PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 31 de agosto del 2023

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

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes agosto 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 7 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 agosto
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique.	Realicé alistamiento de 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	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en la	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de agosto de 2023.

	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.	formación Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474	3.2 Registro de asistencias de formación de las fichas 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 agosto
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 agosto
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una	Programé y reporté a la supervisora de mi contrato la movilización a orientar	6.1 Formatos de Planeaciones pedagogicas de la

	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.	formación en Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, los municipio de San Vicente del Caguan, El Paujil, Puerto Rico, Solita	formación Emprendedor en gastronomía típica rural, de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474 6.2 Formato de orden de viaje N° 39423 ficha 2717458 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 6
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evalue los resultados de aprendizaje de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474	7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 7
8	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	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 agosto
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que a la fecha no he sido designada para apoyar las	No se genera evidencia para el mes de agosto.

	Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.	jornadas de diseño y desarrollo curricular	
	De apoyo a la gestión del emprendimiento rural:		
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	En articulación con el instructor de Emprendimiento realice el diagnostico 1 de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2717370	10.1 anexo pantallazos de los diagnosticos de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2717370 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.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto, ya que en julio 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	No se genera evidencia para el mes de agosto.
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.	1. Participé en Videoconferencia Términos de Referencia Convocatoria Agencia de Desarrollo Rural – ADR, el dia 24 de agosto de 2023 2. Participe de la reunión mensual de instructores el	12.1 Pantallazo de asistencia a la Videoconferencia Términos de Referencia Convocatoria Agencia de Desarrollo Rural – ADR, el dia 24 de agosto de 2023 12.2 Anexo asistencia reunion mensual de

		dia 28 de agosto de 2023 3. Participe en la socialización de la resolución 000464 del 2017, al equipo SER	instructores el dia 28 de agosto de 2023 12.3 Anexo listado de asistencia de la socialización de la resolución 000464 del 2017, al equipo SER Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 12
13	Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices así como la creación de unidad productiva.	En articulación con el instructor de emprendimiento se implementó el Modelo de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha 2717370	13.1 anexo pantallazos de los modelo de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha 2717370 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 agosto

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 agosto
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_AGOSTO_2023 GF_1026586467 _26823_AGOSTO_2023	16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2023. LCH FABIOL VASQUEZ PORTES Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 16
17	OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS De apoyo a la empleabilidad: . Realizar acciones de formación para la ocupación rural . Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral.	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 agosto

	. 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 agosto
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 agosto

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	39423	San Vicente del Caguan	18/07/2023	19/07/2023
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. 9454253227 de la planilla, Aportes en Linea del periodo julio de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (49) folios

7. AGOSTO

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 julio del 2023.
3. Informe mensual de actividades
4. Evidencias mensuales.

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474
3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de agosto de 2023.
3.2 Registro de asistencias de formación de las fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474

6.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural, de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474
6.2 Formato de orden de viaje N° 39423 ficha 2717458
7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474
10.1 anexo pantallazos de los diagnósticos de las formaciones Emprendedor en Gastronomía típica rural Ficha 2717370
12.1 Pantallazo de asistencia a la Videoconferencia Términos de Referencia Convocatoria Agencia de Desarrollo Rural – ADR, el día 24 de agosto de 2023
12.2 Anexo asistencia reunión mensual de instructores el día 28 de agosto de 2023
13.1 anexo pantallazos del modelo de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha 2717370
16.1 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2023.

Cordialmente,

Firma

FABIOLA VASQUEZ PORTES

Contratista

C.C. No. 1.026.586.467

Recibí a satisfacción:

Firma

Olga Marcela Soto Gutiérrez

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:** EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- **Fase del Proyecto:** EJECUCION-EVALUACION.
- **Actividad de Proyecto**:No Aplica.
- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural teniendo en cuenta procedimientos técnicos y receta estándar.
- realizar manejo de residuos teniendo en cuenta la normativa ambiental
- 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.
- **Duración de la Guía:** 100 HORAS

2. PRESENTACIÓN

- El propósito de esta guía de aprendizaje en las fases de ejecución y evaluación, busca dar repuesta al resultado del aprendizaje al análisis y planeación de las actividades gastronómicas planteadas de acuerdo con los procedimientos, protocolos de servicio, principios éticos y de responsabilidad que son muy importantes para la industria alimenticia y bebidas en todas las regiones, por ende este programa tiene como principal objetivo incorporarlo a usted estimado aprendiz con altas capacidades técnicas que pueda responder de manera integral a los requerimientos del mercado este documento (GUÍA DE APRENDIZAJE), sirve como un instrumento didáctico para que usted respetado aprendiz tenga la facultad de desarrollarlo de manera autónoma dentro de su proceso de aprendizaje acorde a su manera o estilo de aprender.
  El contenido de esta guía de aprendizaje lo dirige a un recorrido pedagógico que le permitirá entender y evaluar los niveles de satisfacción gastronomico, determinar las acciones de mejora continua con base en los estándares de servicio y calidad establecidos en la normativa vigente, técnicas culinarias y con base en ello pueda mejorar la calidad de los servicios dentro de los lineamientos del Programa Sena Emprende Rural.

Por tanto se sugiere primero leer la guía de aprendizaje en su totalidad, para que de manera ordenada y manejando los tiempos sugeridos, cumpla con las evidencias e inicie el desarrollo de cada una de las acciones propuestas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Recuerde que los conocimientos adquiridas durante el desarrollo de estas actividades de proyecto son claves para comprender y desarrollar receta estándar; además le permitirá conocer los platos actoctones de las regiones y asi ser competitivo en el mercado gastronómico.

3.1 Actividades de reflexión inicial

Apreciado aprendiz en el marco legal de la pagina del INVIMA se encuentra normativa vigente (leyes, políticas, decretos, reglamentos o resoluciones, protocolos), también en la biblioteca vitual del SENA podemos encontrar un amplio conocimiento y saberes en libros los cuales están a disposición para el aprendizaje y el saber de los diferentes temas tratados en nuestra guía de aprendizaje, será necesario que usted estimado aprendiz recuerde y reconozca las diferentes etapas de su programa de formación para así poder reflexionar y tomar una postura crítica sobre la siguiente actividad.

Ahora usted deberá hacer un documento en donde se debe de tener en cuenta los procesos realizados y los platos preparados en el aprendizaje en el trascurso del aprendizaje; luego usted deberá de preparar una receta de acuerdo con los estandades de calidad, normativa y receta estándar y asi podemos observar los conocimentos adquiridos en nuestro curso *EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL,* este ensayo se puede realizar en grupo o individual.

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

Estimado aprendiz, es de exaltar que en cada una de las localidades o regiones de Colombia la gastronomía tiene diferentes avances o aun se encuentra incipiente, es allí que para el desarrollo de las actividades gastronómicas se debe contar con un espacio acorde para el desarrollo de las actividades o preparaciones. Además usted deberá establecer las pautas para poder evaluar la calidad del servicio con a receta estándar y preparación final de los platos, teniendo en cuenta la opinión de sus compañeros o comensales. lo cual le permitirán aplicar diversas técnicas que ayudaran a mejorar el desempeño a la hora de ejecutar las actividades en los diferentes entornos, por esto es importante estimado aprendiz que disponga de diferentes estrategias que le permitan lograr medir y evaluar la satisfacción de los clientos y colaboradores.

De acuerdo al contexto apreciado aprendiz lo invitamos a desarrollar la siguiente actividad de aprendizaje.

- Estimado aprendiz teniendo en cuenta los saberes previos en cuanto al conocimiento de su localidad u región, realice un listado de los platos típicos de la región, sus ingredientes clásicos o de innovación. Enviarlo por whats o correo electrónico.
- Las preguntas deben ser relativamente pocas.
- Deben formularse de manera que requieran respuesta numérica, una afirmación o negación.
- Preguntas sencillas y redactadas en un lenguaje comprensible para todas las personas.
- Deben realizarse de manera que no generen prejuicios.
- Las preguntas deben ser discretas.
- En la medida de lo posible corroborativas.
- Se contestan de manera directa e inequívoca.

El diseño de la encuesta o cuestionario deberá ser entregado por medio de WhatsApp o correo electrónico según los tiempos establecidos por el instructor a cargo.

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

En estas actividades el instructor hara las diferentes preparaciones para que el aprendiz las replique con supervicion del mismo, y asi dar a conocer y demostrar las diferentes técnicas culinarias, conocimiento de receta estándar y producto final para una optima preparación.

Una vez ternimada cada una de las preparaciones y manejando los estándares de calidad y técnicas el aprendiz debe de presentar por escrito sus conocimientos adquiridos para el desarrollo de las actividades propuestas.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Es importante que el conocimiento teorico –practico de acuerdo a la experiencia vivida en escenarios reales se comparta u trasfiera con los demás. De esta manera se verificara el alcance del resultado del aprendizaje y se fortalecerán las competencias de emprendimiento en el desarrollo de las actividades gastronómicas operadas por sus unidades productivas.

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, elaboran el croquis de su localidad, señalando en él los recursos gastroturisticos con los que se elaborarán las propuestas de actividades gastronomicas para ofertar en el mercado regional y nacional.

Según el consenso general del grupo, los aprendices deben llevar a la práctica la actividad gastronómica que fue previamente escogida, siguiendo los procesos y protocolos y aplicando técnicas y normas que según las directrices de calidad y sostenibilidad gastronómica se deben tener en cuenta para crear productos o servicios gastroturísticos.

- Ambiente Requerido: Ambiente con mesas y sillas para trabajar, Video beam y/o TV para proyección, cocina, equipos y menaje.
- Materiales: Utensilios de cocina, videos, copias de lectura, copias de talleres, papel periódico en pliegos o cartulina, marcadores, cinta pegante.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

CONOCIMIENTOS: Prueba practica del mise en place. **DE DESEMPEÑO:** tabla dosificadora para la prepracion de alimentos. **DE PRODUCTO:** preparacion de alimentos. **CONOCIMIENTOS:** Prueba organoleptica de las prepraciones. **DE DESEMPEÑO:** seguimiento de procedimientos de receta estandar. **DE PRODUCTO:** Emplatado de las preparaciones.	Aplica las buenas prácticas de manufactura teniendo en cuenta normativa. Controla la contaminación cruzada en los procesos de manipulación de alimentos aplicando las buenas prácticas de manufactura. Comprueba que la receta estándar preparada este acorde con la orden de servicio. Verifica que los ingredientes estén acordes con la receta estándar, teniendo en cuenta los tipos de cortes y cantidades establecidas. Evalúa las características organolépticas de la preparación teniendo en cuenta parámetros técnicos y receta estándar. Realiza el emplatado teniendo en cuenta receta estándar y especificaciones técnicas. Ubica los tipos de residuos teniendo en cuenta normativa vigente. Controla los procedimientos de la manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad y estándares establecidos. Evalúa los criterios de aceptación de la materia prima, teniendo en cuenta la calidad del producto. Diligencia formatos según procedimiento establecido. Valida la presentación del plato con base en receta estándar.	**Técnica:** practica, informe. **Instrumento:** receta estándar, formato de tabla dosificadora, **Técnica:** practica, informe, receta estandar. **Instrumento:** practica,receta estándar, tecnicas de emplatado.

	Maneja temperaturas teniendo en cuenta parámetros técnicos y receta estándar Evalúa características organolépticas de la preparación teniendo en cuenta 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)					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/08/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2023 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 : 34,00

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 : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2717458 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2718158 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 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 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	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			

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ANYI PAOLA	MORALES RAMIREZ	1006419151			1/8/23					2/8/23				
2	YESELY YULIANA	CUARAN PEÑA	1006956437		3106749234					Yuliana C.					Yuliana C.
3	ARACELY	BUSTOS RUIZ	1075246485		3142650349					Aracely B.					Aracely B.
4	LEIDY	MOLANO MORENO	1115940143	Leidymolano70@gmail.com	3132361149					leidy Molano					Leidy Molano
5	EDWIN ANDRES	ARBOLEDA SANCHEZ	1115941984	Edwin A	3118781835					edwin					Edwin
6	HERMINDA	MORENO MORENO	1115942679		3177241561					Herminda					Herminda
7	EMILSEN	RUBIANO OSPINA	1115942835	emilsenrubiano ospina36@gmail.com	3112361371					EMILSEN R.					EMILSEN R
8	MAIRA ALEJANDRA	CAMACHO SIERRA	1115944704												
9	KAREN DANIELA	MAZO PULECIO	1115945599												
10	ERIKA PAOLA	PINZON CAMACHO	1115950205		3125404856					paola P.					paola P.
11	ANAMILENA	FARFAN ABELLA	1115950410	anamilenabella1994@gmail.com	3134030661					Anam					Anam.
12	EIDY LLANIRA	UTIMA VELASCO	1117812669												
13	MARTHA	GUTIERREZ CALDERON	30517757		3123289243					Martha					Martha.

fabiola vasquez

Nombre el instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02

Powered by CamScanner

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

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	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 Agulllita	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		Aleida	1/8/23					24/8/23				
14	ERMINDA	RUBIANO OSPINA	30520008		Erminda					Erminda					Erminda
15	HEIDY MILENA	RAMIREZ	30520615												
16	GETRUDIS	ROJAS CUELLAR	30520778		3102871073					Getrudis					Getrudis
17	MIREYA	LUNA CORDOBA	30521209		3227035641					Mireya					Mireya
18	SANDRA MILENA	GOMEZ GUERRERO	30521701		3113429227					Sandra.					Sandra.G.
19	ELCIRA	RUBIANO OSPINA	40783720	elcirarubios@gmail.com	3203812565					Elcira					Elcira
20															
21															
22															
23															
24															

fabiola Vasquez
Nombre el instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02

Powered by CamScanner

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 Agulleta	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			3/8/23									
2	YESELY YULIANA	CUARAN PEÑA	1006956437		3106749234					Yuliana C.					
3	ARACELY	BUSTOS RUIZ	1075246485		3142650349					Aracely					
4	LEIDY	MOLANO MORENO	1115940143												
5	EDWIN ANDRES	ARBOLEDA SANCHEZ	1115941984		3118781835					Edwin A					
6	HERMINDA	MORENO MORENO	1115942679		3117241567					Herminda					
7	EMILSEN	RUBIANO OSPINA	1115942835												
8	MAIRA ALEJANDRA	CAMACHO SIERRA	1115944704												
9	KAREN DANIELA	MAZO PULECIO	1115945599												
10	ERIKA PAOLA	PINZON CAMACHO	1115950205		3125404856					Paola P.					
11	ANAMILENA	FARFAN ABELLA	1115950410		3134030664					Anamilena					
12	EIDY LLANIRA	UTIMA VELASCO	1117812669												
13	MARTHA	GUTIERREZ CALDERON	30517757												

Fabiola Vasquez
Nombre el instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

Powered by CamScanner

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

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	Puerto Rico,
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA
COMPETENCIA:	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
13	ALEYDA	CHOCUE	30518741			3/8/22				Aleida					Aleida
14	ERMINDA	RUBIANO OSPINA	30520008							Erminda					Erminda
15	HEIDY MILENA	RAMIREZ	30520615							Heidy					Heidy
16	GETRUDIS	ROJAS CUELLAR	30520778							Getrudis					Getrudis
17	MIREYA	LUNA CORDOBA	30521209							Mireya L					Mireya L
18	SANDRA MILENA	GOMEZ GUERRERO	30521701							Sandra G.					Sandra G
19	ELCIRA	RUBIANO OSPINA	40783720							Elcira					Elcira
20															
21															
22															
23															
24															

fabiola Vasquez

Nombre el instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02

Powered by CamScanner

SENA

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresa rismo | 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 alimentosde acuerdo con la orden de produción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR. REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL
FICHA:	2717458
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural.
HORARIO:	

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	*CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ANDREA	RODRIGUEZ PASTRANA	CC - 1115790355			16/8/23					17/8/23				
2	DANIELA	MUÑOZ TORO	CC - 1089905342							Daniela					Daniela muñoz
3	DANNY GISETH	PARRA TIMANA	CC - 1006519143							DannyP					Danny Parra
4	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917		3125225244					Derly					Derly P.
5	DORALBA	LONDOÑO BOTACHE	CC - 40088243		3102758677					Doralba					Doralba Londoño
6	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777		3219932469					Enith					Enith Perdomo
7	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653							Florinda					Florinda Ulcue
8	FRANCY	VARGAS YATE	CC - 40771374							Francy					Francy
9	JHON SEBASTIAN	CAVIEDES LIMA	TI - 1117814691												
10	JHONNER FABIAN	ALDANA PERDOMO	CC - 1117820091												
11	LILIANA	MOSQUERA VARGAS	CC - 40692301							Liliana M					Liliana M.
12	LUCERO	RODRIGUEZ FALLA	CC - 1077850057		3134385480					LuceroRF					LuceroRF
13	LUZ ENITH	GAITAN LIMA	CC - 39805767							Luz Enith					Luz Enit
14	LUZ ESTHER	SANCHEZ DE TRUJILLO	CC - 38201016		3105653251					Luz Esther					Esther Sanchez
15	LUZ STELLA	GARCIA RAMOS	CC - 40692908							Luz Stella					Luz Estella
16	MARIANA	ANDRADE OTECA	CC - 1026590158							Mariana					Mariana A
17	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402							Mariela					Mariely
18	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994		3212309859					Ruth Mary					Ruth Mary
19	YORMANY	MESTIZO GARCIA	CC - 1006520597		3228146571					Yormany					Yormany Mestizo
20	YUDY PAOLA	GIL CAVIEDES	CC - 1006517492												

Fabiola Crispez

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	Paujil Caqueta
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR,26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2718158
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	ADRIANA DEL PILAR	SANCHEZ VALVERDE	CC - 1118028875		3144120206	23/8/23				Adriana	24/8/23				Adriana
2	ADRIANA FARLLY	TIQUE	CC - 1120563552		3103370685					adriana					Adriana
3	ARGENIS	CARVAJAL DUARTE	CC - 40740926												
4	BLANCA LUCIA	PARRA PINEDA	CC - 40600161	blparrapineda@	3107871047					Blanca					Blanca
5	DAYAN XIOMARA	IMBACHI SANCHEZ	CC - 1118028028		3228736871					Xiomara					Xiomara
6	EDGAR ALFONSO	LOZADA REINA	CC - 16189175	-	3155106189					Edgar					Edgar
7	FLOR ALBA	VILLARRAGA MENDOZA	CC - 40362998		3114865554					Florilba					Florilba
8	HARY JURICZA	PIRAJAN MARIN	CC - 1016943887		3224739462					Hary					Hary
9	JAQUELINE	ZUÑIGA TIQUE	CC - 1118021029		3118601404					Jaqueline					Jaqueline
10	KAREN LIZETH	PINTO PATIÑO	CC - 1006419118							Karen					Karen
11	KERLY PATRICIA	RODRIGUEZ BURGOS	CC - 1118023201												
12	KERLY	TRUJILLO RAMIREZ	CC - 1006528884	Kerly Trujillo	3178115950					Kerly					Kerly
13	LIBARDO HUMBERTO	PABON BUSTOS	CC - 1075255119							Libardo					Libardo
14	MARFI YULIANA	JIMENEZ SAAVEDRA	CC - 1118070335												
15	MARIA DALIA	TIQUE	CC - 40086808		3142434153					Maria					Dalia
16	MARIA PAZ	GUAR SANCHEZ	CC - 40728346		3112896894					Maria Paz					Maria Paz
17	ROSA NEIRETH	MARTINEZ ZUÑIGA	TI - 1118022024		3118601404					Nareth					Nareth
18	YARLEY	RODRIGUEZ BURGOS	CC - 1119584890							Yarley					Yarley
19	YENNY ALEXANDRA	CABRERA TORO	CC - 40078595		3168226574					Yenny					Yenny
20	YILIBETH	SALINA MORENO	CC - 1006597171		3108018101					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"

Powered by CamScanner

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	Solita- Caqueta
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
RESULTADO 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).
FICHA:	2787474
AMBIENTE:Caseta Comunal.	PROGRAMA DE FORMACIÓN:EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL.
HORARIO:HORARIO: 9 AM-17 HORAS	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/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	BILNEY	RIOS JIMENEZ	37392246		3144538068	29/5/23				Bilney 30/5/23					Bilney.
2	BLANCA MARIA	MORERA	40765887												
3	ESMERALDA	PEÑA GASCA	40595208												
4	EWGERDY DAYANNA	LEIVA CORTES	1006504307												
5	JESICA ALICIA	ORTIZ MIRAÑA	1119584759		3105440978					Jesica					Jesica
6	JHON ALEXANDER	GUACA MUÑOZ	1006632094												
7	JINNETH	RENTERIA	1149435329							Jineth					Jineth
8	MARIA LIGIA	RENTERIA	40595220		3218921128					Maria.					Maria.
9	MARIA VICTORIA	SALDAÑA GUTIERREZ	1117266177												
10	MARLY JULIETH	ARRIGUI GUZMAN	1115790018												
11	MARY LUZ	CAMPOS ACUÑA	1117516108												
12	MAURICIO	NIÑO ACOSTA	96362449												
13	NANCY	ACUÑA BURBANO	40614104												
14	ORLINDA	TOBON SOTO	40781010		3144567087					Orlinda					Orlinda
15	ROSA ISABEL	MEDINA	40779336		3223449184					Rosa					Rosa
16	SELENI ANDREA	AUDOR RIVERA	1124862393												
17	SULEIMA	GARAVIZ JIMENEZ	40595547		3135034772					Suleima					Suleima
18	TERESA	VALENCIA DELGADO	40782896		3144260935					Teresa					Teresa
19	YEDY DAYANA	GONZALEZ VALENCIA	1193476695		3126010768					Yedy					Yedy
20	YENY	GONZALEZ ARIAS	26630563												
21	YERALDIN	CASTRO TOBON	1117266975		3204533210										
22	YURY	PUENTES BARRAGAN	1117494318		3162283659					Yury					Yury

Fabida Vasquez

Nombre el instructora o 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

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

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

Fecha de Elaboración	3/03/2023	
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	66210582	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES**	**Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA**
	Nombres y Apellidos LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	**Regional y Centro de formación: CAQUETA**

FICHA: 2718158 **EL PAUIL**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	**290801106O3 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.** 290801106O1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 290801106O2 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).	**Cognitiva:** Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas practicas de manufactura. **Procedimental:** Realizar proceso de desinfección en cada uno de los procesos de receta estandar teniendo en cuenta normativa vigente. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:**Analizar las consecuencias de usar materias primas de mala calidad.	98		•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. Comprueabar caracteristicas organolépticas de la preparación segun normativa vegente. **Procedimental:** interpretar receta estandar teniendo en cuenta procedimientos tecnicos. Monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:** Razonar sobre la importacia de la seleccion y clasificacion adecuada de la materia prima para la obtencion de un buen producto.	100		MESA REDONDA, PRACTICA EN TALLER DE COCINA Y TALLERES DE RECETA ESTANDAR.	Unidad productiva.	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA.	Reconoce la importancia de la gastronomía típica teniendo en cuenta productos autóctonos de la región. Revisa el estado de los utensilios y equipos teniendo en cuenta procedimiento técnico Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad. Identifica la receta estándar para las preparaciones según orden de servicio. Prepara cortes los alimentos según receta estándar.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre platos tipicos de la region. **Técnica:** pregunta **Instrumento:** Lista de chequeo **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementacion de receta estandar. **Técnica:** Exposición **Instrumento:Lista de chequeo.** **DE PRODUCTO:** Elaboracion de una receta tipica. **Técnica:** preparacion de una receta **Instrumento:Lista de chequeo**	

Fecha de Elaboración	24 DE FEBRERO DEL 2023	
Denominación del Programa de Formación	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	63550004 V1	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos FABIOLA VASQUEZ PORTES**	**Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA**

FICHA: 2710115 **SAN JOSE DEL FRAGUA**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.** ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CUENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR. EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA. **RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.** INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE. MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M. Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL. ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.	**Cognitiva:**- Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. -Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas practicas de manufactura. -Reconocer la demanda del mercado **Procedimental:** Realizar proceso de desinfección en cada uno de los procesos de receta estandar teniendo en cuenta normativa vigente. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:**Analizar las consecuencias de usar materias primas de mala calidad.	60		•Ihesa redonda •Manejo de materia prima •Imanejo de equipos y utensilios de cocina. •Ipractica en taller de cocina, talleres de receta estándar.	Unidad productiva.	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCIJOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA.	•Ibaliza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos. .Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre elaboracion de recetas con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preguntas **Instrumento:** Lista de chequeo **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementacion de receta estandar. **Técnica:** Exposición **Instrumento:Lista de chequeo.** **DE PRODUCTO:** Elaboracion de una receta con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preparacion de una receta **Instrumento:Lista de chequeo**	

SIIF Nación

Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto Comprobante

Usuario Solicitante: MHolmoreno OLGA LUCIA MORENO MATOMA

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-018- CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-

Fecha y Hora Sistema: 2023-07-07-5:49 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

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

Número:	94123	Fecha Registro:	2023-07-07	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:	545.249,00	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual:	545.249,00	Saldo x Obligar:	545.249,00

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:	39423	Número:	COMISION 39423	Tipo:	OTROS	Fecha:	2023-07-07

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA	C-3602-1300-8-0-3602035-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y	Propios	27	CSF		545.249,00	0,00		
					Total:	545.249,00	0,00	545.249,00	545.249,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COMISION 39423 A S.VCTE DEL 18 AL 19/07/2023, A IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL, SEGÚN FICHA 2717458 DEL PROGRAMA SER. COMUNICACIÓN ELECTRONICA NO. 9-2023-002675.

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2023-07-31	545,249.00	545,249.00	NINGUNO

MARLE QUINTANA CHILITO
Coordinadora del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto

Powered by CamScanner

CPE No. 18-9-2023-002675 - REGISTRO PRESUPUESTAL DEL GASTO, REGISTRO DE LA OBLIGACION Y PAGO

EP 94123

grupoadmondocumentos@sena.edu.co <grupoadmondocumentos@sena.edu.co>
Jue 6/07/2023 15:41

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>

3 archivos adjuntos (803 KB)

C.E.(FRM) - 18-9-2023-002675-(18)-181040 + MARLE QUINTANA CHILITO REGISTRO P.tif; 39423.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2023-002675 - NIS 2023-02-260542 - 6-07-2023.pdf; C.I.(FRM)-9-2023-002675-(18)-181040-+ MARLE QUINTANA CHILITO--REGISTRO PRESUP.html;

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

Radicado	N.I.S.	Fecha
18-9-2023-002675	2023-02-260542	6/07/2023 3:40:25 p. m.

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

Se autoriza registro presupuestal del gasto, registro de la obligación y pago de la OV 39423 de FABIOLA VASQUEZ PORTES con el objetivo de Impartir Formación Profesional Integral en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha 2717458 del programa SER, a realizarse en San Vicente del Caguán, del 18 al 19/07/2023.

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 545.249,00

Atentamente,

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

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

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

Powered by CamScanner

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

Usuario que Genera Reporte: MHdlopezs DANNY LOPEZ SEGURA

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

Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 6 de julio de 2023

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	39423	**Fecha Solicitud**	2023-07-06	**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.**	2023-07-06	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	SI	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	SENA EMPRENDE RURAL - SER			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión inicial**	

CDP de viáticos

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

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026586467	CONTRATISTA	Autorizada	2023-07-18	2023-07-19	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - CAGUAN	1,5	No	50	1,5	4.117.425,00	303.499,00	455.249,00	90.000,00	545.249,00	Impartir Formación Profesional Integral en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha 2717458 del programa SER, a realizarse en San Vicente del Caguán, del 18 al 19/07/2023
											Totales Solicitud de Comisión			455.249,00	90.000,00	545.249,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir Formación Profesional Integral en Emprendedor en gastronomía típica rural, según ficha 2717458 del programa SER, a realizarse en San Vicente del Caguán, del 18 al 19/07/2023

ORDENADOR DEL GASTO

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

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 520824264339486578729996
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Hora de firma: 2023/07/06 15:28:29 -05:00

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

Powered by CamScanner

No. 39423

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-SAN VICENTE DEL CAGUAN-FLORENCIA.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Caquetá			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Tecnológico de la Amazonia			
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	San Vicente del Caguán.			ENTIDAD O EMPRESA:	Alcaldia San Vicente del Caguán		CONTACTO	3138809890
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	18	7	2023	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	19	7		2023
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formacio profesional integral en " EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" según ficha # 2717458 del programa Sena Emprende Rural - SER.							

OBLIGACIONES DEL CONTRATO		PRODUCTO (S):	
1	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	1	Informe de comisión y evidencia fotográfica del proceso de formación.

AGENDA			
ACTIVIDADES	FECHA		
Desplazamiento Florencia - San vicente del Caguan. COMPETENCIA:Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. ACTIVIDAD: Interpretar receta estandar teniendo en cuenta procedimientos tecnicos. Monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. FICHA:2717458	18	7	2023
Regreso San Vicente del Caguan-Florencia. COMPETENCIA:Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. ACTIVIDAD: Interpretar receta estandar teniendo en cuenta procedimientos tecnicos. Monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. FICHA:2717458	19	7	2023

FIRMAS					
FIRMA DEL CONTRATISTA: FABIOLA VASQUEZ PORTES	Fabiola Vasquez	FECHA DE ELABORACIÓN DEL FORMATO:	21	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			

GTH-F-090 V.02

Powered by CamScanner

INFORMACIÓN BÁSICA PARA COMISIÓN FUNCIONARIOS DE PLANTA Y CONTRATISTAS SENA - REGIONAL CAQUETÁ		
NOMBRE COMISIONADO	FABIOLA VASQUEZ PORTES	
No. CEDULA	1.026.586.467	
ASIGNACION MENSUAL	4.117.425	
GASTOS DE TRANSPORTE	MENCIONAR RUTA DEL DESPLAZAMIENTO:	FLORENCIA - SAN VICENTE DEL CAGUAN -FLORENCIA
	RUTA Y VALOR - IDA:	FLORENCIA - SAN VICENTE DEL CAGUAN $ 45.000
	RUTA O DESPLAZAMIENTO INTERNOS IDA Y VALOR:	N.A
	RUTA O DESPLAZAMIENTO INTERNOS DE REGRESO Y VALOR:	N.A
	RUTA Y VALOR REGRESO:	SAN VICENTE DEL CAGUAN - FLORENCIA $ 45.000
OTROS GASTOS :	N.A Total $ 90000=	
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:	2717458		
Competencia:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico				Código:	260201057		
Resultdos de Aprendizaje:	26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL				Fecha inicio:	18/07/2023	Fecha fin:	19/07/2023
Proyecto Formativo:	No Aplica				código:	No Aplica		
Municipio:	San Vicente del Caguan		Vereda/Barrio:	Vda. Puerto Amor				

	Dia	Mes	Año
Inicia:	18	07	2023
Finaliza:	19	07	2023

Horario							
Dias:	L	M	M	J	V	S	D
Horas:		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: JULIO 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	
Interpretar receta estandar teniendo en cuenta procedimientos tecnicos. Monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura.	Elaboración de productos.	16																		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 MATOI

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-018- CENTRO TECNOLOGICO DE L

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	Ning
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. I

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

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER
951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL	C-3602-1300-8-0-3602035-02 ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL	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 PROGR 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 - San Vicente - Florencia de la Comision No. 39423 durante los dias 18 y 19 de Julio del 2023

SOMOS LOS PIONEROS DEL TRANSPORTE EN LA REGION

COOTRANSCAQUETÁ LTDA.

NIT. 891.100.355-1

Tels.: 4357272 Fax: 4355591 Terminal 4353381 - 4343070

Pasajero: Fabiola Vasquez

Ciudad Origen: Florencia | Ciudad Destino: San Vicente

Placas	Puesto No.	No. Orden	Nivel Servicio

FECHA: Dia 18 | Mes 07 | Año 23 | Valor $ 45.000=

TIQUETE Nº 295936

Valido para la hora, fecha y vehiculo indicado

Firma y Sello Agencia

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

COOTRANSFLORENCIA VIGILADO Super Transporte

NIT. 891.100.544 -7

"Unidos Triunfamos"

Cel. Taquilla 321 356 6172 - Reservas

DIA	MES	AÑO	TIQUETE No. 11990081	
19	07	2023		
Ciudad Origen: San Vicente			Ciudad Destino: Florencia	Vehiculo: 732
Puesto No.: 2			Hora Salida	VALOR: $ 45.000=
Nombre Usuario			Fabiola Vasquez P.	

CONDICIONES Y REGLAMENTOS

El pasajero debe abordar el vehiculo en la terminal de transporte o sitio autorizado en los municipios, a la hora, fecha, vehiculo, puesto, persona y destino estipulado en el tiquete. El pasajero tiene derecho a transportar hasta 15 kilos de equipaje, el transporte no es responsable por los artículos u objetos de mano que no le sean entregados en custodia.

Informe ante la empresa el exceso de velocidad y toda conducta que atente contra la seguridad e integridad de los pasajeros.

E-mail: cootransflorencia@yahoo.es

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 Reporte: 21/07/2023
Ficha de 2710408
Código: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 24/02/2023
Fecha Fin: 31/08/2023
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 juicio evaluativo
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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118469335	YENSY ALEXANDRA	CARVAJAL ORTIZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	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	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17616756	LEOVIGILDO	SIERRA BAMBAGUE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	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	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 21/07/2023
Ficha de 2717370
Código: 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 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro
CC	1006419151	ANYI PAOLA	MORALES RAMIREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006956437	YESELY YULIANA	CUARAN PEÑA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075246485	ARACELY	BUSTOS RUIZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115940143	LEIDY	MOLANO MORENO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115941984	EDWIN ANDRES	ARBOLEDA SANCHEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115942679	HERMINDA	MORENO MORENO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115942835	EMILSEN	RUBIANO OSPINA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1115944704	MAIRA ALEJANDRA	CAMACHO SIERRA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1115945599	KAREN DANIELA	MAZO PULECIO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115950205	ERIKA PAOLA	PINZON CAMACHO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115950410	ANAMILENA	FARFAN ABELLA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117812669	EIDY LLANIRA	UTIMA VELASCO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30517757	MARTHA	GUTIERREZ CALDERON	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30518741	ALEYDA	CHOCUE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30520008	ERMINDA	RUBIANO OSPINA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30520615	HEIDY MILENA	RAMIREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30520778	GETRUDIS	ROJAS CUELLAR	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30521209	MIREYA	LUNA CORDOBA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30521701	SANDRA MILENA	GOMEZ GUERRERO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40783720	ELCIRA	RUBIANO OSPINA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 21/07/2023

Ficha de 2717458 2717459

Código: 66210582

Versión: 2

Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

Estado de la Ficha EN EJECUCION

Fecha Inicio: 03/03/2023

Fecha Fin: 30/09/2023

Modalidad de PRESENCIAL

Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ

Centro de 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio
CC	1006517492	YUDY PAOLA	GIL CAVIEDES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006519143	DANNY GISETH	PARRA TIMANA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006520597	YORMANY	MESTIZO GARCIA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1010037917	DERLY	PARRA POLANIA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1026590158	MARIANA	ANDRADE OTECA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1077850057	LUCERO	RODRIGUEZ FALLA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1089905342	DANIELA	MUÑOZ TORO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1089905402	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115790355	ANDREA	RODRIGUEZ PASTRANA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1117814691	JHON SEBASTIAN	CAVIEDES LIMA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117820091	JHONNER FABIAN	ALDANA PERDOMO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	26598994	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	38201016	LUZ ESTHER	SANCHEZ DE TRUJILLO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	39805767	LUZ ENITH	GAITAN LIMA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40088243	DORALBA	LONDOÑO BOTACHE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40692301	LILIANA	MOSQUERA VARGAS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40692908	LUZ STELLA	GARCIA RAMOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40771374	FRANCY	VARGAS YATE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	48621653	FLORINDA	ULCUE POSCUE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	55168777	ENITH	PERDOMO 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 LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 21/07/2023
Ficha de 2718158
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha EN EJECUCION
Fecha Inicio: 03/03/2023
Fecha Fin: 30/09/2023
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES
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 EN CUENTA LAS	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ BORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 29/08/2023
Ficha de 2787474
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha EN EJECUCION
Fecha Inicio: 12/06/2023
Fecha Fin: 30/11/2023
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	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 PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

10.1 anexo pantallazos de los diagnosticos de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2717370

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:	LAS DELICIAS DE MI TIERRA	
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 Carne en hoja de platano	
SUBPRODUCTOS	PASTEL MIXTO	
DIRECCION:	CORREGIMIENTO LA AGUILILLA	
MUNICIPIO	PUERTO RICO	
LIDER DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	Leidy Molano Moreno	
CEDULA	1115940143	
TELEFONO:	3132361149	
CORREO ELECTRONICO	leidymolano70@gmail.com	
FECHA DE APLICACIÓN DEL DIAGNOSTICO:	8 agosto de 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):

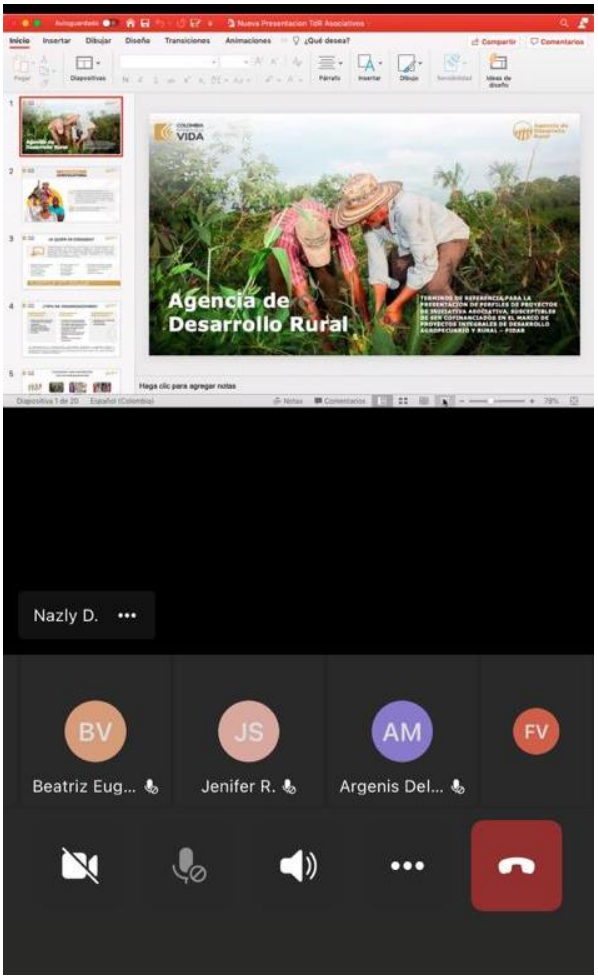
INDICADORES

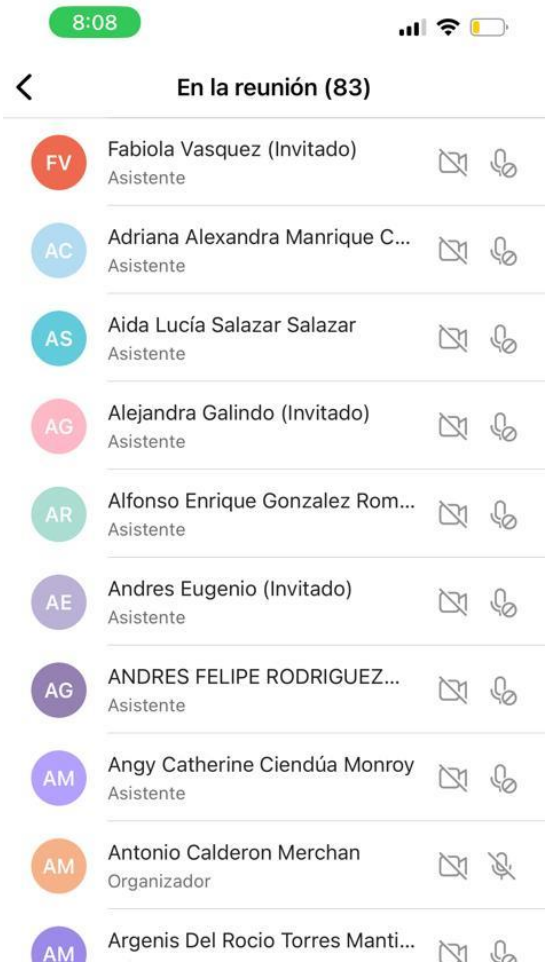
	FORTALECIMIENTO (Fase 2)		
ASPECTOS DE OPERACIÓN	Cumple totalmente= 2 Cumple parcialmente= 1 No cumple= 0	PUNTAJE TOTAL 15%	OBSERVACIONES CUALITATIVAS (HALLAZGOS)
Posee_conocimientos_técnicos_del_proceso_de_producción_del_bien_o_prestación_del_servicio y conocimiento_de_los_proveedores	2	67,5%	
Cuenta_con_Instalaciones_locativas_o_terreno, cuenta_con_un_montaje_para_el_desarrollo_idoneo_de_la_actividad y Cuenta_con_servicios_de_maquinaria_y/o_equipos_para_el_desarrollo_idoneo_de_la_actividad	1		
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	92,5%	
Cuenta_con_el_lienzo_CANVAS_estructurado	2		
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	65,0%	
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		
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_	1		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	87,5%	
Existe_conformación_de_un grupo asociativo o afiliación a uno ya existente para mejorar la productividad a traves del encadenaimento productivo.	1		
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	83,0%	
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		
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	74%	74%	

RESULTADO		
EN PELIGRO		
BÁSICA	#¡VALOR!	
AVANZADA		

12.1

Pantallazo de Videoconferencia realizada el 24 de agosto del presente año para socializar Términos de Referencia Convocatoria Agencia de Desarrollo Rural – ADR como insumo a los procesos de formación y especialmente de fortalecimiento a unidades productivas y formulación de proyectos comunitarios de CampeSENA.





Reunión de Negocios verdes realizada el día 29 de agosto del 2023.



12.2 Anexo asistencia reunion mensual de instructores el dia 28 de agosto de 2023

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 07 DEL DÍA 28 DEL MES DE 08 DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): Reunión mensual de instructores.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Luis E Mopante	17653938		X		P.V.	lmopantes@sena	3124335240	X	Luis E. Mopante
	Roberth H. Rojas	17644101		X		SER	rhrojasg@sena.edu.co	313 2023844		
	Laura Murcia Cruz	1.117.529.197		X		SER	lcmurcia@sena.edu.co	3125889391	X	Laura Murcia Cruz
	Cindy Julieth Edtian Romero	1.117.519.867		X		SER	yedtian@sena.edu.co	3053124853	X	Cindy Edtián
	Edwin Alberto Salas Duran	17.773.422		X		SER	filadelfia0203@hotmail.com	3118943106	X	
	Carlos Hugo Tarazona	6301761		X		SER	carhutoa@yahoo.com	3212894801	X	
	Yenny Patricia Yañez	30509145		X		SER	yeyeagro@gmail.com	3114837882	X	Yenny Patricia Yañez
	Isabel Huertas	59684800		X		FPI	ihuertasb@sena.edu.co	3107385563		
	Johan Obando S	17658237		X		SER	jhonobandos@sena.edu.co	3145201463	X	
	Fabiola Vasquez Porto	1065864167		X		SER	fvasquez@sena	3214755075	X	Fabiola Vasquez

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

GD-F-007 V04

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 8 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): Socialización Resolución 000464 de 2017, con el equipo SER

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhon O. Gomez Sandoval	17.658237		+		SER	jhongomez@sena.edu.co	3214522163		
2.	Yimmy Gonzalbo Tordoya	1117491689		X		SER	mgyalbam@sena.edu.co.	3184008638		Yimmy Gonzalbo T.
3	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	40075171		X		SER	lmgutierrez@sena.edu.co	3114547107		
4	fabiola Vasquez Porto	1.026.586.467		X		SER	fvasquez@sena.edu.co	3214750075		fabiola Vasquez
5.	Jorgle Johanna Rojas Reyes	52.801.488		X		SER.	rosglesojo10@hotmail.com	3145492093		
6	Yenny Patricia Yañez Wilches	30509145		X		SER	yeyaglo@gmail.com	3114837482		
7	Jhon Gomez	12234223		X		SER	jfgomezt@sena.edu.co	3208081964		
9	Karen Daniela Buitrago	1117524027		X		SER	karen-buitrago0920@hotmail.com	3214468850		Karen B.
10	Ricardo Rosinque	1117497401		X		SER	ricardorosinque@hotmail.com	3138229020	Si	
11	Carlos Hugo Toro	6801761		X		SER	carhutoa@yahoo.com	3212854801	Si	

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

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 8 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S) Socialización Resolución 000464 de 2017, con el equipo SER

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
12	Edwin Alberto Salcedo Durán	17.773.477		X		SER	filadelfia0203@hotmail.com	3118948106	Si	
13	ROBERTH H ROJAS GARCIA	17.644.10[illegible]		X		SER	robertharojas@hotmail.com	3132023864	Si	
14	CINDY JULIETH GAITÁN ROMERO	1.117.519.857		X		SER	CJGAITAN@SENA.EDU.CO	3108312485		CINDY GAITÁN
15	Vianeth Ortiz Granados	1117522535		X		SER	Vianeth91@gmail.com	3202596809		
16	Mayra A. Marizancén S.	1018417256		X		SER	mamarizancen@sena.edu.co	3143475127	Si	
17	Laura Murcia Cruz	1111757917		X		SER	lamurcia@sena.edu.co	3125889391	Si	
18	Monica Mejía V.	1024463434		X		SER	mmejiav@sena.edu.co	3166976013	Si	

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

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

13.1 anexo pnatallazos de los modelo de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha 2717370

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 el corregimiento la aguiilla

Misión: LAS DELICIAS DE MI TIERRA RPODUCE Y COMERCIALIZA PLATOS GASTRONOMICOS CON PRODUCTOS DE LA REGION

Visión: LOS SABORES DE MI TIERRA PARA EL AÑO 2024 SER RECONOCIDA COMO RESTAURANTE GASTRONOMICO 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: SUPERMERCADO MERCA SUEÑO FAMA JUANCHO SALSAMENTARIA FRULAP CLIENTES: COMUNIDAD AGUILILLA TURISTAS INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LA AGUILILLA	1. ALISTAMIENTO SITIO 2. ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA 3. DESINFECCION DE LA MATERIA PRIMA 4. PRODUCCION 5. EMPACADO Y ETIQUETIADO 6. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	LOS SABORES DE MI TIERRA, OFRECE PLATOS GASTRONOMICOS CON PRODUCTOS DE LA REGION (AGRICOLA Y PECUARIO), SON 100 % NATURALES SIN ADICTIVOS Y CONSERVAS	LOS SABORES DE MI TIERRA, SE CARACTERIZA POR SER PUNTUALIDAD, ACUERDO DE COMERCIAL RESPONSABILIDAD PRECIOS JUSTOS, PRESENTACION DEL PRODUCTO RESPETO OFERTA DE PRODUCTO	LOS SABORES DE MI TIERRA , OFERTA LOS PRODUCTOS ENEN EL CORREGIMIENTO DE LA AGUULILLA, LAS LASAÑAS SON CONSUMIDAS POR MUJERES DESDE LA EDAD DE 1 AÑOS EN ADELANTE EXTRACTO SOCIAL: TODOS RELIGIONES: CATOLICOS, PENTECOSTALES, PESTOSTES,
	"Recursos Clave"		**"Canales, Distribución y Comunicación"**	
	1 ESTUFA INDUSTRIAL $620.000 1 HORNO DE 4 PUESTOS $ 1.800.000 1 LICUADORA INDUSTRIAL $ 1.400.000 1 MESA EN ACERO INOXIDABLE $ 850.000 1 OLLAS EN LUMINIO # 40 $ 240.000 1 SARTEN ALUMINIO #20 $ 350000 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, PERIFONEO	

"Estructura de Costos"		"Fuentes de Ingreso"	
COSTOS FIJOS	175.000	Ventas Totales	1.650.000
Costos de funcionamiento	85.000		
Costos de Comercialización	90.000		
COSTOS VARIABLES	81.593		
Materia Prima	21.593		
Mano de Obra Directa	60.000		
INVERSION ACTIVOS FIJOS	17.839.900		
Maquinaria y Equipo	3.069.900		
Muebles y Enseres	6.770.000		
Obras Físicas y Adecuaciones locativas	8.000.000		

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

LCH FABIOL VASQUEZ PORTES

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia, 31 de Julio del 2023.

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

ORDEN DE VIAJE No 39423	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	18/07/2023	19/07/2023
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 18 y 19 de Julio 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

- ✓ **26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL**

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	18 y 19 de Julio 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	18 y 19 de Julio 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 18 y 19 de Julio del 2023.







