PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 31 de julio 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 julio 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 julio
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 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474	2.1 Guias de aprendizaje e instrumetos de evaluación 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 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 ejecución del programa SER en SIGA.	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en la formación Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de julio 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 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.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que se realizo desde el mes de febrero a junio Envié a través de correo electrónico al agente GAE los formatos de reporte de inscripción para el tramite de matricula de los aprendices para la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de las Fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474	No se genera evidencia para el mes de julio.
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 julio.
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Programé y reporté a la supervisora de mi contrato la movilización a orientar formación en Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, los municipio de San Vicente del Caguan, El Paujil, Puerto Rico, San Jose del Fragua, Solita	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° 36723

			ficha 2787474 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.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro ya realice la inscripción en APE de la forrmacion Emprendedor en gastronomía típica rural 2710408, 2717370, 2717458, 2718158	No se genera evidencia para el mes de julio.
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 julio.
	De apoyo a la gestión del emprendimiento rural:		
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la	En articulación con el instructor de Emprendimiento realice el diagnostico 1 de las formaciones	10.1 anexo pantallazos de los diagnosticos de las

	unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2710408 y 2717458	formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2710408 y 2717458 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.	Apoye la participación de la unidad Productiva Patacones Cronchi en la Rueda de Negocios Compras Publicas Locales en el Departamento del Caqueta, el dia 18 de julio de 2023, en el Auditorio del ICBF, con la unidad productiva Patacones Cronchi	11.1 Anexo link de la pagina del Sena Comunica, unidad productiva Patacones Cronchi Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 11
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.	Participé en Videoconferencia transferencia metodología Tropenbos, el dia 10 de julio de 2023	12.1 Pantallazo de asistencia a la Videoconferencia transferencia metodología Tropenbos, el dia 10 de julio 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	En articulación con el instructor de emprendimiento se implmento el Modelo de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de 2710408 y 2717458	13.1 anexo pnatallazos de los modelos de de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de 2710408 y 2717458

	creación de unidad productiva.		Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 13
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 julio
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 julio
16	El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.	Soporté en One Drive las evidencias recogidas en el mes objeto de cobro para cada una de las actividades contractuales y de formación las cuales quedan reposadas en el link de acceso enviado por la dinamizadora de centro del portafolio de los instructores e informes mensuales GC_1026586467 _26823_JULIO_2023 GF_1026586467 _26823_JULIO_2023	16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2023. 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:	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que no me ha sido asignado formaciones de ocupaciones rurales y empleabilidad rural	No se genera evidencia para el mes de julio

	. 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.		
	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 julio
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 julio

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	36723	Solita	28/06/2023	30/06/2023
2.				

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. 9452962168 de la planilla, Aportes en Linea del periodo junio 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
6. JULIO

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 junio del 2023.

3. Informe mensual de actividades
4. Evidencias mensuales.

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Guias de aprendizaje e instrumetos de evaluación 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474
3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de julio de 2023.
3.2 Registro de asistencias de formación de las fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 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° 36723 ficha 2787474
7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474
10.1 anexo pantallazos de los diagnosticos de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2710408 y 2717458
11.1 Anexo link de la pagina del Sena Comunica, unidad productiva Patacones Cronchi
12.1 Pantallazo de asistencia a la Videoconferencia transferencia metodología Tropenbos, el dia 10 de julio de 2023
13.1 anexo pnatallazos de los modelos de de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural**,** de 2710408 y 2717458
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

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:SOLITA		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: 01/07/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2023 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 : 24,00

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 : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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	Caquetá,San Jose de Fragua (Yurayaco)		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL,26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.	FICHA:	2710408
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Emprendedor en Gastronomia Tipica 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	ANA HORTENSIA	RAMIREZ GIRALDO	CC - 30237702			4/7/23					5/7/23				
2	ANA MARIA	GAMBOA RAMIREZ	TI - 1056123688												
3	ANGELA PATRICIA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 36312971												
4	ARIZALITH	VARGAS CENON	CC - 40778998							Arizalith					Arizalith
5	CARLOS ALBEIRO	GUEVARA	CC - 17778077		3224829661										
6	CARLOS ALFONSO	TORO ESCARLANTE	CC - 17616708							Carlos					Carlos
7	DIOSELINA	PENAGOS JACANAMIJOY	CC - 40763967												
8	LEOVIGILDO	SIERRA BAMBAGUE	CC - 17616756		3733896878					Leovigildo					
9	LUZ DARY	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 1115790225		3138933243					Dary					Dary
10	LUZ DARY	TISOY HURTADO	CC - 1124852385												
11	LUZ DELLY	TORRES JOJOA	CC - 1117263463		3138845377					luz delly					luz delly
12	MARIA IRMA	NOPAN JOVEN	CC - 40762563		3134415090					Irma					Irma
13	MARIA ISABEL	GUZMAN CICERI	CC - 40094258		3133296878					Maria					Maria
14	MARIA NIDIA	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 40780301												
15	MARIA OLGA	ORTIZ MUCHAVISOY	CC - 1118469029												
16	MONICA JHOANA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 1075234356												
17	SANDRA MINEYI	RIVERA SALAZAR	CC - 1118472445	riverasandra93@gmail.com	3108843308					Mineyi					Mineyi
18	SANTIAGO	ARCINIEGAS MENDEZ	TI - 1118367276		3214410894					Santiago					Santiago
19	ULISES	POLANIA YUSTRES	CC - 4914469		3214241699					Ulises					Ulises
20	YENSY ALEXANDRA	CARVAJAL ORTIZ	CC - 1118469335		3227077277					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

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	Caqueta,San Jose de Fragua (Yurayaco)
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
	26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL,26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2710408
AMBIENTE:	
HORARIO:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

						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	ANA HORTENSIA	RAMIREZ GIRALDO	CC - 30237702			6/7/23									
2	ANA MARIA	GAMBOA RAMIREZ	TI - 1056123688												
3	ANGELA PATRICIA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 36312971												
4	ARIZALITH	VARGAS CENON	CC - 40778998												
5	CARLOS ALBEIRO	GUEVARA	CC - 17778077							Arizalith					
6	CARLOS ALFONSO	TORO ESCARLANTE	CC - 17616708		3274829644					Juca					
7	DIOSELINA	PENAGOS JACANAMIJOY	CC - 40763967							Carlos					
8	LEOVIGILDO	SIERRA BAMBAGUE	CC - 17616756		3733296879										
9	LUZ DARY	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 1115790225		3134788293					Leovigildo					
10	LUZ DARY	TISOY HURTADO	CC - 1124852385							Dary					
11	LUZ DELLY	TORRES JOJOA	CC - 1117263463		3136845392										
12	MARIA IRMA	NOPAN JOVEN	CC - 40762563		3134775040					Dary					
13	MARIA ISABEL	GUZMAN CICERI	CC - 40094258		3133296878					Irma					
14	MARIA NIDIA	SALAZAR JACANAMIJOY	CC - 40780301							Mario					
15	MARIA OLGA	ORTIZ MUCHAVISOY	CC - 1118469029												
16	MONICA JHOANA	GUTIERREZ ARAOS	CC - 1075234356												
17	SANDRA MINEYI	RIVERA SALAZAR	CC - 1118472445		310 884 3308					Mineyi					
18	SANTIAGO	ARCINIEGAS MENDEZ	TI - 1118367276		3214910894					Santiago					
19	ULISES	POLANIA YUSTRES	CC - 4914469		3214241698					Ulises					Ulises
20	YENSY ALEXANDRA	CARVAJAL ORTIZ	CC - 1118469335		3227077277					Yensy					Y

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:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL, 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA 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			11/7/23				Anyi P M	12/7/23				Anyi P M
2	YESELY YULIANA	CUARAN PEÑA	1006956437							Yuliana C.					Yuliana C.
3	ARACELY	BUSTOS RUIZ	1075246485							Aracely					Aracely
4	LEIDY	MOLANO MORENO	1115940143							Leidy M					Leidy M
5	EDWIN ANDRES	ARBOLEDA SANCHEZ	1115941984							Edwin					Edwin
6	HERMINDA	MORENO MORENO	1115942679							Hermi					Hermind
7	EMILSEN	RUBIANO OSPINA	1115942835							Emilsen R.					Emilsen R.
8	MAIRA ALEJANDRA	CAMACHO SIERRA	1115944704												
9	KAREN DANIELA	MAZO PULECIO	1115945599												
10	ERIKA PAOLA	PINZON CAMACHO	1115950205							Paola P.					Paola P.
11	ANAMILENA	FARFAN ABELLA	1115950410							Milena					Milena
12	EIDY LLANIRA	UTIMA VELASCO	1117812669												
13	MARTHA	GUTIERREZ CALDERON	30517757							Martha					Martha

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:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	260201057O4 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL, 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA 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	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
13	ALEYDA	CHOCUE	30518741			13/7/23				Aleida					
14	ERMINDA	RUBIANO OSPINA	30520008							Erminda					
15	HEIDY MILENA	RAMIREZ	30520615		320447685					Heidymile					
16	GETRUDIS	ROJAS CUELLAR	30520778		3102870073										
17	MIREYA	LUNA CORDOBA	30521209		3227085644					Mireya L.					
18	SANDRA MILENA	GOMEZ GUERRERO	30521701		3113929862					SandraG					
19	ELCIRA	RUBIANO OSPINA	40783720							Elcira					C
20															
21															
22															
23															
24															

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	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			18/7/23					19/7/23				Daniela M
2	DANIELA	MUÑOZ TORO	CC - 1089905342							Daniela					Danny Parra
3	DANNY GISETH	PARRA TIMANA	CC - 1006519143							Danny Parra					Derly P.
4	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917							Derly Para					
5	DORALBA	LONDOÑO BOTACHE	CC - 40088243												Enith P.
6	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777		3219732685					Enith P.					Florinda Ster
7	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653							Florinda					Francy.
8	FRANCY	VARGAS YATE	CC - 40771374							Francy.					
9	JHON SEBASTIAN	CAVIEDES LIMA	TI - 1117814691												
10	JHONNER FABIAN	ALDANA PERDOMO	CC - 1117820091												
11	LILIANA	MOSQUERA VARGAS	CC - 40692301												Lucero Rodriguez F.
12	LUCERO	RODRIGUEZ FALLA	CC - 1077850057							Lucero Rodrigu					
13	LUZ ENITH	GAITAN LIMA	CC - 39805767												Luz Esther
14	LUZ ESTHER	SANCHEZ DE TRUJILLO	CC - 38201016							Luz Esther					Luz Stella
15	LUZ STELLA	GARCIA RAMOS	CC - 40692908							Luz Stella					
16	MARIANA	ANDRADE OTECA	CC - 1026590158												
17	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402												Ruth Mari
18	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994							Ruth Mary B					Ruth Mary Bravo
19	YORMANY	MESTIZO GARCIA	CC - 1006520597												
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

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: Puyil Caquetá

CENTRO DE FORMACIÓN: Tecnologico de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo al orden de Producción y Procedimiento tecnico

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Realizar la Preparación y transformación de los alimentos

AMBIENTE: | FICHA: 2718158

HORARIO: | PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ADRIANA DEL PILAR	SANCHEZ VALVERDE	CC - 1118028875		3144420206	25/7/23				Adriana	26/7/23				Adriana
2	ADRIANA FARLLY	TIQUE	CC - 1120563552		3103370688					Adriana					Adriana
3	ARGENIS	CARVAJAL DUARTE	CC - 40740926												
4	BLANCA LUCIA	PARRA PINEDA	CC - 40600161												
5	DAYAN XIOMARA	IMBACHI SANCHEZ	CC - 1118028028		3228736824					Xiomara					Xiomara.
6	EDGAR ALFONSO	LOZADA REINA	CC - 16189175		3155106188					Edgar					Edgar
7	FLOR ALBA	VILLARRAGA MENDOZA	CC - 40362998		3114865544					Flor					Flor
8	HARY JURICZA	PIRAJAN MARIN	CC - 1016943887		3224739482					Hary					
9	JAQUELINE	ZUÑIGA TIQUE	CC - 1118021029		3142434153					Jaqueline					Jaqueline
10	KAREN LIZETH	PINTO PATIÑO	CC - 1006419118												
11	KERLY PATRICIA	RODRIGUEZ BURGOS	CC - 1118023201		3178115950					Kerly					Kerly
12	KERLY	TRUJILLO RAMIREZ	CC - 1006528884												
13	LIBARDO HUMBERTO	PABON BUSTOS	CC - 1075255119		3223903109										
14	MARFI YULIANA	JIMENEZ SAAVEDRA	CC - 1118070335												
15	MARIA DALIA	TIQUE	CC - 40086808		3142434153					Ma Dalia					Mª Dalia
16	MARIA PAZ	GUAR SANCHEZ	CC - 40728346												
17	ROSA NEIRETH	MARTINEZ ZUÑIGA	TI - 1118022024		3118601404					Rosa					Neireth.
18	YARLEY	RODRIGUEZ BURGOS	CC - 1119584890		3132514947					Yarley					Yarley
19	YENNY ALEXANDRA	CABRERA TORO	CC - 40078595		3168226574										Yenny.
20	YILIBETH	SALINA MORENO	CC - 1006597171		3186080204					Yilibeth					Yilibeth.

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

6.1 Formatos de Planeaciones pedagogicas de la formación en Preparaciones con Frutas y Verduras Cocidas matriculada en la Ficha 2710135, Emprendedor en gastronomía típica rural, de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2710135

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.	•tRaliza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •ttreconoce 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

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: 22/06/2023 12:00:00 a. 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:	90223	Fecha Registro:	2023-06-22	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:	724.935,00	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual:	724.935,00	Saldo x Obligar:	724.935,00

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	Núm. Solicitud de Comisión:	36723	Número:	COMISION 36723	Tipo:	OTROS	Fecha: 2023-06-22

ITEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.
951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL	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	Propios	27	CSF

FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
	724.935,00	0,00		
Total:	724.935,00	0,00	724.935,00	724.935,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COMISION 36723 A SOLITA DEL 28 AL 30/06/2023, A IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL, SEGÚN FICHA NO. 2787474 DEL PROGRAMA SER, COMUNICACIÓN ELECTRONICA NO. 9-2023-002507.

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-CAQUETA	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2023-07-21	724,935.00	724,935.00	NINGUNO

MARLE QUINTANA CHILITO
Coordinadora del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto

Powered by CamScanner

CPE No. 18-9-2023-002507 - REGISTRO PRESUPUESTAL DEL GASTO, REGISTRO DE LA OBLIGACION Y PAGO

Administracion Documentos <grupoadmondocumentos@sena.edu.co>
Jue 22/06/2023 9:26

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

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

4 archivos adjuntos (3 MB)

C.E.(FRM) - 18-9-2023-002507-(18)-181040 + MARLE QUINTANA CHILITO REGISTRO P.tif; C.I.(FRM)-9-2023-002507-(18)-181040-+ MARLE QUINTANA CHILITO--REGISTRO PRESUP.html; 36723.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2023-002507 - NIS 2023-02-236069 - 22-06-2023.pdf; NO. 36723 FABIOLA VÁSQUEZ PORTES.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2023-002507 - NIS 20.pdf;

Apreciado(a) * MARLE QUINTANA CHILITO
Para su respectivo trámite se ha radicado la siguiente comunicación electrónica:

Radicado	N.I.S.	Fecha
18-9-2023-002507	2023-02-236069	22/06/2023 9:24:32 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 36723 de FABIOLA VASQUEZ PORTES con el objetivo de Impartir Formación Profesional Integral en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha No. 2787474 del programa SER, a realizarse en el municipio de Solita, del 28 al 30/06/2023

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 724.935,00

Atentamente,

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

www.sena.edu.co
@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: jueves, 22 de junio de 2023

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	36723	Fecha Solicitud	2023-06-21	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2023-06-22	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	Dependancia Solicitante	951838 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 día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026586467	CONTRATISTA	Autorizada	2023-06-28	2023-06-30	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / MUNICIPIO - SOLITA - CAQUETA	2,5	No	50	2,5	4.117.425,00	257.974,00	644.935,00	80.000,00	724.935,00	Impartir Formación Profesional Integral en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha No. 2787474 del programa SER, a realizarse en el municipio de Solita, del 28 al 30/06/2023
											Totales Solicitud de Comisión			644.935,00	80.000,00	724.935,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir Formación Profesional Integral en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha No. 2787474 del programa SER, a realizarse en el municipio de Solita, del 28 al 30/06/2023

ORDENADOR DEL GASTO

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

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO Serial del certificado: 520824264338496578729996 Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES Localizacion: BOGOTA D.C. Hora de firma: 2023/06/22 08:55:06 -05:00	Cargo:	""	

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

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. 36723

AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

NOMBRES Y APELLIDOS					IDENTIFICACIÓN:			
Fabiola Vasquez Portes					Tipo:	C.C.	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-SOLITA -FLORENCIA.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Caquetá				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Tecnológico de la Amazonia		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	SOLITA			ENTIDAD O EMPRESA:	Alcaldia Solita		CONTACTO	3135210141
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	28	6	2023	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	30	6	2023	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formacio profesional integral en " EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" según ficha # 2787474 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 - Solita . **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. **ACTIVIDAD:**Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. FICHA: 2787474.	28	6	2023
Pernoto, **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. **ACTIVIDAD:**Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normathvidad vigente. FICHA: 2787474.	29	6	2023
Regreso Solita -Florencia. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. **ACTIVIDAD:**Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. FICHA: 2787474.	30	6	2023

FIRMAS

FIRMA DEL CONTRATISTA: FABIOLA VASQUEZ PORTES	Fabiola Vasquez	FECHA DE ELABORACIÓN DEL FORMATO:	13	6	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 - SOLITA -FLORENCIA
	RUTA Y VALOR - IDA:	FLORENCIA - SOLITA $ 40.000
	RUTA O DESPLAZAMIENTO INTERNOS IDA Y VALOR:	N.A
	RUTA O DESPLAZAMIENTO INTERNOS DE REGRESO Y VALOR:	N.A
	RUTA Y VALOR REGRESO:	SOLITA - FLORENCIA $ 40.000
OTROS GASTOS :	N.A Total $ 80.000=	
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

Regional Caquetá

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

Tipo de Formación:	Titulada:		Complementaria:	X	Tipo de Oferta:	Abierta:		Cerrada:	
Programa de Formación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL			Código:	66210582 V2	No de Ficha:		2787474	
Competencia:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos					Código:		290801106	
Resultdos de Aprendizaje:	VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE					Fecha inicio:	28/06/2023	Fecha fin:	30/06/2023
Proyecto Formativo:	No Aplica					código:	No Aplica		
Municipio:	SOLITA		Vereda/Barrio:		Cabecera Municipal				

	Dia	Mes	Año
Inicia:	28	06	2023
Finaliza:	30	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 Formación.	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	
Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente.	Ielaboracion de actividades descritas en la guia.	24																											8	8	8		

Firma Instructor Comisionado: Fabiola Vasquez

VoBo . Coordinadora Académica
OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ

Powered by CamScanner

SIIF Nación

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHolmoreno	OLGA LUCIA MORENO MATOM/
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-018-	CENTRO TECNOLOGICO DE LA
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	Ningur
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. Ble

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	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER
951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL	C-3502-1300-8-0-3602035-02 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 PROGRAI SEGÚN COMUNICACION ELECTRONICA NO. 9-2023-000089.

MARLE QUINTANA CHILITO
Coordinadora del Grupo Apoyo Administrativo Mixto

Powered by CamScanner

Tiquetes de Ida y Regreso Florencia - Solita - Florencia
Orden de viaje # 36723

TRANSPORTES DEL YARI S.A.
TRANSYARI
NIT. 891.190.322 - 3
VIGILADO SuperTransporte

Nº 228334	HORA 9AM	VEHICULO No. 085

NOMBRE Fabiola Vasquez P. PUESTO No. 12

SERVICIO:	En el valor del Pasaje está incluido Seguros y Terminales Favor ocupar los Puestos asignados
DE: Florencia	NO SE DEVUELVE EL VALOR DEL TIQUETE CUANDO NO SE HA TOMADO EL VEHICULO EN LA FECHA Y HORA SEÑALADA
A: Solita	FECHA: 28-06-23 — VALOR TOTAL: $40.000

COOMOTOR FLORENCIA LTDA
Coomotorflorencia
NIT. 891.100.556.-5
Florencia Tel.: 4353109 - 4343043



Ciudad Origen	Ciudad Destino
Solita	Florencia
Vehiculo	Puesto No. / Hora Salida
FECHA Día 30 Mes 06 Año 23	Valor $40.000
Nombre Usuario: Fabiola Vasquez	
TIQUETE Nº 2081567	

OBSERVACIONES
Válida para la hora, fecha, vehículo y destino indicados.
El vehículo debe tomarse en el terminal de Transportes, con derecho a 15 kg. en equipaje. Exija la ficha.
La Empresa responde únicamente por maletas o cajas alzadas. Asegúrelas.
Cualquier irregularidad en la prestación del servicio, comuníquela a la Gerencia, al teléfono 4358935.
Seguro de Accidentes a pasajeros, Póliza Contractual 1000163 Extracontractual 1000976 de AIG Seguros Colombia S.A.

Por muerte accidental	60 SMMLV
Incapacidad Total o Permanente	60 SMMLV
Gastos Médicos	60 SMMLV

Pitalito: 362099 - Neiva: 8730874 - Ibagué: 2613500 - Armenia: 7474611 - Cali: 6615006 - Bogotá 4282891

IMPRESOS CAMACHO TEL. 433 4444

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

Tip	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el
TI	1056123688	ANA MARIA	GAMBOA 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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075234356	MONICA JHOANA	GUTIERREZ ARAOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115790225	LUZ DARY	SALAZAR JACANAMIJOY	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117263463	LUZ DELLY	TORRES JOJOA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1118367276	SANTIAGO	ARCINIEGAS MENDEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118469029	MARIA OLGA	ORTIZ MUCHAVISOY	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118469335	YENSY ALEXANDR A	CARVAJAL ORTIZ	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118472445	SANDRA MINEYI	RIVERA SALAZAR	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1124852385	LUZ DARY	TISOY HURTADO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17616708	CARLOS ALFONSO	TORO ESCARLANTE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17616756	LEOVIGILD O	SIERRA BAMBAGUE	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17778077	CARLOS ALBEIRO	GUEVARA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30237702	ANA HORTENSIA	RAMIREZ GIRALDO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	36312971	ANGELA PATRICIA	GUTIERREZ ARAOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40094258	MARIA ISABEL	GUZMAN CICERI	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40762563	MARIA IRMA	NOPAN JOVEN	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40763967	DIOSELINA	PENAGOS JACANAMIJOY	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40778998	ARIZALITH	VARGAS CENON	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40780301	MARIA NIDIA	SALAZAR JACANAMIJOY	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	4914469	ULISES	POLANIA YUSTRES	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	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 Ficha EN EJECUCION
Fecha Inicio: 03/03/2023
Fecha Fin: 30/09/2023
Modalidad de
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el 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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 21/07/2023
Ficha de 2717458
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 03/03/2023
Fecha Fin: 30/09/2023
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que
CC	1006517492	YUDY PAOLA	GIL CAVIEDES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	1006519143	DANNY GISETH	PARRA TIMANA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	1006520597	YORMANY	MESTIZO GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	1010037917	DERLY	PARRA POLANIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	1026590158	MARIANA	ANDRADE OTECA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	1077850057	LUCERO	RODRIGUEZ FALLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	1089905342	DANIELA	MUÑOZ TORO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	1089905402	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	1115790355	ANDREA	RODRIGUEZ PASTRANA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
TI	1117814691	JHON SEBASTIAN	CAVIEDES LIMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	1117820091	JHONNER FABIAN	ALDANA PERDOMO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	26598994	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	38201016	LUZ ESTHER	SANCHEZ DE TRUJILLO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	39805767	LUZ ENITH	GAITAN LIMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	40088243	DORALBA	LONDOÑO BOTACHE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	40692301	LILIANA	MOSQUERA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	40692908	LUZ STELLA	GARCIA RAMOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	40771374	FRANCY	VARGAS YATE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	48621653	FLORINDA	ULCUE POSCUE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ
CC	55168777	ENITH	PERDOMO JOVEN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 21/07/2023

Ficha de 2718158 2718159

Cógigo: 66210582

Versión: 2

Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

Estado de la Ficha EN EJECUCION

Fecha Inicio: 03/03/2023

Fecha Fin: 30/09/2023

Modalidad de PRESENCIAL

Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ

Centro de 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el
CC	1006419118	KAREN LIZETH	PINTO PATIÑO	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	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006528884	KERLY	TRUJILLO RAMIREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006597171	YILIBETH	SALINA MORENO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1016943887	HARY JURICZA	PIRAJAN MARIN	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075255119	LIBARDO HUMBERTO	PABON BUSTOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118021029	JAQUELINE	ZUÑIGA TIQUE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1118022024	ROSA NEIRETH	MARTINEZ ZUÑIGA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118023201	KERLY PATRICIA	RODRIGUEZ BURGOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118028028	DAYAN XIOMARA	IMBACHI SANCHEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118028875	ADRIANA DEL PILAR	SANCHEZ VALVERDE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118070335	MARFI YULIANA	JIMENEZ SAAVEDRA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1119584890	YARLEY	RODRIGUEZ BURGOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1120563552	ADRIANA FARLLY	TIQUE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	16189175	EDGAR ALFONSO	LOZADA REINA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40086808	MARIA DALIA	TIQUE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40362998	FLOR ALBA	VILLARRAGA MENDOZA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40600161	BLANCA LUCIA	PARRA PINEDA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40728346	MARIA PAZ	GUAR SANCHEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40740926	ARGENIS	CARVAJAL DUARTE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 21/07/2023
Ficha de 2787474
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 12/06/2023
Fecha Fin: 30/11/2023
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el
CC	1006504307	EWGERDY DAYANNA	LEIVA CORTES	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	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1149435329	JINNETH	RENTERIA	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	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

10.1 anexo pantallazos de los diagnosticos de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2710408 y 2717458

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%.**

HERRAMIENTA DE DIAGNOSTICO EMPRESARIAL Y CARACTERIZACION DE UNIDADES PRODUCTIVAS		
AÑO	2023	
CICLO	CICLO I	
REGIONAL:	CAQUETÁ	
CENTRO DE FORMACION:	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA	
NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	BANI EMPANADAS	
CODIGO UNIDAD PRODUCTIVA (Sofia Plus):	0	
NOMBRE INSTRUCTOR TÉCNICO	FABIOLA VASQUEZ PORTES	
NOMBRE INSTRUCTOR EMPRENDIMIENTO	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	
NOMBRE FORMACIÓN	EMPRENDEDOR EN	
SECTOR	SERVICIOS	
PRODUCTO/SERVICIO:	Empanadas de Banito	
SUBPRODUCTOS	PASTEL MIXTO	
DIRECCION:	INSPECCION DE YURAYACO	
MUNICIPIO	SAN JOSÉ DEL FRAGUA	
LIDER DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	MARIA NIDIA SALAZAR	
CEDULA	40780301	
TELEFONO:	3222385751	
CORREO ELECTRONICO	mariaidiasalazariacanamiov@gmail	
FECHA DE APLICACIÓN DEL DIAGNOSTICO:	6/07/2023	
PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA APLICACION:	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el diagnóstico (Fase 1):

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	2		
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	92,5%	
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	1		
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	2		
Cuenta_con_el_lienzo_CANVAS_estructurado	2	92,5%	
La UP se_encuentra_formalizada_ante_camara_de_comercio	0		
Genera_empleos_o_trabajo_rural_formal y/o Genera_empleos_o_trabajo_rural_a_terceros	1		
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		
Las_ventas mensuales_actuales_por_integrante_son_iguales_o_mayores_a_1SMLMV	1		
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	72,5%	
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	1		
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_	2		COMPRA DE MATERIA PRIMA ASOPBASAN
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)	2		
Existe_conformación_de_un grupo asociativo o afiliación a uno ya existente para mejorar la productividad a traves del encadenaimento productivo.	1	87,5%	
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		
La unidad productiva cuenta con estrategias que aporten al impacto ambiental positivo.	2		
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.	2		
Reciclabilidad y/o uso de materiales reciclados.	2	83,0%	
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	**80%**	**80%**	

RESULTADO		
EN PELIGRO		
BÁSICA	#¡VALOR!	
AVANZADA	AVANZADA	

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%.**

HERRAMIENTA DE DIAGNOSTICO EMPRESARIAL Y CARACTERIZACION DE UNIDADES PRODUCTIVAS		
AÑO	2023	
CICLO	CICLO I	
REGIONAL:	CAQUETÁ	
CENTRO DE FORMACION:	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA	
NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	DELICIAS DEL BAJO PATO	
CODIGO UNIDAD PRODUCTIVA (Sofia Plus):	0	
NOMBRE INSTRUCTOR TÉCNICO	FABIOLA VASQUEZ PORTES	
NOMBRE INSTRUCTOR EMPRENDIMIENTO	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	
NOMBRE FORMACIÓN	EMPRENDEDOR EN	
SECTOR	SERVICIOS	
PRODUCTO/SERVICIO:	Torta de Araza y Coco	
SUBPRODUCTOS	PASTEL MIXTO	
DIRECCION:	CASERIO PUERTO AMOR	
MUNICIPIO	SAN VICENTE DEL CAGUÁN	
LIDER DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	LUZ ESTHER SANCHEZ DE	
CEDULA	38201016	
TELEFONO:	3105653252	
CORREO ELECTRONICO	0	
FECHA DE APLICACIÓN DEL DIAGNOSTICO:	11/07/2023	
PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA APLICACION:	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el diagnóstico (Fase 1):

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	2		
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	92,5%	
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	1		
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	2		
Cuenta_con_el_lienzo_CANVAS_estructurado	2	92,5%	
La UP se_encuentra_formalizada_ante_camara_de_comercio	0		
Genera_empleos_o_trabajo_rural_formal y/o Genera_empleos_o_trabajo_rural_a_terceros	1		
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		
Las_ventas mensuales_actuales_por_integrante_son_iguales_o_mayores_a_1SMLMV	1		
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	72,5%	
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	1		
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_	2		COMPRA DE MATERIA PRIMA ASOPBASAN
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)	2		
Existe_conformación_de_un grupo asociativo o afiliación a uno ya existente para mejorar la productividad a traves del encadenaimento productivo.	1	87,5%	
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		
La unidad productiva cuenta con estrategias que aporten al impacto ambiental positivo.	2		
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.	2		
Reciclabilidad y/o uso de materiales reciclados.	2	83,0%	
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	**80%**	**80%**	

RESULTADO		
EN PELIGRO		
BÁSICA	#¡VALOR!	
AVANZADA	AVANZADA	

11.1 Anexo link de la pagina del Sena Comunica, unidad productiva Patacones Cronchi

SENA Caquetá
18 jul. ·

Durante la rueda de Negocios “Compras públicas locales en el Caquetá”, productos de huevos, peces, queso y plátano industrializado, emprendimientos de egresados del #SENACaqueta lograron significativos acuerdos comerciales con diferentes cooperativas y asociaciones

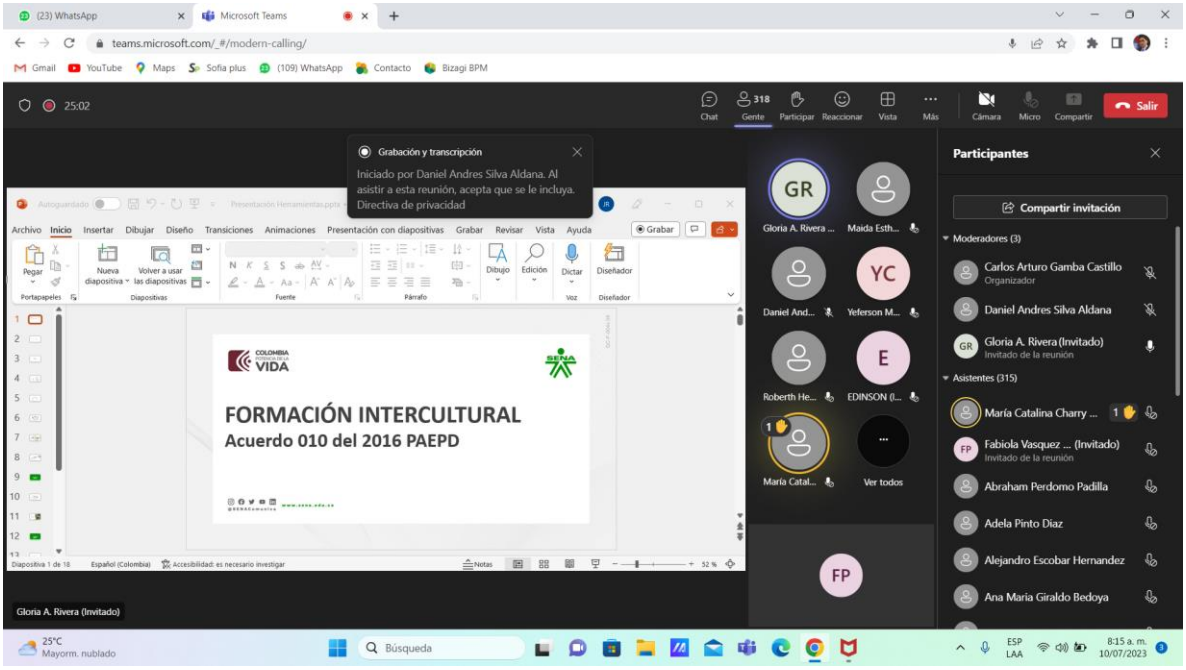







Patacones
CRONCHI
Listos para Freir

12.1 Pantallazo de asistencia a la Videoconferencia transferencia metodología Tropenbos, el día 10 de julio de 2023



13.1 anexo pnatallazos de los modelos de de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, de 2710408 y 2717458

Instrucciones:
1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciado para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que debería ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas pero es discreción del instructor de acuerdo con su proceso de formación.

Nota:
El modelo debe ser construido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de forlecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

SENA Emprende Rural	**MODELO DE NEGOCIOS CANVAS**	**Diseñado por:**	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ FABIOLA VASQUEZ

Proposito: **Crecimiento y desarrollo gastromico en la fomentacion del turismo en la Inspeccion de Yurayaco del Municipio de San Jose del Fragua**

Misión: **BANI EMPANADAS PRODUCE Y COMERCIALIZA PRODUCTOS GRASTRONOMICOS APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA, CON PRODUCTOS AGRICOLAS Y PECUARIOS DE LA REGION**

Visión: **BANI EMPANADAS PARA EL AÑO 2025 SER RECONOCIDA COMO EMPRESA GASTRONOMICA EN LA REGION DEL CAQUETA Y A NIVEL NACIONAL, GENERADORA DE EMPLEOS A LAS FAMILIAS MAS VULNERABLES**

"Asociaciones (alianzas) Clave (Red de Partners)"	**"Actividades Clave" (ciclo de vida)**	**"Propuesta de Valor"**	**"Relaciones con los Clientes"**	**"Segmentos de Mercado"**
PROVEEDORES: ASOPASAN, ALMACEN LA ECONOMIA, AGROSUR, SENA CLIENTES: PERSONAS DEL COMUN TURISTAS RESTAURANTE EL BUEN SAZON	1. ALISTAMIENTO SITIO 2. ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA 3. DESINFECCION DE LA MATERIA PRIMA 4. PRODUCCION 5. EMPACADO Y ETIQUETIADO 6. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	BANI EMPANADAS SON PRODUCIDAS A BASE DE MATERIA PRIMA CULTIVADADAS POR CAMPESINOS DE NUESTRA REGION DE LA INSPECCION DE YURAYACO EN LA APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS, PECUARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANO FACTURA, SON 100 % NATURALES SIN ADICTIVOS Y CONSERVAS	BANI EMPANADAS, SE CARACTERIZA POR SER ECOAMIGABLE, CONFIANZA, PUNTUALIDAD, ACUERDO DE COMERCIAL RESPONSABILIDAD PRECIOS JUSTOS, PRESENTACION DEL PRODUCTO RESPETO OFERTA DE PRODUCTO	BANI EMPANADAS, OFERTA LOS PRODUCTOS EN LA INSPECCION DE YURAYACON CON PROYECCION A LA CABECERA MUNICIPAL EDAD: DESDE LOS 2 AÑOS EN ADELANTE GENERO: HOMBRES Y MUJERES EXTRACTO SOCIAL: TODOS RELIGIONES: CATOLICOS, PENTECOSTALES, PESTOSTES,
	"Recursos Clave"		**"Canales, Distribución y Comunicación"**	
	1 ESTUFA INDUSTRIAL $520.000 1 HORNO DE 4 PUESTOS $ 1600.000 1 PITADORA $180.000 1 LICUADORA INDUSTRIAL $ 1200000 1 MESA EN ACERO INOXIDABLE $ 650.000 2 OLLAS EN LUMINIO # 40 $ 240.000 1 SARTEN #20 $ 250000 2 JUEGOS DE MESAS RIMAX CON SILLAS # 800.000 1 CONGELADOR VERTICAL $ 120000 1 NEVERA PANORAMICA $ 4.000.000 ADECUACIONES (MANO DE OBRA) $ 300000 1 CARROMOTO $ 14.000.000		WASSAP, FACEBOOK, MOTO, VOLANTES , TARJETAS DE PRESENTACION, PENDON DEL PUNTO DE VENTA	

"Estructura de Costos"		**"Fuentes de Ingreso"**	
COSTOS FIJOS	133.000	Ventas Totales	3.000.000
Costos de funcionamiento	73.000		
Costos de Comercialización	60.000		
COSTOS VARIABLES	1.204.826		
Materia Prima	4.826		
Mano de Obra Directa	1.200.000		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	15.030.000		
Maquinaria y Equipo	4.330.000		
Muebles y Enseres	5.100.000		
Obras Físicas y Adecuaciones locativas	5.600.000		

Instrucciones:

1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciado para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que debería ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas pero es discreción del instructor de acuerdo con su proceso de formación.

Nota:

El modelo debe ser construido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de forlecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

SENA Emprende Rural	**MODELO DE NEGOCIOS CANVAS**	**Diseñado por:**	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ FABIOLA VASQUEZ

Proposito: **Crecimiento y desarrollo gastromico en la fomentacion del turismo en el corregiimiento de Puerto amor del Municipio de San Vicente del Caguan**

Misión: **DELICIAS DEL BAJO PATO RPODUCE Y COMERCIALIZA DERIVADOS GASTRONOMICOS APLICANDO LAS BPM**

Visión: **DELICIAS DEL BAJO PATO PARA EL AÑO 2024 SER RECONOCIDA COMO EMPRESA GASTRONOMICA EN LA REGION DEL CAQUETA Y A NIVEL NACIONAL, GENERADORA DE EMPLEOS CON PROYECCION A EXPANSION DEL CAQUETA**

"Asociaciones (alianzas) Clave (Red de Partners)"	**"Actividades Clave" (ciclo de vida)**	**"Propuesta de Valor"**	**"Relaciones con los Clientes"**	**"Segmentos de Mercado"**
PROVEEDORES: CHORIPAN SUPERMERCADO LOS PAISAS ALMA PAISA CLIENTES: PERSONAS DEL COMUN TURISTAS INSTITUCION ESDUCATIVA RURAL PUERTO AMOR	1. ALISTAMIENTO SITIO 2. ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA 3. DESINFECCION DE LA MATERIA PRIMA 4. PRODUCCION 5. EMPACADO Y ETIQUETIADO 6. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	DELICIAS DEL BAJO PATO SON PRODUCIDAS PRODUCE Y COMERCIALIZA PLATOS GASTRONOMICOS CON ESPECIES DE LA REGION, SON 100 % NATURALES SIN ADICTIVOS Y CONSERVAS	DELICIAS DEL BAJO PATO, SE CARACTERIZA POR SER CONFIANZA, PUNTUALIDAD, ACUERDO DE COMERCIAL RESPONSABILIDAD PRECIOS JUSTOS, PRESENTACION DEL PRODUCTO RESPETO OFERTA DE PRODUCTO	BANI EMPANADAS, OFERTA LOS PRODUCTOS EN LA INSPECCION DE YURAYACON CON PROYECCION A LA CABECERA MUNICIPAL EDAD: DESDE LOS 2 AÑOS EN ADELANTE GENERO: HOMBRES Y MUJERES EXTRACTO SOCIAL: TODOS RELIGIONES: CATOLICOS, PENTECOSTALES, PESTOSTES,
	"Recursos Clave"		**"Canales, Distribución y Comunicación"**	
	1 ESTUFA INDUSTRIAL $520.000 1 HORNO DE 4 PUESTOS $ 1600.000 1 PITADORA $180.000 1 LICUADORA INDUSTRIAL $ 1200000 1 MESA EN ACERO INOXIDABLE $ 650.000 2 OLLAS EN LUMINIO # 40 $ 240.000 1 SARTEN #20 $ 250000 2 JUEGOS DE MESAS RIMAX CON SILLAS # 800.000 1 CONGELADOR VERTICAL $ 120000 1 NEVERA PANORAMICA $ 4.000.000 ADECUACIONES (MANO DE OBRA) $ 300000 1 CARROMOTO $ 14.000.000		WASSAP, FACEBOOK, MOTO, VOLANTES , TARJETAS DE PRESENTACION, PENDON DEL PUNTO DE VENTA	

"Estructura de Costos"		**"Fuentes de Ingreso"**	
COSTOS FIJOS	133.000	Ventas Totales	3.000.000
Costos de funcionamiento	73.000		
Costos de Comercialización	60.000		
COSTOS VARIABLES	1.204.826		
Materia Prima	4.826		
Mano de Obra Directa	1.200.000		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	15.030.000		
Maquinaria y Equipo	4.330.000		
Muebles y Enseres	5.100.000		
Obras Físicas y Adecuaciones locativas	5.600.000		

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, 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.











