación_de_un grupo asociativo o afiliación a uno ya existente para mejorar la productividad a traves del encadenaimento productivo.	2		
Cuenta_con_algún_tipo_de_innovación_o_componente_de_base_tecnológica	2		
ASPECTOS AMBIENTALES Y SOSTENIBLES	**Cumple totalmente= 2 Cumple parcialmente= 1 No cumple= 0**	**PUNTAJE TOTAL 15%**	**OBSERVACIONES CUALITATIVAS (HALLAZGOS)**
La unidad productiva cuenta con una estrategia de responsabilidad social al interior de la empresa; en su cadena de valor y al exterior de la empresa.	1	72,0%	
Impacto ambiental positivo.	1		
Enfoque de ciclo de vida del bien o servicio. Es decir, que toda la vida útil del bien o servicio sea amigable con el medio ambiente.	2		
Sustitución de sustancias o materiales peligrosos.	1		
Reciclabilidad y/o uso de materiales reciclados.	2		
Uso eficiente y sostenible de recursos para la producción de bienes o servicios.	2		
Comunicación de atributos del bien o servicio.	2		
Esquemas, programas o reconocimientos ambientales o sociales implementados o recibidos.	1		
Cuenta con permisos ambientales de operación.	1		
TOTAL GENERAL	**78%**	**78%**	

RESULTADO		
EN PELIGRO		
BÁSICA		
AVANZADA	AVANZADA	

11.1 Anexo evidencias fotográficas de la celebración del día del campesino, en el Municipio de San Vicente del Caguan, con la unidad productiva Las delicias del Bajo Pato, de la ficha 2717458, el dia 4 de junio de 2023



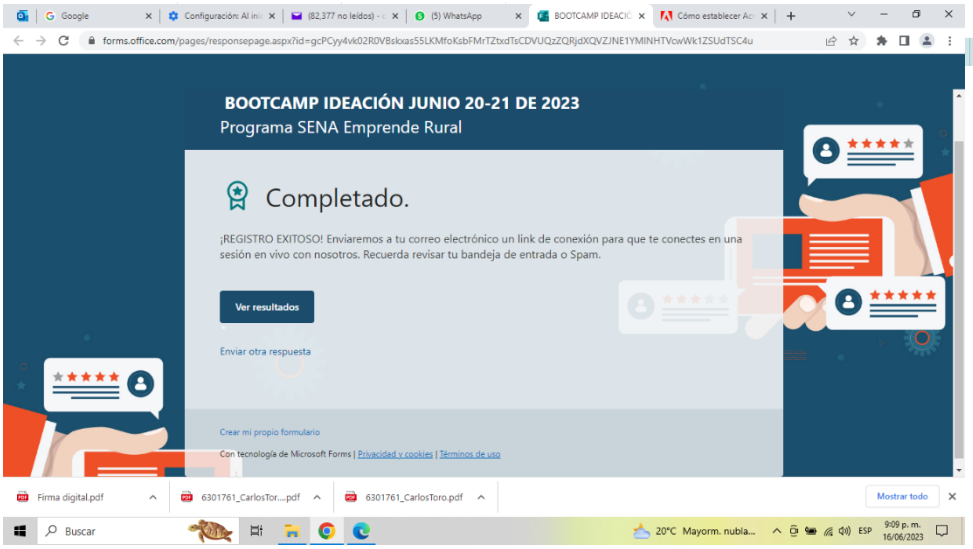

COCINA

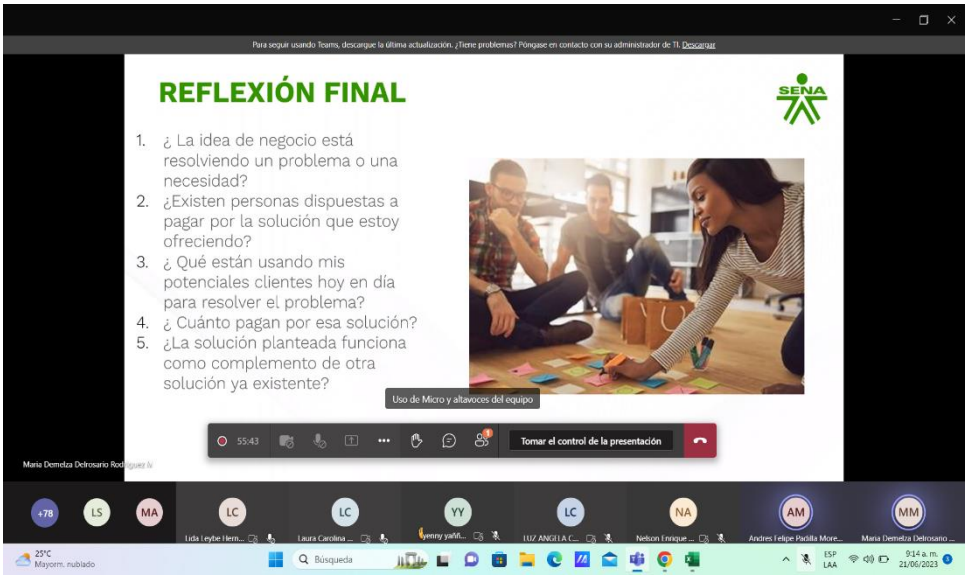

BOSS


DELICIAS DEL BAJO PATO
V/da Puerto Amor
Municipio San Vicente del Caguan
Caquetá
SENA Emprende Rural
SENA

12.1 Pantallazo de asistencia a la capacitacion BOOTCAMP Programa SER, los días 20 y 21 de junio de 2023







16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2023.

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 5 de junio del 2023

PRESENTADO A: Danny López Segura - Director Regional de Centro.

ORDEN DE VIAJE No: 29723	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	3/06/2023	4/06/2023
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Centro Tecnológico de la Amazonia	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Participación del día del campesino, de las unidades productivas de la ficha 2717458 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL en el Sena San Vicente del Caguan.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Participación del día del campesino, de la ficha 2717458 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL en el Sena San Vicente del Caguan.:

1. Apoye en la logística para la realización del Mercado Campesino.

2. Realice el acompañamiento de la Unidad Productiva Delicias del Bajo Pato en el área gastronómica en actividades de comercialización de los productos producidos por los Emprendedores.

3. Se participó en la celebración y conmemoración del Día del Campesino en el Marco de Campesena en el parque Central el Hacha del Municipio de San Vicente del Cagua

4. Apoye la realización del mercado campesino para la contribución a la política de seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación saludable, con el incremento de los ingresos de los productores y demuestra la importancia que tiene la economía campesina para el abastecimiento de la región.

5. RESULTADOS:

Participación del día del campesino, de las unidades productivas de la ficha 2717458 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL en el Sena San Vicente del Caguan.:

1. Se realizó la comercialización de los productos de la unidad Productiva de Gastronomia Delicias del Bajo Pato, las ventas fueron de $ 280.000.

2. Se realización diferentes concursos con los emprendedores en el Marco de Campesina con la celebración del día del Campesino.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Evidencias fotográficas.
2. Tiquetes terrestres de desplazamiento

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Continuar la estrategia de Campesena	Instructoras aprendices	Julio 2023

CONCLUSIÓNES:

Participación del día del campesino, de la unidad productiva Delicias del Bajo Pato correspondiente a la ficha 2717458 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL en el Sena San Vicente del Caguan.:

1. Se desarrolló todas las actividades dentro de la programación del Día del Campesino en el marco de Campesena

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
FABIOLA VASQUEZ PORTES	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinadora Académica	OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ	

Participación del día del campesino, de las unidades productivas de la ficha 2717458 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL en el Sena San Vicente del Caguán.





FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 26 de Junio del 2023.

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

ORDEN DE VIAJE No 34623	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	21/06/2023	23/06/2023
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:

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 21,22 y 23 de Junio del 2023, tales como: Identificar platos típicos de la región teniendo en cuenta receta estándar. Comprueba características organolépticas de la preparación según normativa vigente.

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 alistamiento de la materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural teniendo en cuenta procedimientos técnicos y receta estándar.
3. Ejecutar las actividades de la guía de aprendizaje No. 2 y el debido Cumplimiento de los resultados de aprendizaje, para el logro de las competencias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZADOS

- **Alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural teniendo en cuenta procedimientos técnicos y receta estándar.**

4. Realizar las actividades de aprendizaje propuesta en la planeación pedagógica conforme 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 21,22 y 23 de Junio 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 con la competencia de aprendizaje: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
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	21,22 y 23 de junio del 2023.
2. Identificar platos típicos de la región teniendo en cuenta receta estándar y Comprobar características organolépticas de la preparación según normativa vigente.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2717458	21,22 y 23 de junio 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. 2, 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	**OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ**	

Impartir formación profesional en emprendedor en gastronomía típica, según ficha N° 2717458 del programa SENA emprende rural- SER durante los días 21,22 y 23 de Junio del 2023.











