PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 29 de septiembre 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 septiembre 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 septiembre
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 2842420, Preparaciones con Frutas Y Verduras Cocidas, fichas 2842422 y 2842424	2.1 Formato de la planeación pedagógica Gestión De Proyectos Comunitarios de la ficha 2842420, 2842422, 2842424 2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación 2842420, 2842422, 2842424 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. OBLIGACION 2

3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en la formación Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, 2842420, Preparaciones con Frutas Y Verduras Cocidas, fichas 2842422 y 2842424	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de septiembre de 2023. 3.2 Registro de asistencias de formación de las fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, 2842422 2842424 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 3
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	Envié a través de correo electrónico al agente GAE los formatos de reporte de inscripción para el trámite de matrícula de los aprendices para la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural, de las Fichas 2842420, Preparaciones con Frutas y Verduras Cocidas, fichas 2842422 y 2842424	4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación de la Ficha 2842420, 2842422 y 2842424 4.2 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de la Ficha 2842420, 2842422 y 2842424 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 4
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del dinamizador rural de centro, dinamizador regional con	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 septiembre

	funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.		
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Programé y reporté a la supervisora de mi contrato la movilización a orientar formación en Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2710408, 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, 2842420 los municipio de San Vicente del Caguan, El Paujil, Puerto Rico, Solita, Preparaciones con Frutas Y Verduras Cocidas, fichas 2842422 y 2842424, Morelia, Florencia	6.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural, de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, 2842420, 2842422, 2842424 6.2 Formato de orden de viaje N° 48123 ficha 2787474 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 6
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evalué los resultados de aprendizaje de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, Preparaciones con Frutas Y Verduras Cocidas, fichas 2842422 y 2842424	7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, 2842420 2842422 2842424 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	Entregue la información para la creación de Unidades Productivas de la Línea Negocios Rurales de las Fichas 2710408 BANI EMPANADAS, 2717458 DELICIAS DEL BAJO PATO,	8.1 Reporte archivo Excel de la información para la creación de Unidades Productivas de la Línea Negocios Rurales de las Fichas 2710408 BANI

	inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	2717370 LAS DELICIAS DE MI TIERRA, 2718158 FOGON CENTENARIO EL PAUJIL	EMPANADAS, 2717458 DELICIAS DEL BAJO PATO, 2717370 LAS DELICIAS DE MI TIERRA, 2718158 FOGON CENTENARIO EL PAUJIL. 8.2 Pantallazo de correo del envió la información a la Dinamizadora de Centro SER Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 8
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que a la fecha no he sido designada para apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular	No se genera evidencia para el mes de septiembre.
	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 2718158	10.1 anexo pantallazos de los diagnósticos de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2718158 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	Apoye la Participación en la 2da Feria Agroturistica Artesanal y Rueda de Negocios Yo si le compro a mi Caquetá con las unidades Productivas Patacones Cronchi, Banito,	11.1 Anexo evidencias fotográficas de la 2da Feria Agroturística Artesanal y Rueda de Negocios Yo si le compro a mi Caquetá con las unidades Productivas

	actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	los días 8 y 9 de septiembre de 2023, en el Parque San francisco	Patacones Cronchi, Banito, los días 8 y 9 de septiembre de 2023, en el Parque San francisco Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 11
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que a la fecha 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 dia 28 de agosto de 2023 3.Participe en la socialización de la resolución 000464 del 2017, al equipo SER	No se genera evidencia para el mes de septiembre
13	Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices así como la 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 2718158	13.1 anexo pantallazo del modelo de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha 2718158 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 establecimiento 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 septiembre
15	Consolidar la creación de XXX unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. (Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen).	Se envio la consolidación de Unidades productivas sostenibles de la línea de negocios rurales de las Fichas 2710408 BANI EMPANADAS, 2717458 DELICIAS DEL BAJO PATO, 2717370 LAS DELICIAS DE MI TIERRA, 2718158 FOGON CENTENARIO EL PAUJIL	15.1 Reporte archivo Excel de la información para la creación de Unidades Productivas de la Línea Negocios Rurales de las Fichas 2710408 BANI EMPANADAS, 2717458 DELICIAS DEL BAJO PATO, 2717370 LAS DELICIAS DE MI TIERRA, 2718158 FOGON CENTENARIO EL PAUJIL Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 15
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	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

		instructores e informes mensuales GC_1026586467 _26823_SEPTIEMBRE_2023 GF_1026586467 _26823_SEPTIEMBRE_2023	OBLIGACION 16
17	OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS De apoyo a la empleabilidad: . Realizar acciones de formación para la ocupación rural . Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. . Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro ya que no me ha sido asignado formaciones de ocupaciones rurales y empleabilidad rural	No se genera evidencia para el mes de septiembre
	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 desarrolló 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 septiembre
19	Presentar o gestionar la certificación en las normas de competencia ““Orientar procesos formativos	Esta actividad se desarrolló en el mes de marzo, realice la norma de competencia “Orientar formación	No se genera evidencia para el mes de septiembre

	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.	presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa" esta vigente hasta el año 2025	

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	48123	Solita	29/08/2023	30/08/2023
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. 9455576488 de la planilla, Aportes en Linea del periodo agosto de 2023.

(Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (63) folios

8. SEPTIEMBRE

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

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Formato de la planeación pedagógica Gestión De Proyectos Comunitarios de la ficha 2842420, 2842422, 2842424
2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación 2842420, 2842422, 2842424
3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de septiembre de 2023.
3.2 Registro de asistencias de formación de las fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, 2842422 2842424
4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación de la Ficha 2842420, 2842422 y 2842424
4.2 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de la Ficha 2842420, 2842422 y 2842424
6.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural, de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, 2842420, 2842422, 2842424
6.2 Formato de orden de viaje N° 48123 ficha 2787474
7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, 2842420 2842422 2842424
8.1 Reporte archivo Excel de la información para la creación de Unidades Productivas de la Línea Negocios Rurales de las Fichas 2710408 BANI EMPANADAS, 2717458 DELICIAS DEL BAJO PATO, 2717370 LAS DELICIAS DE MI TIERRA, 2718158 FOGON CENTENARIO EL PAUJIL.
8.2 Pantallazo de correo del envió la información a la Dinamizadora de Centro SER
10.1 anexo pantallazos de los diagnósticos de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2718158
11.1 Anexo evidencias fotográficas de la 2da Feria Agroturística Artesanal y Rueda de Negocios Yo si le compro a mi Caquetá con las unidades Productivas Patacones Cronchi, Banito, los días 8 y 9 de septiembre de 2023, en el Parque San francisco

13.1 anexo pantallazo del modelo de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha 2718158
15.1 Reporte archivo Excel de la información para la creación de Unidades Productivas de la Línea Negocios Rurales de las Fichas 2710408 BANI EMPANADAS, 2717458 DELICIAS DEL BAJO PATO, 2717370 LAS DELICIAS DE MI TIERRA, 2718158 FOGON CENTENARIO EL PAUJIL
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

2.1 Formato de la planeación pedagógica Gestión De Proyectos Comunitarios de la ficha 2842420, 2842422, 2842424

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: 2842420 — LA MONTAÑITA

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	**290801106O3 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.** 290801106O1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 290801106O2 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).	**Cognitiva:** Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas practicas de manufactura. **Procedimental:** Realizar proceso de desinfección en cada uno de los procesos de receta estandar teniendo en cuenta normativa vigente. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:**Analizar las consecuencias de usar materias primas de mala calidad.	98		•Ithesa redonda •Mtanejo de materia prima •Ithanejo de equipos y utensilios de cocina. •Ipractica en taller de cocina. talleres de receta estándar.	Unidad productiva.	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA.	•Ithaliza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •Itreconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura. **Técnica:**Formulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario **DE DESEMPEÑO:** Exposición de las buenas practicas de manufactura **Técnica:** Exposición **Instrumento:** Lista de chequeo. **DE PRODUCTO:** Preparacion d e producto aplicando las BPM. **Técnica:** Elaboracion de producto. **Instrumento:** lista de chequeo	
N/A	N/A	**260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico**	**260201057O1 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.** 260201057O4 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL 260201057O3 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR 260201057O2 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.	**Cognitiva:** Identificar platos tipicos de la region teniendo en cuenta receta estandar. Comprueabar 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 gastronomia 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 I**nstrumento:Lista de chequeo**	

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

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

FICHA: 2842422 **FLORENCIA**

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 •Ilmanejo 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.	•Ilvaliza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •Ilreconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos. .Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre elaboracion de recetas con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preguntas **Instrumento:** Lista de chequeo **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementacion de receta estandar. **Técnica:** Exposición **Instrumento:Lista de chequeo.** **DE PRODUCTO:** Elaboracion de una receta con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preparacion de una receta **Instrumento:Lista de chequeo**	

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

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

FICHA: 2842424 **MORELIA**

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.	•Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos. .Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre elaboracion de recetas con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preguntas **Instrumento:** Lista de chequeo **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementacion de receta estandar. **Técnica:** Exposición **Instrumento:Lista de chequeo.** **DE PRODUCTO:** Elaboracion de una receta con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preparacion de una receta **Instrumento:Lista de chequeo**	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
- Código del Programa de Formación: 63550004 V1
- Nombre del Proyecto: No aplica.
- Fase del Proyecto: No aplica.
- Actividad de Proyecto:No aplica.
- Competencia: 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

✓ verificar los procesos realizados e introducción acciones de mejoramiento con base en los resultados de la evaluación y conocimientos técnicos
✓ elaborar platos con frutas y verduras cocidas de acuerdo a los requerimientos del cliente y la receta estándar.
✓ efectuar mise en place (alistamiento) de acuerdo con la programación indicada.
✓ reconocer los distintos métodos de cocción de acuerdo a procesos técnicos.
✓ interpretar la receta estándar, de acuerdo con el requerimiento del cliente
✓ manipular los alimentos cumpliendo las normas vigentes, concretamente las buenas prácticas de manufactura b.p.m.- y las normas de seguridad ocupacional.
✓ analizar información actualizada sobre demandas del mercado en el consumo de frutas y verduras usando las diferentes fuentes de información.

- Duración de la Guía: 60 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

En la presente guía de aprendizaje, usted realizará junto con el acompañamiento del instructor el paso a paso de la elaboración adecuada de los productos designados para el proceso de formación al cual usted se encuentra inscrito y de la misma manera realizar de forma correcta todas las acciones necesarias que incurren en el proceso de elaboración de cada una de las recetas.

Estimado aprendiz, bienvenido al proceso de formación: preparaciones con frutas y verduras cocidas, que le permitirá realizar diversas preparaciones he iniciar esta aventura como equipo de trabajo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Recuerde que los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de estas actividades de aprendizaje , son claves para apropiar los conceptos generales de calidad en la elaboración y preparación de productos en cocina; además le permitirá desarrollar las habilidades necesarias para la elaboración de recetas.

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

3.1 Actividades de reflexión inicial

En el desarrollo de las actividades de reflexión, podemos observar el *video* *https://www.youtube.com/watch?v=R-s_SPzFcBs* es un preámbulo que le permite ver la importancia de preparar de forma adecuada los alimentos que garantice el uso adecuado de las BPM.

Organizados en grupos de trabajo, cada grupo realiza una lluvia de ideas para proponer los aspectos a tener en cuenta a la hora de preparar productos con BPM adecuadas.

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

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

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

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

En esta actividad el instructor hará una presentación sobre el material de apoyo realizado por la misma donde se encontrara el recetarario y de la misma manera el paso a paso para la elaboración de cada uno de los productos a desarrollar en el proceso de aprendizaje.

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

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, realizan una muestra gastronómomica donde presentaran las preparaciones realizadas durante la formación.

- Ambiente Requerido: Ambiente con mesas y sillas para trabajar.

Materiales: Utensilios de cocina y materias primas.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
DE CONOCIMIENTOS: **Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura.** **DE DESEMPEÑO:** **Exposición de las buenas practicas de manufactura** **DE PRODUCTO:** **Preparacion d e producto aplicando las BPM.**	• realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. • reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos. • Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad.	**Técnica:**Formulación de preguntas **Instrumento:** Cuestionario, mapa conceptual, lista de chequeo. **Técnica: Exposición** **Instrumento: Lista de chequeo.** **Técnica: Elaboracion de producto.** **Instrumento: lista de chequeo**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

GASTRONOMIA: Es La Ciencia Y Arte Que Estudia La Relación Del Ser Humano Con Su Alimentación Y Su Medio Ambiente O Entorno.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son Los Principios Básicos Y Practicas Generales De Higiene En La Manipulación, Preparación, Elaboración, Envasado, Almacenamiento, Transporte Y Distribución De Alimentos Para Consumo Humano; Con El Objeto De Garantizar La Inocuidad De Los Alimentos.

CONTAMINACIÓN: La Contaminación Alimentaria Se Define Como La Presencia De Cualquier Materia Anormal En El Alimento Que Comprometa Su Calidad Para El Consumo Humano.

ALIMENTO: Es Cualquier Sustancia Normalmente Utilizada Por Seres Vivos Con Fines Nutricionales, Sociales, Físicos, Salud Y PsicOLÓGICOS.

INOCUIDAD ALIMENTARIA: Se Enfocan Principalmente En La Higiene Y En La Manipulación A Lo Largo De Toda La Cadena Alimentaria, Su Omisión O Malas Prácticas Pueden Generar Problemas Graves De Salud Pública, Aquí Radica La Importancia De Que Las Empresas Las Implementen Adecuadamente Y Eviten Sanciones Y Complicaciones Legales.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es El Proceso Mediante El Cual Los Alimentos Entran En Contacto Con Otros Que Están Cocinados O No Y Que Terminan Por Contaminarse Como Resultado Del Intercambio De Sustancias Ajenas**.**

MATERIA PRIMA: Se Conocen Como Materias Primas A La Materia Extraída De La Naturaleza Y Que Se Transforma Para Elaborar Materiales Que Más Tarde Se Convertirán En Bienes De Consumo. Es Todo Aquel Elemento Que Se Transforma E Incorpora En Un Producto Final.

RECETA ESTANDAR: Es Una Formula Escrita Para Producirun Plato O Articulo Alimenticio De Una Calidad Especifica Y Cantidad Deseada.La Receta Estándar Muestra La Cantidad Exacta De Cada Ingrediente Usado En La Preparación Del Plato O Articulo Y La Secuencia Del Paso A Seguir En Su Preparación.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:

https://www.youtube.com/watch?v=R-s_SPzFcBs

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

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

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

www.gestoressst.com

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Fabiola vasquez pores**	**Instructor en Gastronomía**	**CRENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA.**	**18/05/2022**	**Adactacion al espacio de formación Rural.**

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2842420 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

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 : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2842422 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,00

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 : 8,00

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 : 1,00

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 : 7,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2842424 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

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 : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 139,00

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
09/09/2023	09/09/2023	OTROS	7,00
18/09/2023	18/09/2023	OTROS	7,00
25/09/2023	25/09/2023	OTROS	7,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 21,00

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, 2842422 2842424

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACION SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Rico

CENTRO DE FORMACIÓN: C. tecnologico de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: realizar preparacions y transformacion de alimentos

FICHA: 2717370

AMBIENTE:

HORARIO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural

						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	Noely Yoliana	Guajon Peña	1006985937		3106749234	1/09/23				Yuliana Guajon					Yuliana Guajon
2	Araceli	Bustos	1075246485		3142650849					Araceli Bustos					Araceli Bustos
3	Heidy Milena	Ramirez	30520615		3204476856					Heidy					Heidy M
4	Anamilena	Farfan A	1.115950410		3154030684					Anamilena					Anamilena
5	Hermida M.	Moreno	1115942079		3117241561					Hermida.					Hermida
6	Gertrudiz	Rojas	30520778		3708770672					Gertrudiz					Gertrudiz R.
7	Elcira N	Rubiano	40783725		3203812565					Elcira					Elcira
8	EMILSEN R. O	RUBIANO	7715942535		3112364371					EmilsenR					EMILSEN R
9	Edwin A	Arboleda	1119119811		7118781075					Edwin A					Edwin A
10	Sandra M.	Gomez	30521701		3113929227					Sandra G.					Sandra G.
11	Aleida	Chowe			3207088355					Aleida C					Aleida C
12	Mireya Luna C	Luna	30521209		3227055644					Mireya Luna					Mireya Luna
13	LEIDY MILANO	MORENO	1115940813		3132361149					LEIDY					LEIDY
14	Erminda	Rubiano	30520008		3105798088					Erminda					Erminda
15	Any. Paola	Morales	1006491151		3213986662					Any. P					Any. P
16	Erica Paola	Pinzon Cano	1115950203		3M.5404856					Erika					Erika
17	Martha	Gutierrez	30517757		3123289243					Martha					Martha.
18															
19															
20															

Fabiola 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

SENA

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: San Vicente - Caquetá

CENTRO DE FORMACIÓN: C. tecnologico de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Realizar Preparacions y transformacion de los alimentos

FICHA: 2777458

AMBIENTE:

HORARIO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en gastronomia tipica Rural

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN 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	Ruht Mary	Bravo B	76598984		3212309859	4/09/23				Ruht Mary					Ruht Mary
2	Liliana Hoyos		40692307		3112485410					Liliana					Liliana
3	Doralba	Londoño	40.035213		3102758157					Las Vegas					Doralba Londoño
4	Danny Gisseth	Parra	1006519143		3128656657					Danny B					Danny Parra
5	Daniela	munos	1088905348		3024824160					daniela					Daniela munos
6	Mariela	Bolaños	1089905402		3226337673					Mariela					Mariela
7	Floralba	Alcaraz	48621659		3102077340					Floralba					Floralba
8	Francy	Vargas Yat	40771374		3219513142					Francy					Francy Vargas
9	Mariana Andrea	Otero	1026590178		3213767105					Mariana					Mariana Andrea
10	Luz Esthers	Sanchez	38201011		3108653252					Esthers					Esthers
11	Luz Andrea	Perdomo	55168777		3249992889					Enitha					Enitha
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															

Fabiola 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

SENA

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: Pasil Caquetá

CENTRO DE FORMACIÓN: Centro tecnologico de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos

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

FICHA: 2778758

AMBIENTE:

HORARIO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Gastronomia tipica Rural

N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Adriana del Pilar	Sanchez	1118028855		3194420206	2/09/23				Adriana Sanchez					Adriana Sanchez
2	Yenyn Xiomara	Imbachi	1118078028		3228136488					Xiomara Sanchez					Xiomara Sanchez
3	Jaqueline Quiñga	Tique	1118021029		3142434153					JAqueline					Jaqueline
4	Maria Dalia	Tique	40086808		3142434153					Maria Dalia					M Dalia Tique
5	Rosa Nereth	Martinez	1118022024		3118601404					Nereth					Nereth Martinez
6	Marcela	Villarroya	40362898		3114865594					Florbellaya					Florbellaya
7	Hoyy Julieta Angel	Calos Jimenez	1016943887		3224739462					Yilbeth					Hoyy Julieta
8	Yilbeth Salma	Cabaña	1006597171		3108018321					Hoya					Yilbeth
9	Kelly Trujillo	Mercedez	1006528884		3178115950					Kelly					Kelly Trujillo
10	YARLEY	Rodriguez	1119584890		3137390947					YARLEY					Rodriguez
11	Adriana Sally Tat	TIQUE	1120563552		3103370685					Adriana					Adriana
12	Liliana Patiño	PATIÑO	1075255119		3223903109					Liliana					Liliana Patiño
13	Karen Yinzo	Patiño	1006414118		3213241444					Karen					Karen Yinzo
14	Flanco Yesa Jairo	Jama	4880161		3107881042					Flanco					Flanco Jairo
15															
16															
17															
18															
19															
20															

fabiola Vasquez

Nombre el instructora o instructor

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

Powered by CamScanner

SENA	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									
						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	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
1	BILNEY	RIOS JIMENEZ	37392246		3731445358668					Bilney	7/9/23				Bilney
2	BLANCA MARIA	MORERA	40765887		321AAA6B1					Blanca					Blanca
3	ESMERALDA	PEÑA GASCA	40595208			6/9/23				Esmeralda					Esmeralda
4	EWGERDY DAYANNA	LEIVA CORTES	1006504307												
5	JESICA ALICIA	ORTIZ MIRANA	1119584759		3105440970					Jesica					Jesica
6	JHON ALEXANDER	GUACA MUÑOZ	1006632094												
7	JINNETH	RENTERIA	1149435329		3213156280					Jinneth					Jinneth
8	MARIA LIGIA	RENTERIA	40595220		3218976178					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							Nancy					Nancy
14	ORLINDA	TOBON SOTO	40781010		3144667047					Orlinda					Orlinda
15	ROSA ISABEL	MEDINA	40779336		3223749194					Rosa					Rosa
16	SELENI ANDREA	AUDOR RIVERA	1124862393		3212672830					Seleni					Seleni A.
17	SULEIMA	GARAVIZ JIMENEZ	40595547		3128034442					Suleima					Suleima
18	TERESA	VALENCIA DELGADO	40782896		3134476434					Teresa					Teresa
19	YEDY DAYANA	GONZALEZ VALENCIA	1193476695		3212010705					Yedy					Yedy
20	YENY	GONZALEZ ARIAS	26630563							Yeny					Yeny
21	YERALDIN	CASTRO TOBON	1117266975		3204533910										
22	YURY	PUENTES BARRAGAN	1117494318		3162283634					Yury					Yury

Fabiola 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

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: Mocoa - Santuario

CENTRO DE FORMACIÓN: tecnologico de la Amazonia

COMPETENCIA: Manipular alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Validar la aplicacion de las BPM

FICHA: 2841420

AMBIENTE:

HORARIO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en gastronomia tipica Rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN 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	Nady T.	Hanjares Correa	1075697565		3125622417	13/9/23				Nady H.C	14/9/23				
2	CLAUDIA MARCELA	BARRERA CRUZ	39678578		3167585950					CLAUDIA					CLAUDIA.
3	Karen Tatiana	Cuadros Barrera	1006165068		3168680725					Karen C					Karen C
4	Maricela	Reyes C	30516714.		3168721911.					maricela.					
5	Mateo	Plazas Cuellar	1020815965		3207303506					Mateo					Mateo
6	Duvlay	Cuellar Ensis	40729.045		3504204535					Duvlay					Duvlay
7	Maira - Mora	Mora Velasco	1122447738		3144702726					Maira					Maira
8	John Fredy Diaz	Diaz	13371453		3222499264					John Fredy Diaz					John Diaz
9	INGRESIO	JIMENEZ J.	76340455		3125165119					INGRESIO					INGRESIO J
10	Harlyn Maxnor	Marino Tole	40610960		3232734023					Harlyn					Harlyn
11	Maira	Calderon	1117497878		3222163496					Maira Cald					Maira Cald.
12	Gladys	Pena	40081118		3154630762					Gladys P					Gladys Pena
13	Gentil P.	Perdomo Reyes	96353442		3243136					Gentil					Gentil.
14	Francy	Carvajal.	40036825		3124509790					Francy					Francy
15	Disney	Zapata	40613258		3228253791					Disney					Disney
16	OFIR	Diaz Romero	40936239		3029493350					OFIR					OFIR
17	Valentina	Duque Guzman	1006459716		3124643461					Valentina					Valentina
18	Vivedt	Cayzedo Obregon	40783688		3213729170					Vivedt					Vivedt
19															
20															

fabiola 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 están 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: Morelia - Caquetá

CENTRO DE FORMACIÓN: tecnologico de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente

RESULTADO DE APRENDIZAJE: verificar procesos realizados

FICHA: 2842422

AMBIENTE:

HORARIO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Preparaciones con frutas y verduras (cocida)

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN 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	Bella C	CAICHE R	1.117885200		3232163932	21/9/23				Bella	22/9/23				Bella
2	Marina	TOVAR	26.578.616		3233043609					Marina					Marina
3	Rosalba	Rodriguez	76634837		3174973863					[illegible]					[illegible]
4	MADIRA	GUERRERO	1117884996		3123670240					MADIRA					MADIRA G.
5	Dayana Michel	Caviche	1.116205975		3183425305					Dayana					Dayana
6	Rosemarie	calderon N.	1117884447		3167094865					Rosemarie					Rosemarie
7	Maryely	Cuellar Narvaez	1.083897355		3126651269					Maryely					Maryely
8	Ofelina	Cuellar Lora	1117884591		3218471624					[illegible]					Ofelina C.
9	Jhoanes	Ortiz	39669574		3147781457					Olguita					Olguita
10	Olga Lucia	Cuellar M	1117885569		3175623571										
11	Yuri Yaneth	Arciniega Ortiz	53755935		3115645133										
12	Diana Patricia	Cas													
13	Graciela	Paquene	52308960		3193588705										Graciela T.
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															

Fabiola 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

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: Caquetá - Florencia

CENTRO DE FORMACIÓN: tecnológico de la Amazonia

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Verificar Procesos realizados y elaborar Platos

FICHA: 2842424

AMBIENTE:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Preparaciones con Frutas y Verduras (Cocina)

HORARIO:

N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN 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	Adiley Vargas	Vargas	80476077		3202471082	27/9/23				Adiley	28/9/23				Adiley
2	Anderson	Murcia Arenas	1117512000		3202471082					Anderson					Anderson M
3	Ferley Rojas	Rojas G.	28555560		3145849339					Ferley					Ferley R.
4	Claudia Catalina	Soto	1117550085		3122892529					Claudia					Claudia.
5	Carmen Soto	Hernandez	409 82317		3222461078					Carmen					Carmen Soto
6	Nelson Dario	Naranjo H.	1117533503		3123045977					Nelson					Nelson N.
7	Maria Angelica Medina	Medina Medina	1116470640		3104781766					Maria Angelica					Maria Angelica M.
8	LEIDI KATHERINE	PLAZAS PATIÑO	1006502236		3024943012					LEIDI					LEIDI
9	Anazulena	Lozano	1117497915		3184962588					Zulena					Zulena
10	Flor Alba	Chilito. M.	40781300		3025723446					Flor					Flor
11	Evelia	Lozano	40758704		3214528978					Evelia					Evelia
12	Nilson Arley	Cerón Valderrama	1117488412		3115014518					Nilson					Nilson
13	Kelly Nayeli	Cabrera Lozano	1117509974		3115125946					Kelly					Kelly
14	Luciana	Mosquera	1117506394		3188727380					Luciana					Luciana
15	Yuly Lethe	Ocho a	1117506634		3188727380					Yuly					Yuly
16															
17															
18															
19															
20															

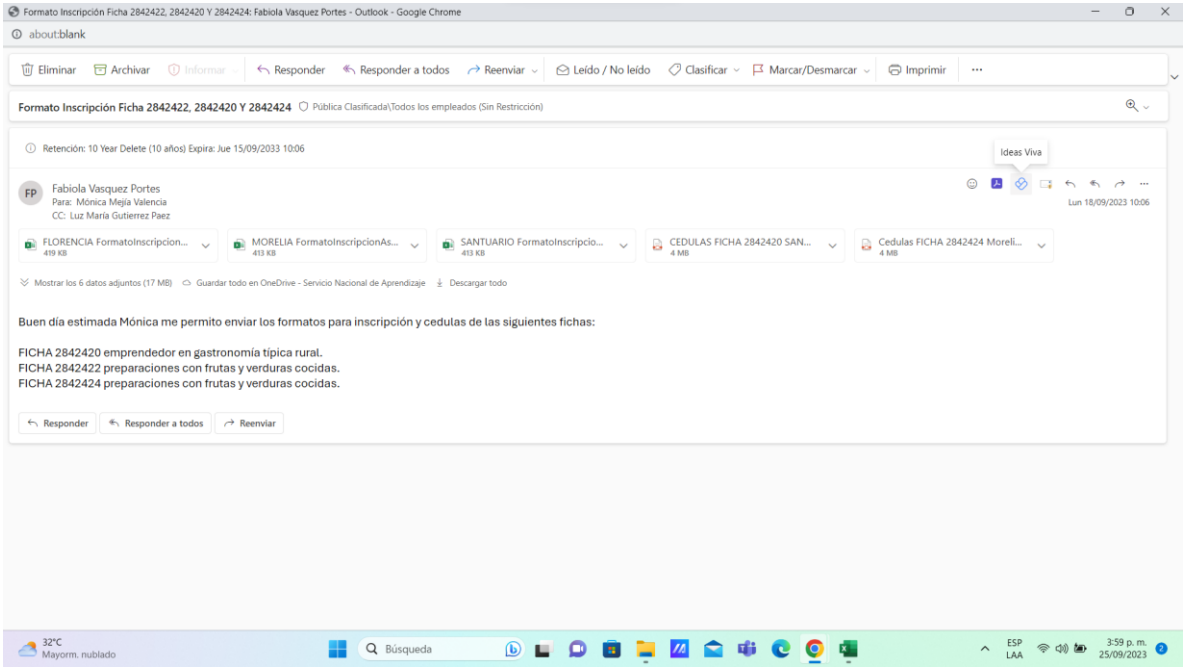
fabiola Vasquez

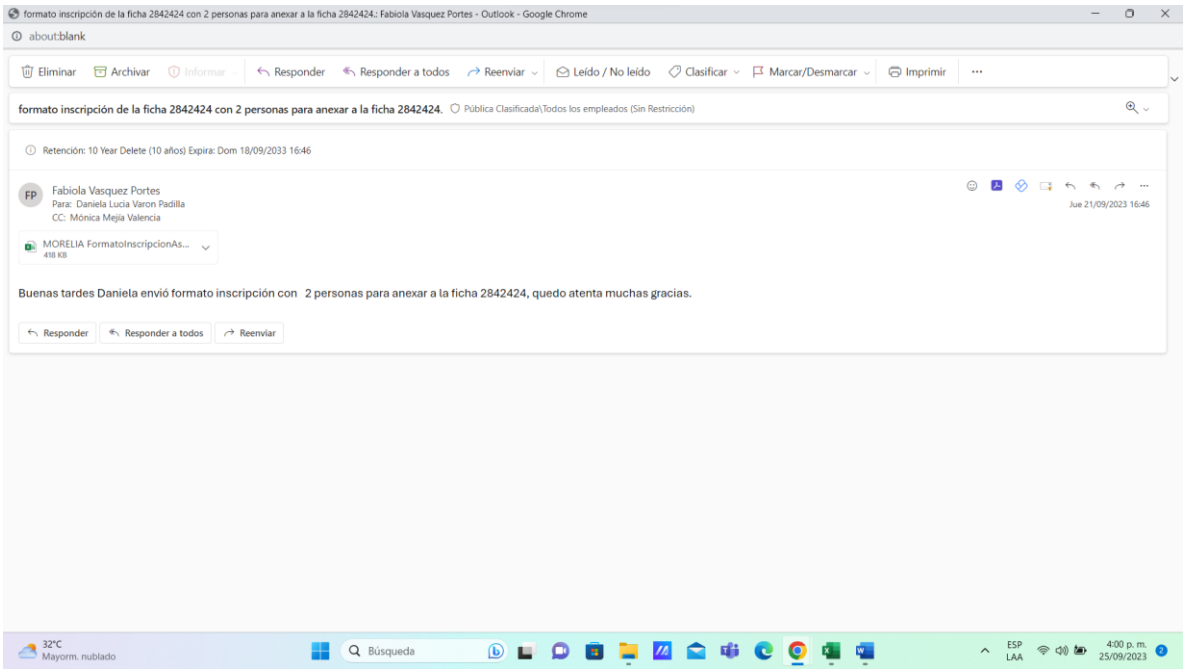
Nombre el instructora o instructor

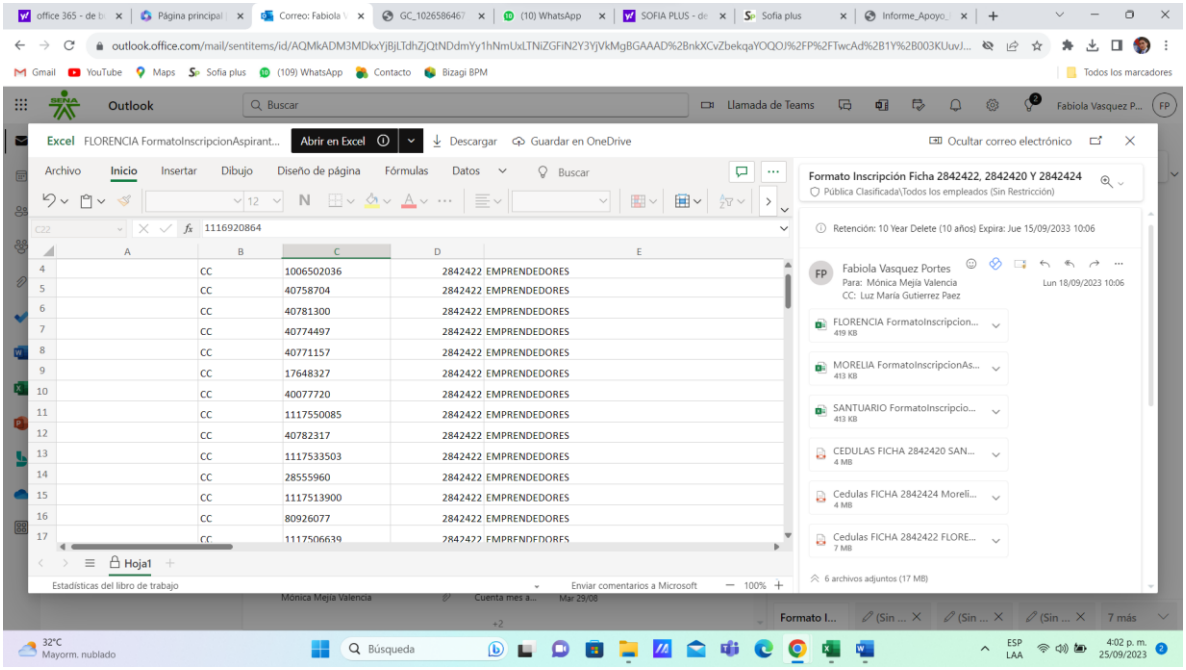
** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla,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

Powered by CamScanner

4.1 Pantallazo de los reportes de inscripción a matricula enviado al agente GAE para matricula de aprendices de la formación de la Ficha 2842420, 2842422 y 2842424

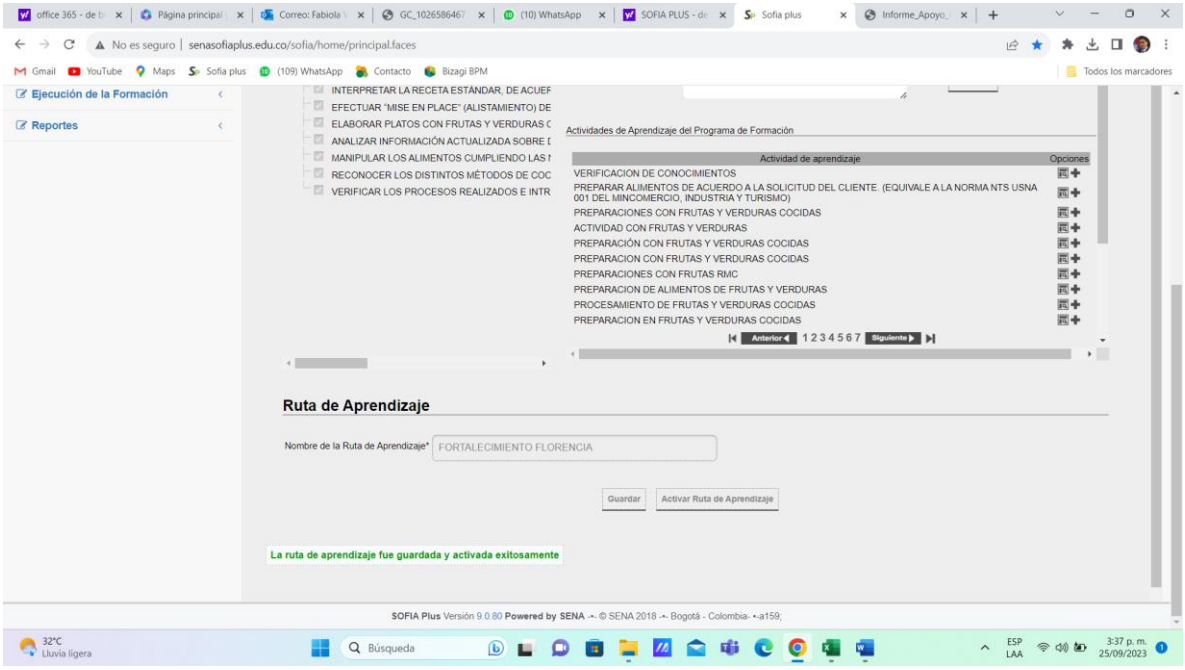


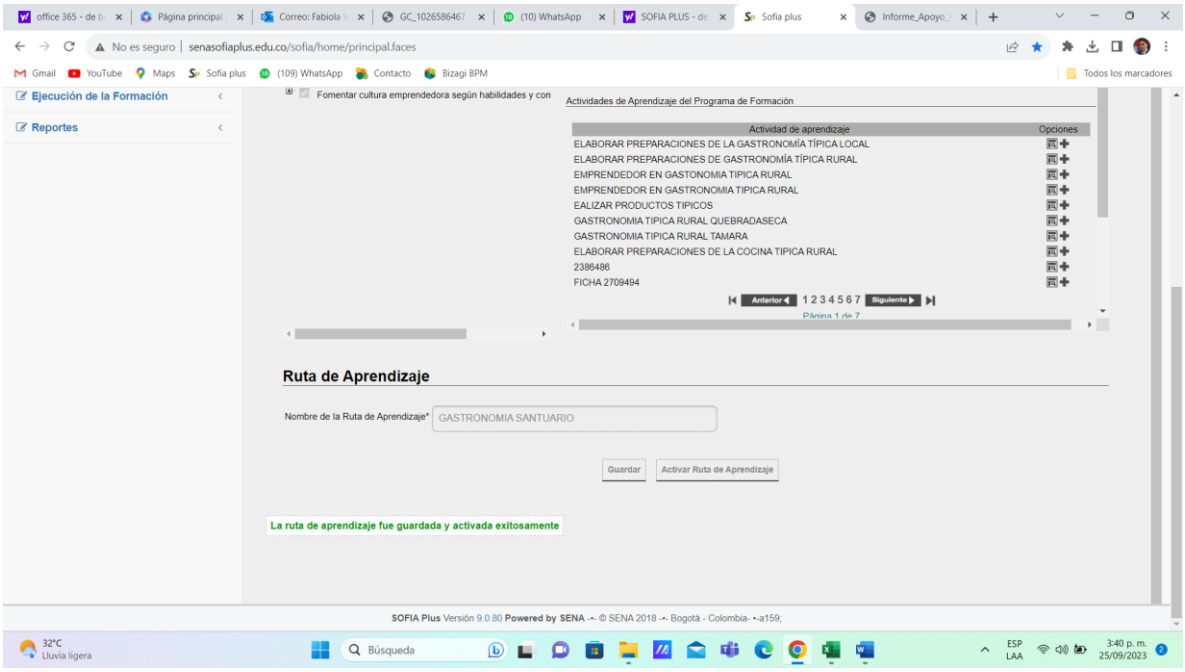


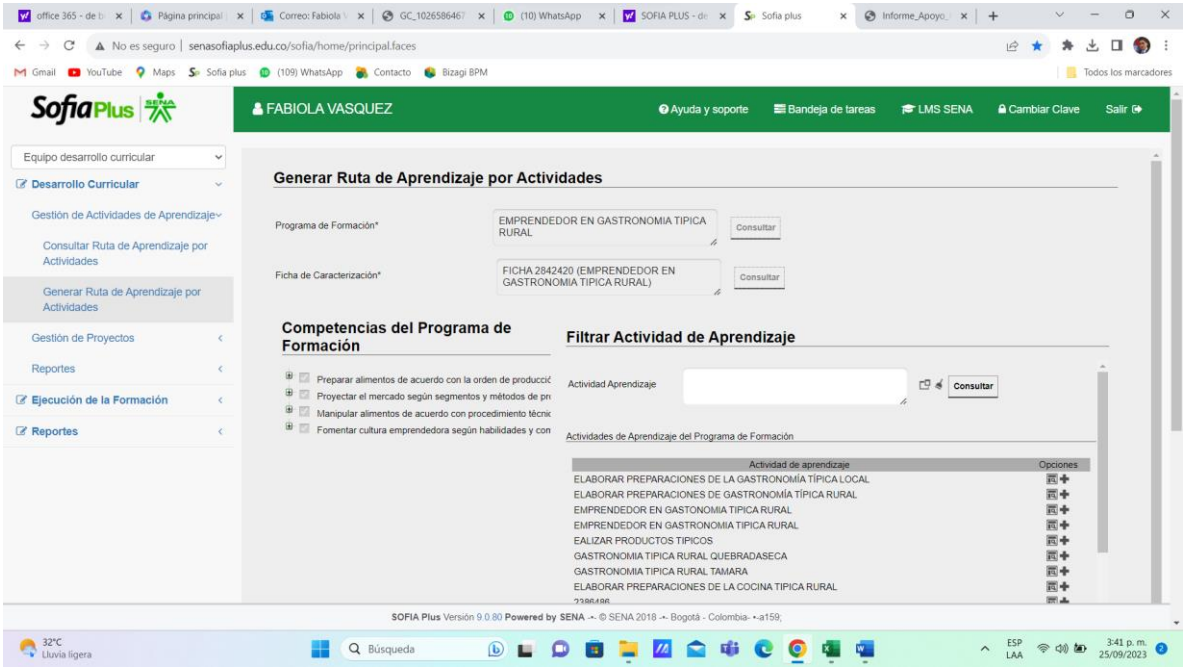


4	CC	1006502036	2842422	EMPRENDEDORES
5	CC	40758704	2842422	EMPRENDEDORES
6	CC	40781300	2842422	EMPRENDEDORES
7	CC	40774497	2842422	EMPRENDEDORES
8	CC	40771157	2842422	EMPRENDEDORES
9	CC	17648327	2842422	EMPRENDEDORES
10	CC	40077720	2842422	EMPRENDEDORES
11	CC	1117550085	2842422	EMPRENDEDORES
12	CC	40782317	2842422	EMPRENDEDORES
13	CC	1117533503	2842422	EMPRENDEDORES
14	CC	28555960	2842422	EMPRENDEDORES
15	CC	1117513900	2842422	EMPRENDEDORES
16	CC	80926077	2842422	EMPRENDEDORES
17	CC	1117506639	2842422	EMPRENDEDORES

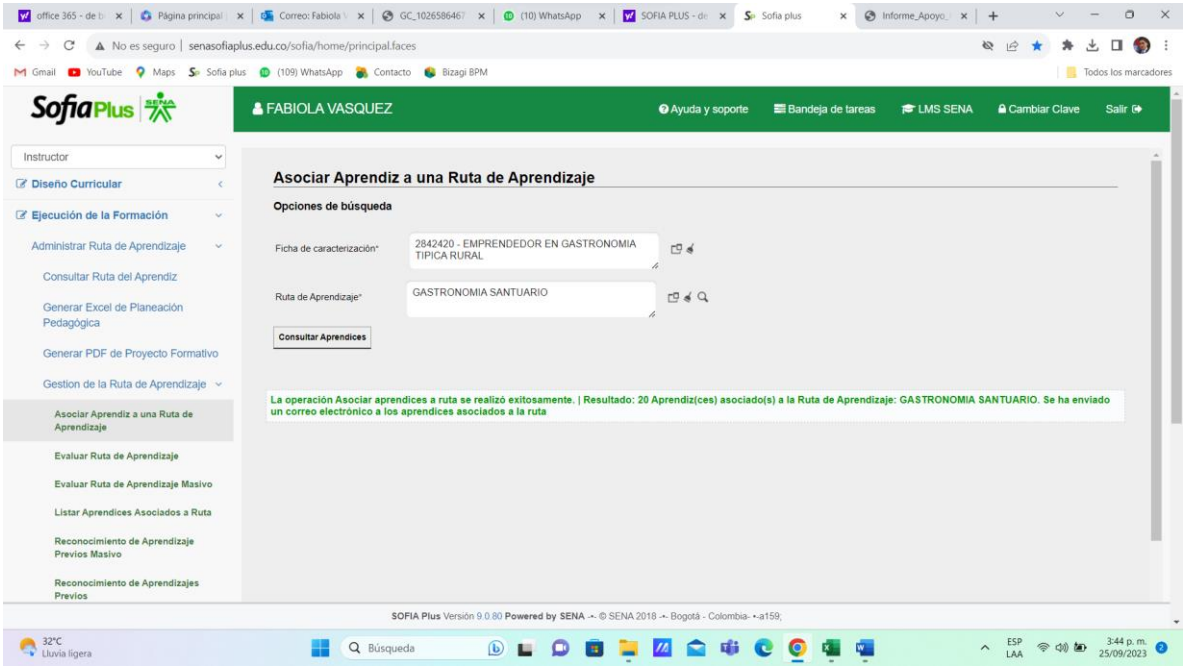
4.2 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de la Ficha 2842420, 2842422 y 2842424

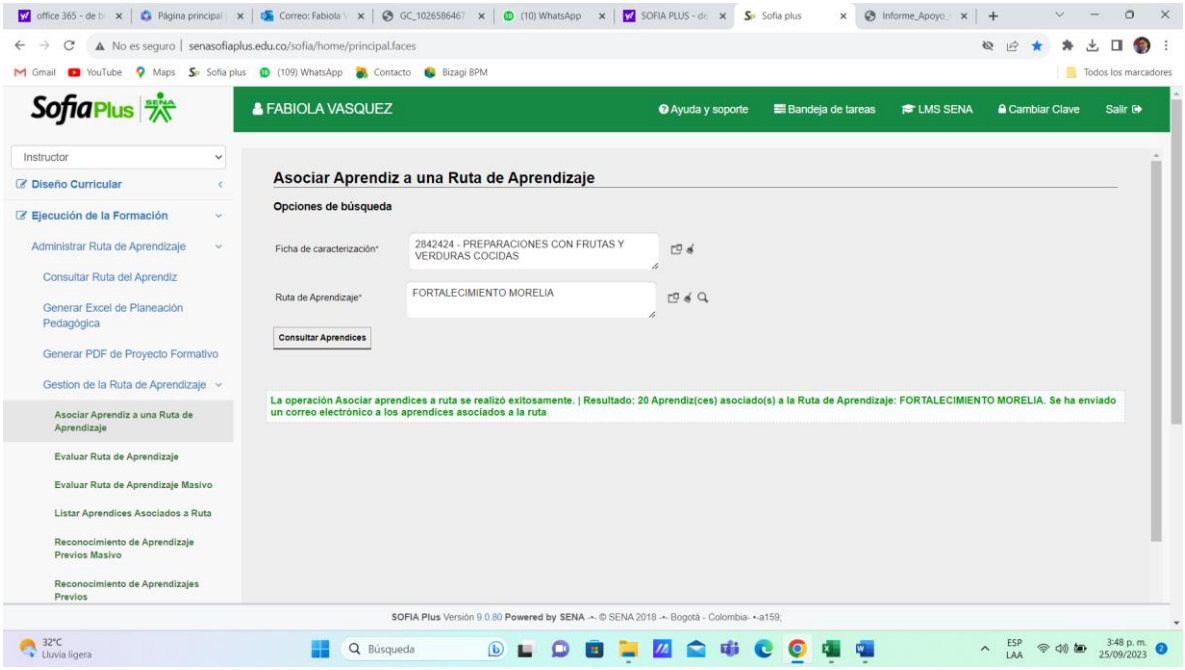


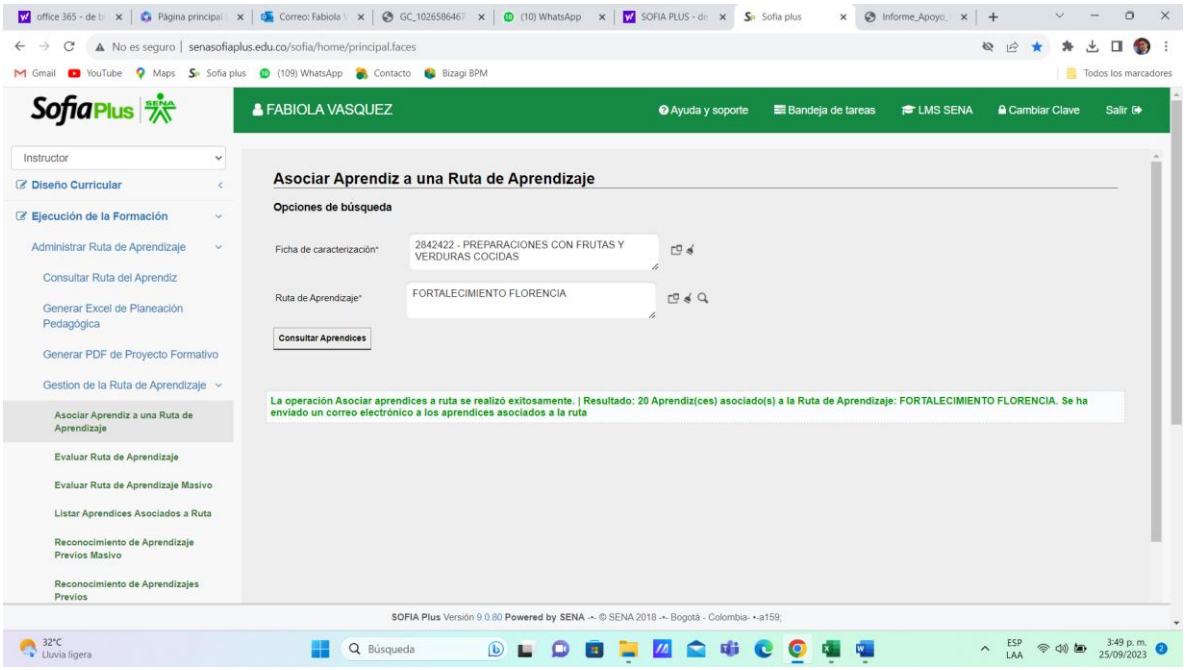




Asociación de aprendices a una ruta de aprendizaje de las fichas:2842420, 2842424 y 2842422.




No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
FABIOLA VASQUEZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2842424 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
Ruta de Aprendizaje*
FORTALECIMIENTO MORELIA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FORTALECIMIENTO MORELIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a159;
32°C
Lluvia ligera
Búsqueda
ESP
LAA
3:48 p. m.
25/09/2023


No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
FABIOLA VASQUEZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2842422 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
Ruta de Aprendizaje*
FORTALECIMIENTO FLORENCIA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FORTALECIMIENTO FLORENCIA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a159;
32°C
Lluvia ligera
Búsqueda
ESP
LAA
3:49 p. m.
25/09/2023

6.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural, de las Fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, 2842420, 2842422, 2842424

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	**290801103 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.** 290801101 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 290801101602 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. •ttconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura. **Técnica:**Formulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario **DE DESEMPEÑO:** Exposición de las buenas practicas de manufactura **Técnica:** Exposición **Instrumento:** Lista de chequeo. **DE PRODUCTO:** Preparacion de producto aplicando las BPM. **Técnica:** Elaboracion de producto. **Instrumento:** lista de chequeo	
N/A	N/A	**260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico**	**260201057701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.** 260201057704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL 260201057703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR 260201057702 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**	

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: **2842420** LA MONTAÑITA

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.**	**Cognitiva:** Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas practicas de manufactura. **Procedimental:** Realizar proceso de desinfección en cada uno de los procesos de receta estandar teniendo en cuenta normativa vigente. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:**Analizar las consecuencias de usar materias primas de mala calidad.	98		•Ithesa redonda •Ithanejo de materia prima •Ithanejo de equipos y utensilios de cocina. •Ithpractica en taller de cocina, talleres de receta estándar.	Unidad productiva.	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCIUOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMIA.	•Ithaliza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •Ithconoce 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	
			290801106O1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS AUMENTOS 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).										
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.**	**Cognitiva:** Identificar platos tipicos de la region teniendo en cuenta receta estandar. Comprueba características organolépticas de la preparación segun normativa vegente. **Procedimental:** interpretar receta estandar teniendo en cuenta procedimientos tecnicos. Monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:** Razonar sobre la importacia de la seleccion y clasificacion adecuada de la materia prima para la obtencion de un buen producto.	100		MESA REDONDA, PRACTICA EN TALLER DE COCINA Y TALLERES DE RECETA ESTANDAR.	Unidad productiva.	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCIUOS 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 I**nstrumento:Lista de chequeo**	
			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.										

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

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

FICHA: 2842422 **FLORENCIA**

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 •Ilmanejo 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.	•Ilvaliza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •Ilreconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos. .Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre elaboracion de recetas con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preguntas **Instrumento:** Lista de chequeo **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementacion de receta estandar. **Técnica:** Exposición **Instrumento:Lista de chequeo.** **DE PRODUCTO:** Elaboracion de una receta con frutas y verduras cocidas. **Técnica:** preparacion de una receta **Instrumento:Lista de chequeo**	

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

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

FICHA: 2842424 **MORELIA**

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.	•Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. •Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos. .Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad.	**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:	2023-08-24-9:53 a. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

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

Número:	119623	**Fecha Registro:**	2023-08-24	**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:	466.961,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	466.961,00	**Saldo x Obligar:**	466.961,00

TERCERO ORIGINAL

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

CUENTA BANCARIA

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

ORDENADOR DEL GASTO

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

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	48123	**Número:**	COMISION 48123	**Tipo:**	OTROS	**Fecha:**	2023-08-24

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		466.961,00	0,00		
					Total:	466.961,00	0,00	466.961,00	466.961,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION COMISION 48123 A SOLITA DEL 29 AL 30/08/2023, A IMPARTIR FPI EN EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL, SEGÚN FICHA NO. 2787474 DEL PROGRAMA SER, COMUNICACION ELECTRONICA NO. 9-2023-003388.

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	2023-08-31	466.961,00	466.961,00	NINGUNO

MARLE QUINTANA CHILITO
Coordinadora del Grupo Apoyo Administrativo Mixto

Powered by CamScanner

CPE No. 18-9-2023-003388 - REGISTRO PRESUPUESTAL DEL GASTO, REGISTRO DE LA OBLIGACION Y PAGO

119623

Administracion Documentos <grupoadmondocumentos@sena.edu.co>
Mié 23/08/2023 9:00

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

CC:Danny Lopez Segura <dalopezs@sena.edu.co>;Regional Caqueta <RegionalCaqueta@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>

2 archivos adjuntos (467 KB)

C.E.(FRM) - 18-9-2023-003388-(18)-181040 + MARLE QUINTANA CHILITO REGISTRO P.tif; C.I.(FRM)-9-2023-003388-(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
18-9-2023-003388	2023-02-336187	23/08/2023 8:58:44 a. m.

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

Se autoriza registro presupuestal del gasto, registro de la obligación y pago de la OV 48123 de FABIOLA VASQUEZ PORTES con el objetivo de Impartir FPI en Emprendedor en Gastronomía típica rural, según ficha No. 2787474 del programa SER, a realizarse en el municipio de Solita, del 29 al 30/08/2023

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 466.961,00

Atentamente,

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

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

Powered by CamScanner

SIIF Nación

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

Usuario que Genera Reporte: MHdlopezs DANNY LOPEZ SEGURA

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

Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 23 de agosto de 2023

Comisión Servicio al Interior del Pais - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	48123	**Fecha Solicitud**	2023-08-22	**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.**	2023-08-23	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Via	Terrestre	**Área u Oficina**	SENA EMPRENDE RURAL - SER			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

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

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Último dia Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026586467	CONTRATISTA	Autorizada	2023-08-29	2023-08-30	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / MUNICIPIO - SOLITA - CAQUETA	1,5	No	50	1,5	4.117.425,00	257.974,00	386.961,00	80.000,00	466.961,00	Impartir FPI en Emprendedor en Gastronomia tipica rural, según ficha No. 2787474 del programa SER, a realizarse en el municipio de Solita, del 29 al 30/08/2023
											Totales Solicitud de Comisión			**386.961,00**	**80.000,00**	**466.961,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir FPI en Emprendedor en Gastronomia tipica rural, según ficha No. 2787474 del programa SER, a realizarse en el municipio de Solita, del 29 al 30/08/2023

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: 5206242643394965787299 96
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Hora de firma: 2023/08/23 08:42:25 -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 esta 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. 48123

siga

AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

NOMBRES Y APELLIDOS					IDENTIFICACIÓN:			
Fabiola Vasquez Portes					Tipo:	C.C.	No.	1.026.586.467
CONTRATO	No.	CO1.PCCNTR.4655507	AÑO	2023	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	7	12	2023
OBJETO CONTRACTUAL:	Objeto: Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico en el área Preparaciones Con Frutas y Verduras Cocidas, aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Caquetá				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Tecnológico de la Amazonia		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	DANNY LOPEZ SEGURA				CARGO	DIRECTOR REGIONAL CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO.		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ				CARGO	Coordinadora Académica de Programas Especiales		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	FLORENCIA-SOLITA-FLORENCIA.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Caquetá				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Tecnológico de la Amazonia		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	SOLITA			ENTIDAD O EMPRESA:	Alcaldia Solita		CONTACTO	3135210141
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	29	8	2023	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO		30	8	2023
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formacio profesional integral en " EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL" según ficha # 2787474 del programa Sena Emprende Rural - SER							

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

AGENDA

ACTIVIDADES	FECHA		
Desplazamiento Florencia - Solita . COMPETENCIA:290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. ACTIVIDAD: Analizar las consecuencias de usar materias primas de mala calidad. FICHA:2787474	29	8	2023
Regreso Solita-Florencia. COMPETENCIA: 290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. ACTIVIDAD: Analizar las consecuencias de usar materias primas de mala calidad. FICHA:2787474	30	8	2023

FIRMAS

FIRMA DEL CONTRATISTA: FABIOLA VASQUEZ PORTES	Fabiola Vasquez	FECHA DE ELABORACIÓN DEL FORMATO:	31	7	2023
FIRMA Vo/Bo. ORDENADOR DEL GASTO: DANNY LOPEZ SEGURA		Autorizado HELMAN CASTAÑEDA CASTAÑEDA Interventor Administrativo Centro Tecnologico de la Amazonia Según resolución 1-01333 de 2023			
		FIRMA Vo/Bo. SUPERVISORA DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: LGA 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 - SOLITA -FLORENCIA
	RUTA Y VALOR - IDA:	FLORENCIA - SOLITA $ 40.000
	RUTA O DESPLAZAMIENTO INTERNOS IDA Y VALOR:	N.A
	RUTA O DESPLAZAMIENTO INTERNOS DE REGRESO Y VALOR:	N.A
	RUTA Y VALOR REGRESO:	SOLITA - FLORENCIA $ 40.000
OTROS GASTOS :	N.A Total $ 80.000	
DEPENDENCIA :	SENA EMPRENDE RURAL	
SUPERVISOR:	OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ	
CDP A AFECTAR (CENTRO O REGIONAL)	2523 DEL 17 DE ENERO DE 2023 DE CENTRO	
NUMERO DE CUENTA BANCARIA , TIPO DE CUENTA (AHORROS O CORRIENTE) Y BANCO DEL COMISIONADO:	46687313453 AHORROS-BANCOLOMBIA	
FIRMA:	Fabiola Vasquez Portes Fabiola Vasquez	

Powered by CamScanner

Regional Caquetá

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

Tipo de Formación:	Titulada:		Complementana:	X	Tipo de Oferta:	Abierta:		Cerrada	
Programa de Formación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL			Código:	66210582 V2	No de Ficha:		2787474	
Competencia:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos					Código:		290801106	
Resultdos de Aprendizaje:	29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).					Fecha inicio:	29/08/2023	Fecha fin:	30/08/2023
Proyecto Formativo	No Aplica					código:		No Aplica	
Municipio:	SOLITA		Vereda/Barrio:		Cabecera Municipal				

	Dia	Mes	Año
Inicia:	29	08	2023
Finaliza:	30	08	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: AGOSTO 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	
Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos.	Analizar las consecuencias de usar materias primas de mala calidad.	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 "Items 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. E

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 de la orden de Viaje # 48723 de Florencia - Solita - Florencia entre los dias 29 y 30 de Agosto del 2023.



TRANSPORTES DEL YARI S.A.
NIT. 891. 190. 322 - 3
VIGILADO SuperTransporte

Nº 242022	HORA	VEHICULO No. 010

NOMBRE Fabiola Vasquez PUESTO No 72

SERVICIO

DE: Florencia

A: Solita

En el valor del Pasaje está Incluido Seguros y Terminales
Favor ocupar los Puestos asignados
NO SE DEVUELVE EL VALOR DEL TIQUETE CUANDO NO SE HA TOMADO EL VEHICULO EN LA FECHA Y HORA SEÑALADA

FECHA	VALOR TOTAL
29-8-23	$40000



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

Ciudad Origen: Solita	Ciudad Destino: Florencia
Vehiculo: 2485	Puesto No.: 2
Hora Salida: 4:00 PM	
FECHA: Día 30 / Mes 8 / Año 23	Valor: 40.000--
Nombre Usuario: Fabiola Vasquez	
TIQUETE Nº 2081694	

OBSERVACIONES
Valido para la hora, fecha, vehiculo y destino indicados.
El vehiculo debe tomarse en el terminal de Transportes, con derecho a 15 kg. en equipaje. Exija la ficha.
La Empresa responde unicamente por maletas o cajas alotadas. Rangueras.
Cualquier irregularidad en la prestación del servicio, comuniquela a la Gerencia, al telefono 4358935.
Seguro de Accidentes a pasajeros, Poliza Contractual 1000163 Extracontractual 100093 de AIG Seguros Colombia S.A

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

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

Powered by CamScanner

7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las fichas 2717370, 2717458, 2718158, 2787474, 2842420 2842422 2842424

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 28/09/2023
Ficha de Caracterización: 2717370
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 03/03/2023
Fecha Fin: 30/09/2023
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006419151	ANYI PAOLA	MORALES RAMIREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006956437	YESELY YULIANA	CUARAN PEÑA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075246485	ARACELY	BUSTOS RUIZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115940143	LEIDY	MOLANO MORENO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115941984	EDWIN ANDRES	ARBOLEDA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115942679	HERMINDA	MORENO MORENO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115942835	EMILSEN	RUBIANO OSPINA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115950205	ERIKA PAOLA	PINZON CAMACHO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115950410	ANAMILENA	FARFAN ABELLA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	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	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30517757	MARTHA	GUTIERREZ CALDERON	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30518741	ALEYDA	CHOCUE	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30520008	ERMINDA	RUBIANO OSPINA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30520615	HEIDY MILENA	RAMIREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30520778	GETRUDIS	ROJAS CUELLAR	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30521209	MIREYA	LUNA CORDOBA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30521701	SANDRA MILENA	GOMEZ GUERRERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40783720	ELCIRA	RUBIANO OSPINA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 28/09/2023
Ficha de Caracterización: 2717458
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 03/03/2023
Fecha Fin: 30/09/2023
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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	POR CERTIFICAR	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: 28/09/2023
Ficha de Caracterización: 2718158
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 03/03/2023
Fecha Fin: 30/09/2023
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006419118	KAREN LIZETH	PINTO PATIÑO	POR CERTIFICAR	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	1006528884	KERLY	TRUJILLO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	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	1006597171	YILIBETH	SALINA MORENO	POR CERTIFICAR	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	1016943887	HARY JURICZA	PIRAJAN MARIN	POR CERTIFICAR	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	1075255119	LIBARDO HUMBERTO	PABON BUSTOS	POR CERTIFICAR	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	1118021029	JAQUELINE	ZUÑIGA TIQUE	POR CERTIFICAR	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	1118022024	ROSA NEIRETH	MARTINEZ ZUÑIGA	POR CERTIFICAR	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	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 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118028028	DAYAN XIOMARA	IMBACHI SANCHEZ	POR CERTIFICAR	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	1118028875	ADRIANA DEL PILAR	SANCHEZ VALVERDE	POR CERTIFICAR	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	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 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1119584890	YARLEY	RODRIGUEZ BURGOS	POR CERTIFICAR	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	1120563552	ADRIANA FARLLY	TIQUE	POR CERTIFICAR	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	16189175	EDGAR ALFONSO	LOZADA REINA	POR CERTIFICAR	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	40086808	MARIA DALIA	TIQUE	POR CERTIFICAR	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	40362998	FLOR ALBA	VILLARRAGA MENDOZA	POR CERTIFICAR	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	40600161	BLANCA LUCIA	PARRA PINEDA	POR CERTIFICAR	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	40728346	MARIA PAZ	GUAR SANCHEZ	POR CERTIFICAR	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	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 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 28/09/2023
Ficha de Caracterización: 2787474
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 12/06/2023
Fecha Fin: 30/11/2023
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006504307	EWGERDY DAYANNA	LEIVA CORTES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006632094	JHON ALEXANDER	GUACA MUÑOZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115790018	MARLY JULIETH	ARRIGUI GUZMAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117266177	MARIA VICTORIA	SALDAÑA GUTIERREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117266975	YERALDIN	CASTRO TOBON	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117494318	YURY	PUENTES BARRAGAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1117516108	MARY LUZ	CAMPOS ACUÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1119584759	JESICA ALICIA	ORTIZ MIRAÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1124862393	SELENI ANDREA	AUDOR RIVERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1149435329	JINNETH	RENTERIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1193476695	YEDY DAYANA	GONZALEZ VALENCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	26630563	YENY	GONZALEZ ARIAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	37392246	BILNEY	RIOS JIMENEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40595208	ESMERALDA	PEÑA GASCA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40595220	MARIA LIGIA	RENTERIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40595547	SULEIMA	GARAVIZ JIMENEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40614104	NANCY	ACUÑA BURBANO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40765887	BLANCA MARIA	MORERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40779336	ROSA ISABEL	MEDINA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40781010	ORLINDA	TOBON SOTO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40782896	TERESA	VALENCIA DELGADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	96362449	MAURICIO	NIÑO ACOSTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 28/09/2023
Ficha de Caracterización: 2842420
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 09/09/2023
Fecha Fin: 16/12/2023
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004491743	MAIRA ZULETH	MONA VELASCO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1007165068	KAREN TATIANA	CUADROS BARRERA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1020815965	LUIS MATEO	PLAZAS CUELLAR	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075297565	YUDY TATIANA	MANJARRES CORREA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117497878	MAYRA ALEJANDRA	CALDERON REYES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	18371453	JOHN FREDDY	DIAZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30516714	MARIELA	LEIVA OSPINA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30520443	MARLENY	SALAS PINEDA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	39678878	CLAUDIA MARCELA	BARRERA CRUZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40081118	GLADIS	PEÑA BERNAL	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40086825	FRANCY	CARVAJAL CASTRO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40436239	OFIR	DIAZ ROMERO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40610960	MARLYN	MORENO TOLE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40613258	DISNEY	ZAPATA TRIVIÑO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40660065	YACKELINE	MEDINA GODOY	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40729049	DURLAY	CUELLAR EMBUS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40783688	YINEDT	CAYCEDO OBREGON	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	96340435	ARCESIO	JIMENEZ JIMENEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	96353942	GENTIL	PERDOMO REYES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

8.1 Reporte archivo Excel de la información para la creación de Unidades Productivas de la Línea Negocios Rurales de las Fichas 2710408 BANI EMPANADAS, 2717458 DELICIAS DEL BAJO PATO, 2717370 LAS DELICIAS DE MI TIERRA, 2718158 FOGON CENTENARIO EL PAUJIL

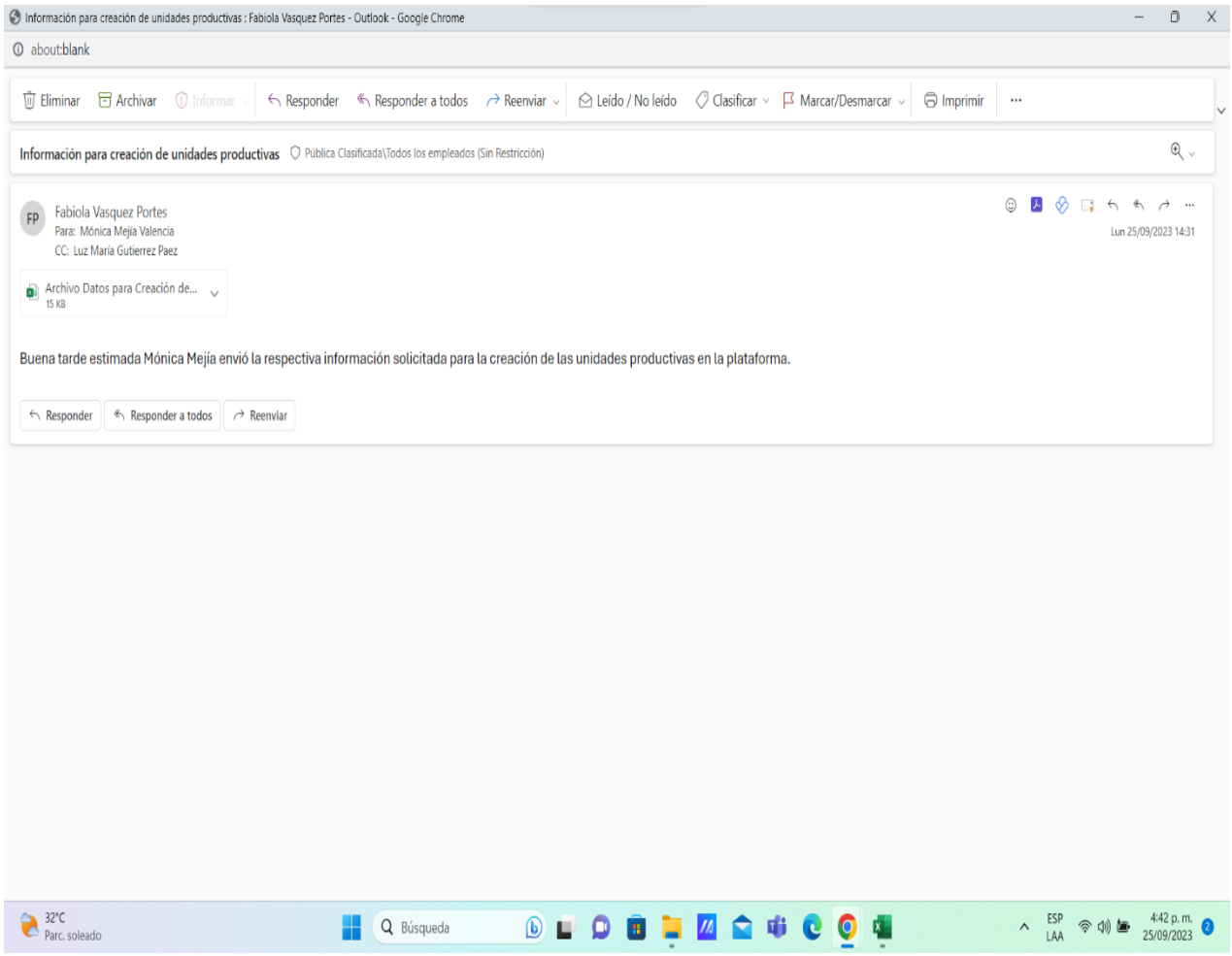
Datos Básicos para Creación de la Unidad Productiva	
Nombre unidad productiva*	BANI EMPANADAS
Código del Programa de formación*	66210582
Número de Ficha de Caracterización*	2710408
Número de hombres*	3
Número de mujeres*	2
Fecha entrega de materiales*	15 de septiembre
Departamento*	caqueta
Municipio*	san jose de fragua
Dirección*	inspeccion de yurayaco a 1 kilometro en el centro de acopio
Teléfono*	3222385751
Descripción*	a Asociación de Productores y Comercializadores de Bananito de San José del Fragua, se creó en el año 2016 en la Inspeccion de Yurayaco, por la necesidad de sus asociados en sustituir los cultivos ilícitos para contar con una alternativa de ingresos ilícita, de fácil producción, con buena demanda y poca oferta en el mercado. Es así como len producción del bananito se convierte en una oportunidad sustentable con el medio ambiente y que permite mejorar la calidad de vida de las familias beneficiarias
Producto o servicio a comercializar*	Empanadas elaboradas a base de pildoro(banito) verde y rellenas de carne y hogao
Sector económico*	alimentos
Componente de innovación o diferenciador*	BANI EMPANADAS SON PRODUCIDAS A BASE DE MATERIA PRIMA CULTIVADADAS POR CAMPESINOS DE NUESTRA REGION DE LA
Nombre del Lider de la UP*	Maria Nidia Salazar Jacanamijoy
Número de Cédula*	40.780.301
Nombre del Suplente*	Carlos Alfonso Toro Escalante
Número de Cédula*	17.616.708
Nombre suplente 2	Ulises Polania Yustres
Numero de documento de identidad	4.914.469
Numero de contacto	3214241698
Nombre suplente 3	María Isabel Guzmán Ciceri
Numero de documento de identidad	40.094.258
Numero de contacto	3133296878
Nombre suplente 4	Leovigildo Sierra Bambague
Numero de documento de identidad	17.616.756
Numero de contacto	3133296878
georeferenciacion	1°13´ 15"N 76°6´ 33" O Yurayaco

Datos Básicos para Creación de la Unidad Productiva	
Nombre unidad productiva*	DELICIAS DEL BAJO PATO
Código del Programa de formación*	66210582
Número de Ficha de Caracterización*	2717458
Número de hombres*	0
Número de mujeres*	6
Fecha entrega de materiales*	12 de septiembre del 2023
Departamento*	caqueta
Municipio*	san vicente del caguan
Dirección*	Vereda puerto amor
Teléfono*	3105653252
Descripción*	DELICIAS DEL BAJO PATO, nacio con la formacion Wmprendedor en Gastronomia Tipica Rural, conformada por 6 mujeres cabezas de
Producto o servicio a comercializar*	Punta de Anca Amazonica y torta de araz y coco
Sector económico*	Alimentos
Componente de innovación o diferenciador*	DELICIAS DEL BAJO PATO SON PRODUCIDAS PRODUCE Y COMERCIALIZA PLATOS GASTRONOMICOS CON ESPECIES DE LA REGION, SON 100 % NATURALES SIN ADICTIVOS Y CONSERVAS
Nombre del Lider de la UP*	LUZ ESTHER SANCHEZ DE TRUJILLO
Número de Cédula*	38.201.016
Nombre del Suplente*	RUTH MARY BRAVO BOLAÑOS
Número de Cédula*	26.598.994
Nombre suplente 2	FLORINDA ULCUE POSCUE
Numero de documento de identidad	48.621.653
Numero de contacto	3102077340
Nombre suplente 3	DERLY PARRA POLANIA
Numero de documento de identidad	1.010.037.917
Numero de contacto	3125225264
Nombre suplente 4	ENITH PERDOMO JOVEN
Numero de documento de identidad	55168777
Numero de contacto	3219932683
Nombre suplente 5	LUCERO RODRIGUEZ FALLA
Numero de documento de identidad	1077850057
Numero de contacto	3134385480
Georreferenciación (latitud/longitud)	2°31´ 12"N 74°45´ 15" O San Vicente caquetá

Datos Básicos para Creación de la Unidad Productiva	
Nombre unidad productiva*	LAS DELICIAS DE MI TIERRA
Código del Programa de formación*	66210582
Número de Ficha de Caracterización*	2717370
Número de hombres*	1
Número de mujeres*	2
Fecha entrega de materiales*	14 de septiembre del 2023
Departamento*	caqueta
Municipio*	puerto rico
Dirección*	CORREGIMIENTO LA AGUILILLA
Teléfono*	3132361149
Descripción*	LOS SABORES DE MI TIERRA NACE DE UN PROCESO DE FORMACION EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL, QUE VIMOS EN LA COCINA UNA OPCCION PARA GENERAR INGRESOS EXTRAS PAR SACAR ADELANTE A NUESTRAS FAMILIAS, DEBIDO A QUE SOMOS MUJERES DESPLAZADAS, CABEZAS DE FAMILIA
Producto o servicio a comercializar*	Torta de Carne en hoja de platano y costillas en salsa de arazá
Sector económico*	alimentos
Componente de innovación o diferenciador*	LOS SABORES DE MI TIERRA, OFRECE PLATOS GASTRONOMICOS CON PRODUCTOS DE LA REGION (AGRICOLA Y PECUARIO), SON 100 % NATURALES SIN ADICTIVOS Y CONSERVAS
Nombre del Lider de la UP*	Leidy Molano Moreno
Número de Cédula*	1.115.940.143
Nombre del Suplente*	Herminda Moreno Moreno
Número de Cédula*	1.115.942.679
Nombre Integrante de la UP*	Edwin Andrés Arboleda Sanchez
Número de Cédula*	1.115.941.984
Georreferenciación (latitud/longitud)	1°59´ 32"N 75°3´ 39" O Puerto Rico Caquetá

Datos Básicos para Creación de la Unidad Productiva	
Nombre unidad productiva*	FOGON CENTENARIO EL PAUJIL
Código del Programa de formación*	66210582
Número de Ficha de Caracterización*	2718158
Número de hombres*	0
Número de mujeres*	7
Fecha entrega de materiales*	15 de septiembre
Departamento*	caqueta
Municipio*	Paujil
Dirección*	Calle 2 # 2-33 barrio la cabaña
Teléfono*	3103370685
Descripción*	FOGON CENTENARIO EL PAUJIL, nacio con la formacion emprendedor en Gastronomia Tipica Rural, conformada por 7 mujeres cabezas de hogar, desplazadas que vieron en la gastronomia una oportunidad de emprender con sus familias para mejorar su calidad de vida y la alimentacion de aquellas personas que lo requieren con dietas alimenticias acordes a su estado de salud.
Producto o servicio a comercializar*	Pan de platano y Canasticas caqueteñas
Sector económico*	alimentos
Componente de innovación o diferenciador*	FOGON CENTENARIO EL PAUJIL, PRODUCE ALIEMENTOS CON PRODTCOS AGRICOLAS Y PECUARIOS DE LA REGION; CONTANDO CON UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS, SON 100 % NATURALES SIN ADICTIVOS Y CONSERVAS
Nombre del Lider de la UP*	Adriana Farlly Tique
Número de Cédula*	1.120.563.552
Nombre del Suplente*	Yllibeth salina moreno
Número de Cédula*	1.006.597.171
Nombre suplente 2	María Paz Guar Sanchez
Numero de documento de identidad	40.728.346
Numero de contacto	
Nombre suplente 3	Blanca Lucia Parra Pineda
Numero de documento de identidad	40.600.161
Numero de contacto	3107881042
Nombre suplente 4	Jaqueline Zúñiga Tique
Numero de documento de identidad	1.118.021.029
Numero de contacto	3142434153
Nombre suplente 5	MARIA DALIA TIQUE
Numero de documento de identidad	40.086.808
Numero de contacto	3142434153
Nombre suplente 6	ROSA NEIRETH MARTINEZ ZUÑIGA
Numero de documento de identidad	1.118.022.024
Numero de contacto	3118601404
Georreferenciación (latitud/longitud)	1°34´ 4"N 75°19´ 35" O El Paujil Caqueta

8.2 Pantallazo de correo del envió la información a la Dinamizadora de Centro SER



10.1 anexo pantallazos de los diagnósticos de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2718158

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:	FOGON CENTENARIO EL PAUJIL	
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:	PAN DE PLATANO	
SUBPRODUCTOS	Canasticas Caqueteñas	
DIRECCION:	Calle 2 # 2-33 barrio la cabaña	
MUNICIPIO	EL PAUJIL	
LIDER DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	Adriana Farlly Tique	
CEDULA	1120563552	
TELEFONO:	3103370685	
CORREO ELECTRONICO	cdmmaya@hotmail.com	
FECHA DE APLICACIÓN DEL DIAGNOSTICO:	25/08/2023	
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	72,5%	
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_	2		COMPRA DE MATERIA PRIMA ASOPBASAN
ASPECTOS_CONTABLES_Y_FINANCIEROS	**Cumple totalmente= 2 Cumple parcialmente= 1 No cumple= 0**	**PUNTAJE TOTAL 10%**	**OBSERVACIONES CUALITATIVAS (HALLAZGOS)**
Cuenta_con_registros_contables, tiene_definido_los_costos_y_gastos_de_la_empresa y tiene_definido_el_punto_de_equilibrio	1	50,0%	
FUENTES_DE_FINANCIACION / ASOCIATIVIDAD / INNOVACIÓN	**Cumple totalmente= 2 Cumple parcialmente= 1 No cumple= 0**	**PUNTAJE TOTAL 15%**	**OBSERVACIONES CUALITATIVAS (HALLAZGOS)**
Cuenta_con_capacidad_de_endeudamiento_para_acceder_a_productos_financieros (Validar en el modelo financiero)	1	62,5%	
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	**73%**	**73%**	

RESULTADO		
EN PELIGRO		
BÁSICA	#¡VALOR!	
AVANZADA		

11.1 Anexo evidencias fotográficas de la 2da Feria Agroturística Artesanal y Rueda de Negocios Yo si le compro a mi Caquetá con las unidades Productivas Patacones Cronchi, Banito, los días 8 y 9 de septiembre de 2023, en el Parque San francisco







13.1 anexo pantallazo del modelo de Negocios CANVAS, de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, ficha 2718158

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

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

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

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

Proposito: Crecimiento y desarrollo gastromico en la fomentando el turismo en el Muniicpio de el Paujil

Misión: FOGON CENTENARIO EL PAUJIL, produce y comercializa productos gastronomicos, aplicando las buenas practicas de manofactura 100% naturales

Visión: FOGON CENTENARIO EL PAUJIL, en el año 2024 sera una empresa reconocida anivel municipal y departamental en la generacion de empleo en la region

"Asociaciones (alianzas) Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave" (ciclo de vida)	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
PROVEEDORES: QUESILLERA LA MAPORITA QUESILLERA LA BUFALERA EXPENDIO DE CARNES EL NOVILLO HARINERA EL COSTEÑO SUPERMERCADO PAGUE MENOS UNIGAS SALSAMENTARIA D'CASINO CLIENTES: PERSONAS DEL COMUN TURISTAS INSTITUCION ESDUCATIVAS COMERCIO	1. ALISTAMIENTO SITIO 2. ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA 3. DESINFECCION DE LA MATERIA PRIMA 4. PRODUCCION 5. EMPACADO Y ETIQUETIADO 6. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION **"Recursos Clave"** 1 ESTUFA INDUSTRIAL $520.000 1 HORNO DE 4 PUESTOS $ 1600.000 1 PITADORA $180.000 1 LICUADORA INDUSTRIAL $ 1200000 1 MESA EN ACERO INOXIDABLE $ 650.000 2 OLLAS EN LUMINIO # 40 $ 240.000 1 SARTEN #20 $ 250000 2 JUEGOS DE MESAS RIMAX CON SILLAS # 800.000 1 CONGELADOR VERTICAL $ 120000 1 NEVERA PANORAMICA $ 4.000.000 ADECUACIONES (MANO DE OBRA) $ 300000 1 CARROMOTO $ 14.000.000	FOGON CENTENARIO EL PAUJIL, PRODUCE ALIEMENTOS CON PRODTCOS AGRICOLAS Y PECUARIOS DE LA REGION; CONTANDO CON UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS, SON 100 % NATURALES SIN ADICTIVOS Y CONSERVAS	FOGON CENTENARIO EL PAUJIL, SE CARACTERIZA POR SER PUNTUAL REALIZA ACUERDOS COMERCIALES RESPONSABILIDAD PRECIOS JUSTOS, BUENA PRESENTACION DEL PRODUCTO RESPETO OFERTA DE PRODUCTO **"Canales, Distribución y Comunicación"** WASSAP, FACEBOOK, MOTO, VOLANTES , TARJETAS DE PRESENTACION, PENDON DEL PUNTO DE VENTA	FOGON CENTENARIO EL PAUJIL, OFERTA LOS PRODUCTOS EN LA INSPECCION DE YURAYACON CON PROYECCION A LA CABECERA MUNICIPAL EDAD: DESDE LOS 2 AÑOS EN ADELANTE GENERO: HOMBRES Y MUJERES EXTRACTO SOCIAL: TODOS RELIGIONES: CATOLICOS, PENTECOSTALES, PESTOSTES,

"Estructura de Costos"	
COSTOS FIJOS	503.000
Costos de funcionamiento	323.000
Costos de Comercialización	180.000
COSTOS VARIABLES	85.229
Materia Prima	5.229
Mano de Obra Directa	80.000
INVERSION ACTIVOS FIJOS	20.620.000
Maquinaria y Equipo	6.820.000
Muebles y Enseres	6.300.000
Obras Físicas y Adecuaciones locativas	7.500.000

"Fuentes de Ingreso"	
Ventas Totales	1.680.000

15.1 Reporte archivo Excel de la información para la creación de Unidades Productivas de la Línea Negocios Rurales de las Fichas 2710408 BANI EMPANADAS, 2717458 DELICIAS DEL BAJO PATO, 2717370 LAS DELICIAS DE MI TIERRA, 2718158 FOGON CENTENARIO EL PAUJIL

Datos Básicos para Creación de la Unidad Productiva	
Nombre unidad productiva*	BANI EMPANADAS
Código del Programa de formación*	66210582
Número de Ficha de Caracterización*	2710408
Número de hombres*	3
Número de mujeres*	2
Fecha entrega de materiales*	15 de septiembre
Departamento*	caqueta
Municipio*	san jose de fragua
Dirección*	inspeccion de yurayaco a 1 kilometro en el centro de acopio
Teléfono*	3222385751
Descripción*	a Asociación de Productores y Comercializadores de Bananito de San José del Fragua, se creó en el año 2016 en la Inspeccion de Yurayaco, por la necesidad de sus asociados en sustituir los cultivos ilícitos para contar con una alternativa de ingresos ilícita, de fácil producción, con buena demanda y poca oferta en el mercado. Es así como len producción del bananito se convierte en una oportunidad sustentable con el medio ambiente y que permite mejorar la calidad de vida de las familias beneficiarias
Producto o servicio a comercializar*	Empanadas elaboradas a base de pildoro(banito) verde y rellenas de carne y hogao
Sector económico*	alimentos
Componente de innovación o diferenciador*	BANI EMPANADAS SON PRODUCIDAS A BASE DE MATERIA PRIMA CULTIVADADAS POR CAMPESINOS DE NUESTRA REGION DE LA
Nombre del Lider de la UP*	Maria Nidia Salazar Jacanamijoy
Número de Cédula*	40.780.301
Nombre del Suplente*	Carlos Alfonso Toro Escalante
Número de Cédula*	17.616.708
Nombre suplente 2	Ulises Polania Yustres
Numero de documento de identidad	4.914.469
Numero de contacto	3214241698
Nombre suplente 3	María Isabel Guzmán Ciceri
Numero de documento de identidad	40.094.258
Numero de contacto	3133296878
Nombre suplente 4	Leovigildo Sierra Bambague
Numero de documento de identidad	17.616.756
Numero de contacto	3133296878
georeferenciacion	1°13´ 15"N 76°6´ 33" O Yurayaco

Datos Básicos para Creación de la Unidad Productiva	
Nombre unidad productiva*	DELICIAS DEL BAJO PATO
Código del Programa de formación*	66210582
Número de Ficha de Caracterización*	2717458
Número de hombres*	0
Número de mujeres*	6
Fecha entrega de materiales*	12 de septiembre del 2023
Departamento*	caqueta
Municipio*	san vicente del caguan
Dirección*	Vereda puerto amor
Teléfono*	3105653252
Descripción*	DELICIAS DEL BAJO PATO, nacio con la formacion Wmprendedor en Gastronomia Tipica Rural, conformada por 6 mujeres cabezas de
Producto o servicio a comercializar*	Punta de Anca Amazonica y torta de araz y coco
Sector económico*	Alimentos
Componente de innovación o diferenciador*	DELICIAS DEL BAJO PATO SON PRODUCIDAS PRODUCE Y COMERCIALIZA PLATOS GASTRONOMICOS CON ESPECIES DE LA REGION, SON 100 % NATURALES SIN ADICTIVOS Y CONSERVAS
Nombre del Lider de la UP*	LUZ ESTHER SANCHEZ DE TRUJILLO
Número de Cédula*	38.201.016
Nombre del Suplente*	RUTH MARY BRAVO BOLAÑOS
Número de Cédula*	26.598.994
Nombre suplente 2	FLORINDA ULCUE POSCUE
Numero de documento de identidad	48.621.653
Numero de contacto	3102077340
Nombre suplente 3	DERLY PARRA POLANIA
Numero de documento de identidad	1.010.037.917
Numero de contacto	3125225264
Nombre suplente 4	ENITH PERDOMO JOVEN
Numero de documento de identidad	55168777
Numero de contacto	3219932683
Nombre suplente 5	LUCERO RODRIGUEZ FALLA
Numero de documento de identidad	1077850057
Numero de contacto	3134385480
Georreferenciación (latitud/longitud)	2°31´ 12"N 74°45´ 15" O San Vicente caquetá

Datos Básicos para Creación de la Unidad Productiva	
Nombre unidad productiva*	LAS DELICIAS DE MI TIERRA
Código del Programa de formación*	66210582
Número de Ficha de Caracterización*	2717370
Número de hombres*	1
Número de mujeres*	2
Fecha entrega de materiales*	14 de septiembre del 2023
Departamento*	caqueta
Municipio*	puerto rico
Dirección*	CORREGIMIENTO LA AGUILILLA
Teléfono*	3132361149
Descripción*	LOS SABORES DE MI TIERRA NACE DE UN PROCESO DE FORMACION EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL, QUE VIMOS EN LA COCINA UNA OPCCION PARA GENERAR INGRESOS EXTRAS PAR SACAR ADELANTE A NUESTRAS FAMILIAS, DEBIDO A QUE SOMOS MUJERES DESPLAZADAS, CABEZAS DE FAMILIA
Producto o servicio a comercializar*	Torta de Carne en hoja de platano y costillas en salsa de arazá
Sector económico*	alimentos
Componente de innovación o diferenciador*	LOS SABORES DE MI TIERRA, OFRECE PLATOS GASTRONOMICOS CON PRODUCTOS DE LA REGION (AGRICOLA Y PECUARIO), SON 100 % NATURALES SIN ADICTIVOS Y CONSERVAS
Nombre del Lider de la UP*	Leidy Molano Moreno
Número de Cédula*	1.115.940.143
Nombre del Suplente*	Herminda Moreno Moreno
Número de Cédula*	1.115.942.679
Nombre Integrante de la UP*	Edwin Andrés Arboleda Sanchez
Número de Cédula*	1.115.941.984
Georreferenciación (latitud/longitud)	1°59´ 32"N 75°3´ 39" O Puerto Rico Caquetá

Datos Básicos para Creación de la Unidad Productiva	
Nombre unidad productiva*	FOGON CENTENARIO EL PAUJIL
Código del Programa de formación*	66210582
Número de Ficha de Caracterización*	2718158
Número de hombres*	0
Número de mujeres*	7
Fecha entrega de materiales*	15 de septiembre
Departamento*	caqueta
Municipio*	Paujil
Dirección*	Calle 2 # 2-33 barrio la cabaña
Teléfono*	3103370685
Descripción*	FOGON CENTENARIO EL PAUJIL, nacio con la formacion emprendedor en Gastronomia Tipica Rural, conformada por 7 mujeres cabezas de hogar, desplazadas que vieron en la gastronomia una oportunidad de emprender con sus familias para mejorar su calidad de vida y la alimentacion de aquellas personas que lo requieren con dietas alimenticias acordes a su estado de salud.
Producto o servicio a comercializar*	Pan de platano y Canasticas caqueteñas
Sector económico*	alimentos
Componente de innovación o diferenciador*	FOGON CENTENARIO EL PAUJIL, PRODUCE ALIEMENTOS CON PRODTCOS AGRICOLAS Y PECUARIOS DE LA REGION; CONTANDO CON UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS, SON 100 % NATURALES SIN ADICTIVOS Y CONSERVAS
Nombre del Lider de la UP*	Adriana Farlly Tique
Número de Cédula*	1.120.563.552
Nombre del Suplente*	Yllibeth salina moreno
Número de Cédula*	1.006.597.171
Nombre suplente 2	María Paz Guar Sanchez
Numero de documento de identidad	40.728.346
Numero de contacto	
Nombre suplente 3	Blanca Lucia Parra Pineda
Numero de documento de identidad	40.600.161
Numero de contacto	3107881042
Nombre suplente 4	Jaqueline Zúñiga Tique
Numero de documento de identidad	1.118.021.029
Numero de contacto	3142434153
Nombre suplente 5	MARIA DALIA TIQUE
Numero de documento de identidad	40.086.808
Numero de contacto	3142434153
Nombre suplente 6	ROSA NEIRETH MARTINEZ ZUÑIGA
Numero de documento de identidad	1.118.022.024
Numero de contacto	3118601404
Georreferenciación (latitud/longitud)	1°34´ 4"N 75°19´ 35" O El Paujil Caqueta

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, 7 de septiembre del 2023.

PRESENTADO A: Helman Castañeda Castañeda Director Regional (E), Con Funciones De Subdirector De Centro E Interventor Administrativo Del CTA Mediante Resoluciones No. 1-01783 de 2023, No.1- 01333 De 2023.

ORDEN DE VIAJE No	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
48123	29/08/2023	30/08/2023
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
Solita- Caquetá	Centro Tecnológico de la Amazonia	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica, según Ficha N° 2787474 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2787474, del programa SENA EMPRENDE RURAL-SER, en el municipio de Solita 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 29 y 30 de agosto del 2023, tales como: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
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

- **020105701 alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural.**

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 29 y 30 de agosto del 2023.

6. Realizar las actividades de aprendizaje propuesta en la planeación pedagógica conforme a la fase correspondiente.

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

RESULTADOS:

Impartir Formación Profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2787474 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° 2787474.

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° 2787474	29 y 30 de Agosto 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° 2787474	29 y 30 de Agosto del 2023.

CONCLUSIÓNES:

Impartir Formación de emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2787474 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° 2787474 del programa SENA emprende rural- SER durante los días 29 y 30 de agosto del 2023.









