PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, noviembre del 2023

Señora
ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO

Supervisora contrato No. CO1.PCCNTR.4605285
Instructora G19
Coordinación Académica de Programas Especiales
Villavicencio

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.4605285 del año 2023

Adriana Useche Rojas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 40.393.942 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa SENA Emprende Rural del Centro Agroindustrial del Meta, 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 los contratos la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES CIENTO TREINTA MIL PESOS M/CTE ($39.130.000) COP.
Esta suma será pagada por el SENA al contratista así: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días del mes de febrero de 2023 por un valor de dos millones ochenta mil pesos ($2.080.000) M/cte. b) Nueve pagos iguales de marzo a noviembre de 2023 por valor de tres millones novecientos mil pesos ($3.900.000) M/cte. cada uno, y c) un pago final por quince (15) días del mes de diciembre de 2023 por un valor de un millón novecientos cincuenta mil pesos ($1.950.000) M/cte.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales como instructor técnico y/o de emprendimiento 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 de acuerdo a su perfil y/o especialidad del Programa Sena Emprende Rural, vigencia 2023.

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.	Informé la planeación de formación sincrónica presencial del Programa complementaria PSER formación en atención a Negocio Rural y Fortalecimiento Instructor de acuerdo con lineamientos institucional con: 1. Cód. DC 96151554 V.1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería" de 192 horas área técnica para un grupo de 28 aprendices Ficha n°2795064 por solicitud de la Alcaldía Fuente de Oro nit 892099183-1 del Municipio de Fuente de Oro Centro Poblado La Cooperativa – Meta en atención de Negocio rurales, se ejecuta 192 horas. Se encuentran en estado Por Evaluar; Aprendices Aprobados	Reposan en archivos de la supervisora de contrato y dinamizador Rural del CAM para su verificación y seguimiento de las actividades de los desarrollos Curriculares (DC): 96151554 v.1; DC 41311433 v.1; De las correspondientes fichas en el Portafolio de la instructora del PSER en el OneDrive institucional.

		17 y Desertores 11. Fecha inicio 04/07/2023 y se amplía la fecha de terminación al 28/11/2023 para esperar la entrega de MF y registrar la UP. 2. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2854882 por solicitud de AGROCAVIS – Asociación Agroindustrial de Cacaocultores de Vista Hermosa Meta nit 901.217.786-1 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar. Fecha inicio 03/10/2023 y termina 07/11/2023.	

		3. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2864702 por solicitud de la JAC barrio Pedro Daza del municipio de San Martín nit 822002810-0 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar, Aprendices aprobados 14, Aprendices desertores 6; Fecha inicio 18/10/2023 y termina 15/11/2023. 4. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas. Ficha n°2864771 por solicitud de Asociación	

		Agropecuaria Humadea nit 892099181-9 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 32 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 16, Aprendices desertores 4; Fecha inicio 19/10/2023 y termina 16/11/2023. 5. Cód. DC 41311433 V.1 "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" de 40 horas Ficha n°2854943 por solicitud de ASPROCACAY-Asociación Productores de Cacay del municipio de Lejanías vereda Cacayal nit 901623452-8 en	

		atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar, Aprendices aprobados 12, Aprendices desertores 8. Fecha inicio 06/10/2023 y termina 20/10/2023. 6. Cód. DC 41311433 V.1 "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" de 40 horas Ficha n°2868568 por solicitud de ASOAGROGUAPAYA - Asociación Agropecuaria del Sector Guapaya del municipio de Vista Hermosa nit 900495716-3 en atención en Fortalecimiento Instructor para un	

		grupo de 19 aprendices, se ejecuta 24 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 13, Aprendices desertores 6. Fecha inicio 23/10/2023 y termina 27/11/2023.	
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.	Se realiza la articulación de alistamiento integral para la Tabla de Retención de Documentos de los procesos de formación del PSER 2023 en la línea de atención de Negocio Rural con el instructor de emprendimiento, se revisa la caracterización, fase implementa el indicador de las fichas, matriz de planeación, el diseño Canvas o Plan de negocio, Diagnostico de fortalecimiento de la Up como control de información avanzada	Reposa en archivo Soporte de Negocio Rural en el OneDrive institucional del PSER Estructura Integrada de Negocio Rural correspondiente a cada ficha; el Simulador de planeación de atención de actividades de formación en emprendimiento 2023 para su revisión y seguimiento por la Supervisora de contrato y Dinamizador rural de Centro.

		según el perfil de cada instructor: 1. Ficha 2715296 de DC 96151518 v.2 “Emprendimiento en el procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas” de 340 horas del municipio de Catilla La Nueva. 2. Ficha 2716863 de DC 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 288 horas del municipio de Fuente de Oro. 3. Ficha 2780747 de DC cód. 96151517 V. 2 “Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal”. De 340 horas para el municipio de Granada. 4. Ficha 2795064 de DC cód. 96151554 v.1 De 288 horas para el municipio de Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa margen derecha del Rio Ariarí. 5. Ficha 2728409 de DC cód. 63520000 v.1 de 288 horas para el	

		municipio de Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos.	
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 21 GTH-F-075 V.07 lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	Orienté formación profesional integral con atención fortalecimiento Instructor a UPS a través del uso de las herramientas enseñanza, aprendizaje y evaluación (guías de aprendizajes y lista de chequeo a través de actividades de simulación de procesos productivos de alimentos) para la implementación de las actividades de formación sincrónica, asincrónica y el uso de los tics de modalidad presencial correspondiente a: 1. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2854882 por solicitud de AGROCAVIS – Asociación Agroindustrial de Cacaocultores de Vista Hermosa Meta nit 901.217.786-1 en atención en Fortalecimiento	Registro de Reportes de horas de Apoyo académico de Sofia plus, listas de asistencia en físico y registro fotográfico del mes de noviembre, reposan en el OneDrive del portafolio de la instructora correspondiente a cada ficha y cuenta de cobro del mes para su verificación y supervisión.

		Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar. Fecha inicio 03/10/2023 y termina 07/11/2023. 2. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2864702 por solicitud de la JAC barrio Pedro Daza del municipio de San Martín nit 822002810-0 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas	

		donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar, Aprendices aprobados 14, Aprendices desertores 6; Fecha inicio 18/10/2023 y termina 15/11/2023. 3. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas. Ficha n°2864771 por solicitud de Asociación Agropecuaria Humadea nit 892099181-9 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se	

		ejecuta 32 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 16, Aprendices desertores 4; Fecha inicio 19/10/2023 y termina 16/11/2023. 4. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2854943 por solicitud de ASPROCACAY-Asociación Productores de Cacay del municipio de Lejanías vereda Cacayal nit	

		901623452-8 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar, Aprendices aprobados 12, Aprendices desertores 8. Fecha inicio 06/10/2023 y termina 20/10/2023. 5. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2868568 por solicitud de	

		ASOAGROGUAPAYA - Asociación Agropecuaria del Sector Guapaya del municipio de Vista Hermosa nit 900495716-3 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 19 aprendices, se ejecuta 24 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 13, Aprendices desertores 6. Fecha inicio 23/10/2023 y termina 27/11/2023.	
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en	Se entrega de manera oportuna la información de las actividades específicas	Informe mensual de ejecución contractual,

	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.	implementadas en el periodo de pago; Reporte de horas de apoyo académico, planeación pedagógica y consolidación de fortalecimiento a formación correspondiente a las fichas n°2854882, n°2864702, n°2864771, n°2854943 y n°2868568 para dar seguimiento de actividades específicas y suministré el informe de supervisión de control de actividades del mes.	planeación pedagógica, consolidación de fortalecimiento a formación, se encuentra publicada en los Soportes generales y Soportes fortalecimiento del instructor PSER correspondiente a cada ficha, en la carpeta de la Instructora, cuenta de cobro del mes para seguimiento de supervisión y Dinamizadora en el OneDrive.
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	No se me solicitó información ni impartí formación y/o acompañamiento a UPS bajo la estrategia Sennova y AgroSENA.	No aplica para el mes de noviembre de 2023.
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	No se reporta movilización a la supervisora de contrato por asunto de desplazamiento a actividades de formación presencial durante el periodo de pago del mes.	No se ejecuta para el mes de noviembre de 2023.

	previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.		
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Se emite juicios de evaluación a las fichas n° 2854882, n°2864702 del DC- 41311433 "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina v.1" y se encuentran en estado Por Certificar. Y la n° 2795064 del DC-961515554 v.1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería v.1" y se encuentran en estado Por Certificar y en espera de entrega de MF y registro de UP.	Reportes de Juicios evaluativos de Sofia plus de cada ficha.
8	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	Se reporta información de caracterización de Emprendedores durante la asesoría de la línea de atención de Negocio Rural Información avanzada del Diagnóstico productivo, el Canvas y evidencia de la Up de la ficha nº2795064 del PSER; según se encuentran en UP básica finalizando las actividades de formación integral. Se realiza formación integral en atención en fortalecimiento instructor de temas específicos de	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups, Formulario Proyecto productivo, el Diagnóstico fase 1 y el Canvas como información del diseño de la UP la Ficha Correspondiente a la atención NR se centra inscritos al APE del SENA, el diagnóstico fase 2 en atención a fortalecimiento instructor. Reposan

		competencia técnica según reporte diagnóstico fase 2 resultado básica, avanzada con las fichas n° 2854882 municipio de Vista Hermosa; n° 2864702 municipio de San Martín, n° 2864771 municipio de Guamal; la ficha n° 2854943 municipio de Lejanías y n° 2868568 municipio Vista Hermosa sector Guapaya.	en el OneDrive PSER archivos Soporte de Negocios Rurales, Soporte de Fortalecimiento Instructor y el Formato Canvas en el portafolio de la Instructora de cada ficha correspondiente para su verificación y seguimiento por el dinamizador.
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.	No me fue asignada la participación de jornadas de diseño y desarrollo curriculares conforme a las necesidades de la Coordinación Nal. De Emprendimiento y la del subdirector del CAM.	No se ejecuta para el mes de noviembre de 2023
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	Se diligencia información de diagnósticos empresariales fase 1 al finalizar los encuentros de las actividades de formación a las Ups caracterizadas a la ficha n° 2795064 del PSER en atención a Negocio Rural; están resultado Básico - Avanzado. Se aplica el diagnóstico fase 2 finalizando actividades de formación integran por competencia de área técnica con la ficha n°2854882 municipio Vista Hermosa; n° 2864702	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups correspondiente a la ficha hasta en el Diagnóstico fase 1, Diagnóstico fase 2 en Fortalecimiento instructor de las correspondientes fichas el OneDrive del Portafolio de la Instructora PSER.

		municipio de San Martín; n° 2864771 municipio de Guamal y la ficha n°2868568 municipio Vista Hermosa sector Guapaya, finalizando formación en atención asesoría de fortalecimiento resultado de caracterización de la Up en Básico.	
11	Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	Se apoya en la Feria Empresarial SENA Emprende Rural -SER 2023 de las Ups del PSER en actividades empresariales promoviendo la generación de ingresos para la población rural, acompañamiento de las iniciativas productivas rurales orientadas a alcanzar el éxito tanto a nivel personal como económico: 1. Negocio Rural AMIGOS CHOCOLATES DE GRANADA - CHOCOCAMPO municipio de Granada - Meta 2. Grupo de aprendices ficha nº2716863 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de la UP CHOCOLATES	Informe de resultados de la Feria empresarial de Ups PSER. Evidencia fotográfica del evento empresarial.

		FUENTE DE ORO del municipio de Fuente de Oro -Meta.	
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.	Participación en la reunión presencial convocada por Coordinación académica de programas especiales y Dinamizador Rural de Centro Programa SER de manera sincrónica virtual y presencial para el seguimiento de actividades de Retención de documentos de las fichas atendidas de NR y Fortalecimiento Instructor del PSER y la Feria Empresarial PSER 2023, resolución de dudas de la Tabla de control de retención de documentos de las fichas	Evidencias pantallazos y registro fotográfico de la reunión que se encuentran en archivos de la Coordinadora del PSER y el Dinamizador Rural de Centro.
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.	Se concretan las actividades y metodologías de formación de los componentes de Emprendimiento y técnico, se diligenciar la Estructura de Seguimiento Integral información completa del proyecto productivo y la Herramienta Canvas con los grupos de aprendices correspondientes a las fichas n° 2715296 en el municipio de Castilla La Nueva, n° 2716863 del municipio de Fuente de	Estructura de seguimiento de integrada 2023, Herramienta Diagnóstico fase 1, herramienta Canvas de las fichas correspondientes, reposan en archivo del Portafolio de los instructores de Emprendimiento y Técnico del área Agroindustria para su verificación y seguimiento.

		Oro, n°2728409 del municipio de Puerto Gaitán, ficha 2780747 municipio Granada y la ficha 2795064 vereda La Cooperativa Municipio de Fuente de Oro el diagnóstico fase 1 de modelo de negocio iniciando y durante la formación integral con los grupos de aprendices. Aún las fichas de la atención a NR se encuentran por Registrar UP se en espera de entrega de MF.	
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	Se identifica Up con las fichas PSER nº2715296 municipio Castilla La Nueva, 2716863 munic. Fuente de Oro, 2728409 munic. Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos, 2780747 munic. Granada y la ficha 2795064 munic. Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa. No se registra casos exitosos de Ups en formación para el trabajo en Emprendimiento por encontrasen en espera de su registro.	Actas de creación de las Ups de las correspondientes fichas se encuentran compartidas en archivo del Portafolio de la instructora en la subcarpeta de Soportes de creación de la UP. Pantallazo de solicitud de Gil de listas de MF correspondientes a las fichas correspondientes en atención NR enviadas al correo institucional de Coordinación Académica de programas especiales

			y Dinamizador rural de Centro para su verificación y autorización.
15	Consolidar la creación de las unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo de acuerdo a la planeación que entregue el Dinamizador de Centro del programa SER.	Se crea Ups con las fichas PSER n°2715296 municipio Castilla La Nueva, n°2716863 munic. Fuente de Oro, n°2728409 munic. Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos, n°2780747 munic. Granada y la ficha n°2795064 munic. Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa. Se encuentran por registrar como Ups o NR, en espera de entrega de materiales de formación- MF.	Las actas de creación de las Up de las correspondientes fichas se encuentran compartidas en archivo del Portafolio de la instructora en la subcarpeta de Soportes de creación de la UP de cada ficha.
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.	Se desarrollan actividades de formación integral de modalidad presencial con el uso de herramientas didácticas y herramienta se enseñanza, aprendizaje y evaluación con la Guía de aprendizaje y lista de chequeo diseñadas según planeación pedagógica con: • Ficha n° 2795064 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el proceso de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados	Lista de asistencia, Reportes fotográfico correspondiente al periodo de pago; reposan en el Portafolio de la instructora de las fichas correspondientes a negocio Rurales y Fortalecimiento según Lista de chequeo programas SER en el OneDrive.

		de aprendizaje de la fase: Evaluación: Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa.** Y de resultado: A. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa. • Ficha n° 2854882 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de	

		acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. C. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa. D. Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad. • Ficha n° 2864702 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: A. Realizar alistamiento de los recursos para la	

		obtención de producción y normativa. B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. C. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa. D. Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad. • Ficha n° 2864771 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo**	

		con especificaciones técnicas. Y de resultados: A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. C. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa. • Ficha n° 2854943 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos**	

		de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas. Y de resultados: D. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa. E. Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad. • Ficha 2868568 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: A. Realizar alistamiento de los recursos para la	

		obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.	

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.				
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 **8372288196** de la planilla, operador **Compensar** y periodo mes de **octubre**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (65) folios

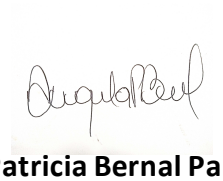
Cordialmente,



Firma

Adriana Useche Rojas
Contratista
C.C. No. 40.393.942 de Villavicencio

Recibí a satisfacción:



Angela Patricia Bernal Parrado
2023.11.22 07:21:33 -05'00'

Firma

Angela Patricia Bernal Parrado
Supervisora Contrato 4605285 de 2023
Coordinadora Académica de programas Especiales

EVIDENCIA DE REGISTRO FOTOGRAFICO

- Ficha n° 2854882 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de:

Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados:

B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.
C. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa.
D. Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad.

2. Resultado: Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.
Actividad de conocimiento: Alista materias primas y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos.

Figura 1. Análisis físico de granos de cacao



Nota. Los aprendices aprenden a determinar la calidad de los granos de cacao como análisis físico para el procesamiento de elaboración de productos de chocolatería fina. Y se identifica las funciones de las materias primas con base de la naturaleza del producto según normativa códex 087 de 1981 "norma para los chocolates y los productos" y Resolución 1511 de 2011 del Invima. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las Margaritas.

Figura 2. Morfología de los granos de cacao



Nota. Los aprendices determinan los tamaños los granos de cacao y defectos de éste antes de iniciar el tostón para desarrollar el sabor y aroma del producto de chocolatería. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las Margaritas.

Figura 3. Determinación de balance de materiales e insumos según orden de producción




Nota. Determinan las necesidades de materias primas e insumos para realizar el peso, equipos de acuerdo con órdenes de producción Chocolate de Taza. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las Margaritas.

Figura 4. Ambientes, materiales, equipos y procesos establecidos para la elaboración de productos de chocolatería






Nota. Usan los ambientes, materiales, equipos y formatos establecidos para la elaboración de productos de chocolatería de manera artesanal. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las Margaritas.

Figura 5. Acondicionamiento de materias primas y materiales



Nota. Los aprendices identifican las funciones de las materias primas con base en la naturaleza del producto. Y acondicionan las materias primas y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las Margaritas.

Figura 6. Balance de formula y alistamiento de materia prima y materiales acorde con orden de producción Chocolate Granulado.




365 DÍAS





Nota. Los aprendes desarrollan con habilidad el balance de formula y alistan la materia prima y materiales acorde con órdenes de producción Chocolate Granulado y protocolos establecidos. Y relacionan el destino final del producto con las condiciones de calidad según parámetros técnicos. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las margaritas.

Figura 7. Alistamiento de los materiales e insumos para la elaboración de la Chocula 7 Cereales



Nota. Los aprendices se establecen y acondicionan los materiales e insumos para la elaboración de la Chocula 7 Cereales como orden de producción. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las margaritas.

Figura 8. Obtención de productos de chocolatería Chocula 7 cereales según protocolo empresarial.





Nota. Determinan los aprendices las necesidades de materias primas, equipos e insumos de acuerdo con órdenes de producción. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las margaritas.

Figura 9. **P**ercepción de calidad del producto Chocula 7 Cereales



Nota. Califican los aprendices la calidad del producto Chocula 7 Cereales según parámetros institucionales y Normativa. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las margaritas.

Figura 10. **C**ausas de los defectos encontrados en productos Chocula 7 Cereales



Nota. Establece los aprendices las causas de los defectos encontrados en productos Chocula 7 Cereales y Chocolate Granulado. Y determinan la destinación final de los productos, siguiendo los protocolos empresariales. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las margaritas.

Figura 11. Proceso de elaboración de Brownie de Chocolate según parámetros de calidad



Nota. Los aprendices se establece el acondicionamiento de los materiales e insumos para la elaboración de un Batido de Brownie de Chocolate como producto final. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las margaritas.

Figura 12. Proceso de elaboración de batidos de Chocolate Brownie como golosina

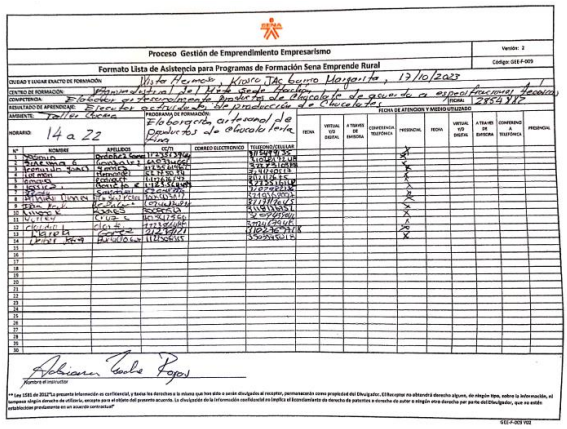


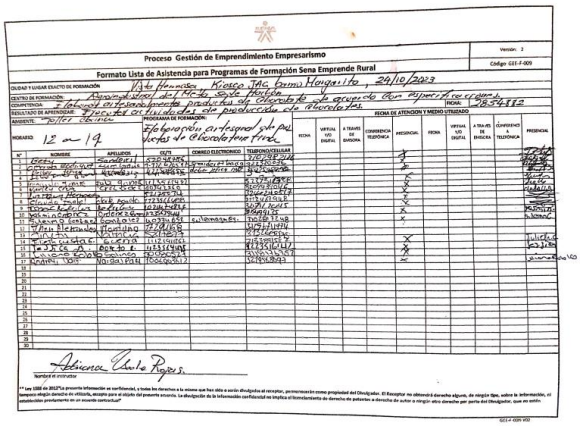


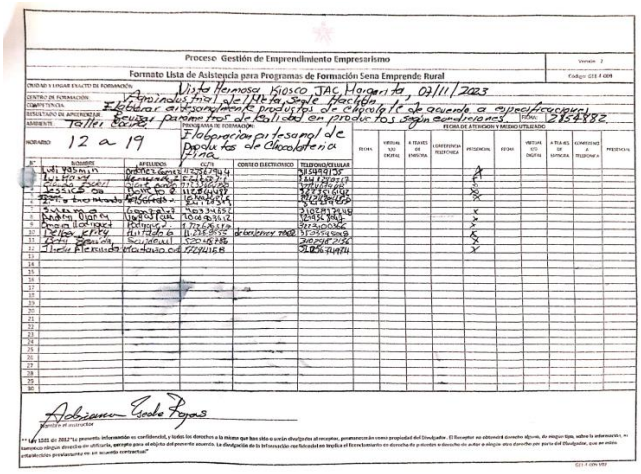





Nota. Los aprendices determinan el punto final de horneado del producto y conocen los parámetros de control de calidad. Municipio Vista Hermosa, Kiosco JAC barrio Las margaritas.







- Ficha n° 2854943 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de:

Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados:

C. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa.

D. Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad.

Los aprendices siguen las instrucciones para la obtención de productos de chocolatería como el Chocolate Granulado como golosina según protocolo empresarial.

Figura 1. Análisis físico de los granos de cacao para determinar la calidad del material genético



Nota. Realizan con destreza y conocimiento los aprendices el análisis físico de los granos de cacao para determinar la calidad del material para aceptar el proceso de elaboración de los productos de Chocolatería. Municipio Lejanías vereda Cacayal. Taller Laboratorio de Workakao

Figura 2. Proceso de tostón de los granos de cacao



Nota**.** Conocen el punto del proceso de tostón de los granos de cacao para desarrollo del fino sabor y aroma o la obtención de las almendras. Municipio Lejanías vereda Cacayal. Taller Laboratorio de Workakao

Figura 3. Alistamiento de materia prima, materiales, maquinaria y equipos





Nota. Los aprendices alistan las materias primas y materiales acorde con órdenes de producción para el proceso de Chocolate granulado y Brownie de Chocolate según protocolos establecidos. Municipio Lejanías vereda Cacayal. Taller Laboratorio de Workakao

Figura 4. Acondicionamiento de materias primas, equipos e insumos de acuerdo con órdenes de producción









Nota. Los aprendices determinan las necesidades y acondicionamiento de materias primas, equipos e insumos de acuerdo con órdenes de producción Brownie de Chocolate. Municipio Lejanías vereda Cacayal. Taller Laboratorio de Workakao

Figura 5. Obtención de productos de chocolatería Chocolate Granulado según protocolo empresarial






Nota. Los aprendices siguen las instrucciones para la obtención de productos de chocolatería Chocolate Granulado según protocolo empresarial. Establece las causas de los defectos encontrados en el producto de chocolatería. Lejanías vereda Cacayal. Taller Laboratorio de Workakao

Figura 6. Proceso de tostón de granos de cacao y los 7 cereales para el desarrollo de sabor y aroma de manera artesanal





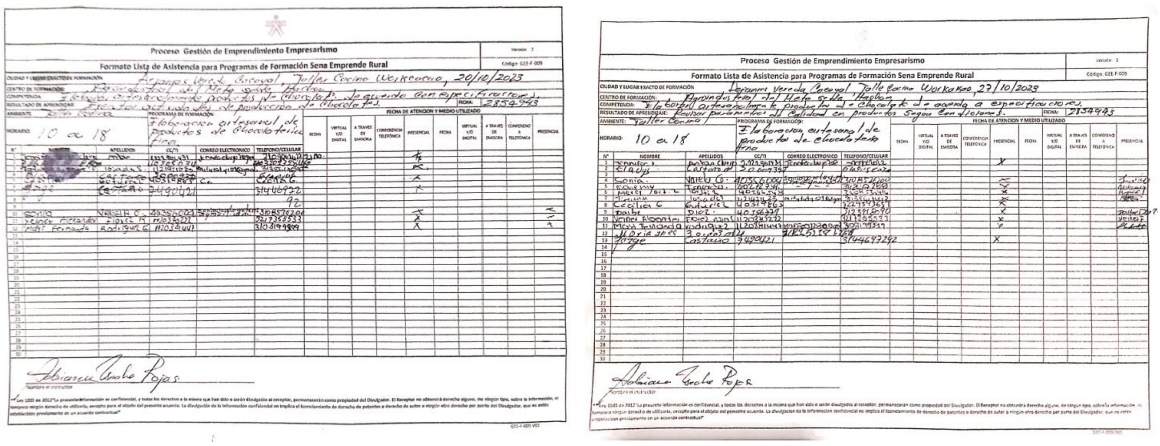
Nota. Los aprendes determinan el punto de temperatura ideal de tostón de granos de cacao y los diferentes cereales para el desarrollo de sabor y aroma de los granos de cacao acorde con órdenes de producción Chocula 7 Cereales y protocolos establecidos por el técnico. Y realizan el balance de fórmula para pesar lo ingredientes. Lejanías vereda Cacayal. Taller Laboratorio de Workakao

Figura 7. Destino final del producto Chocula 7 cereales con las condiciones de calidad





Nota. Determinan la destinación final de los productos, siguiendo los protocolos empresariales. Lejanías vereda Cacayal. Taller Laboratorio de Workakao



- Ficha n° 2864771 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de:

Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados:

A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa
B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.
C. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa.

Figura 1. Bienvenida e inducción SENA, Socialización lineamientos PSER



Nota. Se realiza la Bienvenida e inducción SENA, Socialización lineamientos PSER, con el objeto de despertar sentido de pertinencia de la entidad, en la línea de Negocio Rural a los aprendices de la ficha del Programa DC 41311433 v.1 "**Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina**"; presentación del desarrollo curricular, socialización de competencias y resultados de aprendizaje y se realiza la concertación del horario. Municipio de Guamal. Auditorio Plaza de mercado

Competencia: Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas.

1. Resultado: Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción y normativa.
Actividad de conocimiento: Principio de la Higiene y las Buenas Practica de Manufactura – BPM en el Procesos de alimentos.

Figura 2. Presentación de los principios de conocimiento de cultivo, beneficiadero y comercialización del cacao.



Nota. Principio de la Higiene y las Buenas Practica de Manufactura – BPM en el Procesos de alimentos. Municipio de Guamal. Auditorio Plaza de mercado

2. Resultado: Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.
Actividad de conocimiento: Alista materias primas y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos.

Figura 3. Aplicación de normas de higiene en la manipulación de alimentos



Nota: Las aprendices aplican las normas de higiene y manipulación de alimentos para acondicionar el taller de Procesos de elaboración de productos de chocolatería en la infraestructura, maquinaria y utensilios. Municipio Guamal vereda Santa Ana Finca cacaotera El Caporal

Figura 4. Determinación calidad análisis físico de granos de cacao



Nota. Con los aprendices se determina la calidad de los granos de cacao para el procesamiento de elaboración de chocolatería fina. Municipio Guamal vereda Santa Ana Finca cacaotera El Caporal

Figura 5. Determinación de balance de fórmula, alistamiento de materia prima y materiales



Nota. Los aprendes determinan el balance de fórmula, alistan la materia prima y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos. Y manejan con habilidad los equipos. Municipio Guamal vereda Santa Ana Finca cacaotera El Caporal

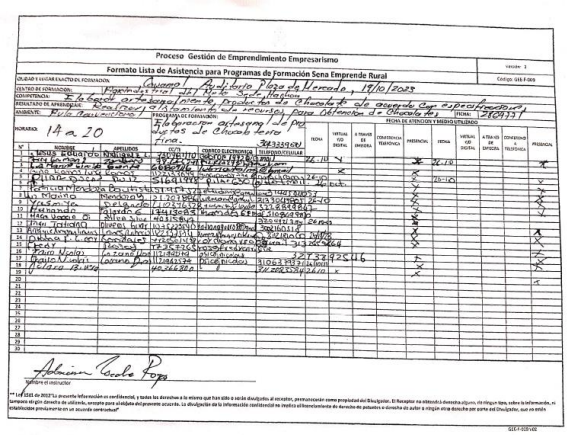
Figura 6. Acondicionamiento de los materiales e insumos para la elaboración del Chocolate de taza

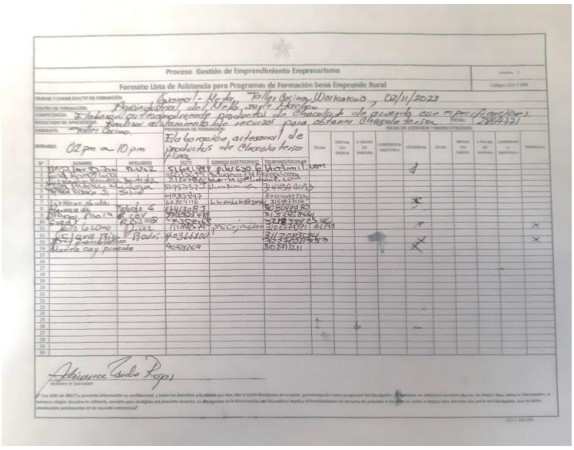






Nota. Con los aprendices se establece el acondicionamiento de los materiales e insumos para la elaboración del Chocolate de taza sabor tradicional como producto final.





- Ficha 2868568 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de:

Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados:

A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa

B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.

Figura 1. Bienvenida e inducción SENA, Socialización lineamientos PSER






Nota. Se realiza la Bienvenida e inducción SENA, Socialización lineamientos PSER, con el objeto de despertar sentido de pertinencia de la entidad, en la línea de Negocio Rural a los aprendices de la ficha del Programa DC 41311433 v.1 "**Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina**"; presentación del desarrollo curricular, socialización de competencias y resultados de aprendizaje y se realiza la concertación del horario. Municipio de Vista Hermosa, Salón de Eventos Los Potrillo

Iniciación de los aprendices con la competencia del desarrollo del programa como fortalecimiento de conocimiento con la presentación de los principios de conocimiento de cultivo, beneficiadero y comercialización del cacao.
Competencia: Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas.
1. Resultado: Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción y normativa.
Figura 2. Principio de la Higiene y las Buenas Practica de Manufactura – BPM en el Procesos de alimentos



Nota. Iniciación de los aprendices con la competencia del desarrollo del programa como fortalecimiento de conocimiento con la presentación de los principios de conocimiento de cultivo, beneficiadero y comercialización del cacao.

2. Resultado: Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.
Actividad de conocimiento: Alista materias primas y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos.

Figura 3. Aplicación de normas de higiene en la manipulación de alimentos



Nota. Los aprendices aplican las normas de higiene y manipulación de alimentos como manipuladores de alimentos siguiendo la normativa sanitaria vigente. Municipio de Vista hermosa. Kiosco JAC barrio Las Margaritas

Figura 4. Determinación de calidad de los granos de cacao como análisis físico



Nota. Los aprendices aprenden a determinar la calidad de los granos de cacao como análisis físico para el procesamiento de elaboración de productos de chocolatería fina. Y se identifica las funciones de las materias primas con base de la naturaleza del producto según normativa códex 087 de 1981 "norma para los chocolates y los productos" y Resolución 1511 de 2011 del Invima. Municipio de Vista hermosa. Kiosco JAC barrio Las Margaritas

Figura 5. Determinación de punto de tostón de granos de cacao y manejo los ambientes, materiales, equipos





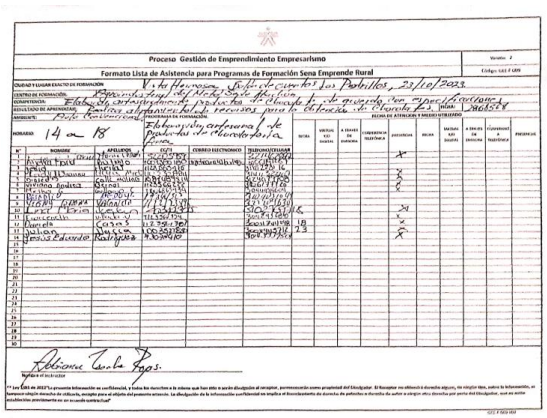
Nota. Usan los ambientes, materiales, equipos y formatos establecidos para la elaboración de productos de chocolatería Chocolate de taza y Chocolate Granulado de acuerdo con los protocolos empresariales y normativa. Municipio de Vista hermosa. Kiosco JAC barrio Las Margaritas

Figura 6. Acondicionamiento de materias primas y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos.

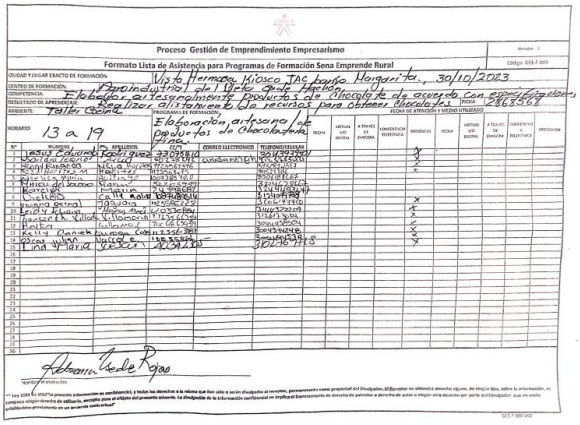




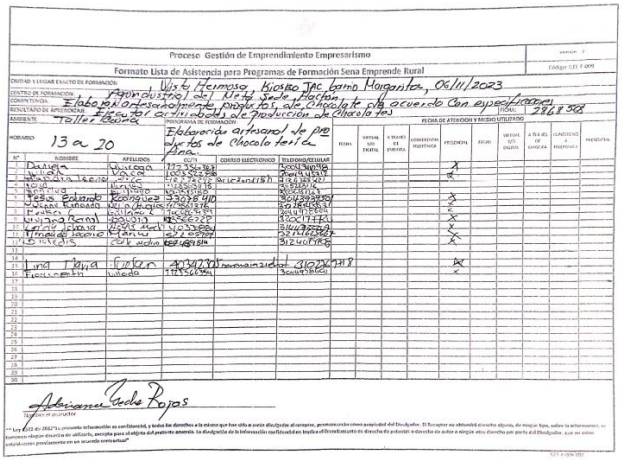
Nota. Los aprendices identifican las funciones de las materias primas con base en la naturaleza del producto Chocolate de taza y Chocolate Granulado. Y acondicionan las materias primas y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos. Municipio de Vista hermosa. Kiosco JAC barrio Las Margaritas


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

- Ficha n° 2864702 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de:

Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados:

A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de producción y normativa.
B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.
C. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa.
D. Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad.

Figura 1. Bienvenida e inducción SENA, Socialización lineamientos PSER



Nota. Se realiza la Bienvenida e inducción SENA, Socialización lineamientos PSER, con el objeto de despertar sentido de pertinencia de la entidad, en la línea de Negocio Rural a los aprendices de la ficha del Programa DC 41311433 v.1 "**Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina**"; presentación del desarrollo curricular, socialización de competencias y resultados de aprendizaje yse realiza la concertación del horario. Municipio de San Martín. Aulas SENA

Figura 2. Principio de la Higiene y las Buenas Practica de Manufactura – BPM enel Procesos de alimentos.





Nota. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción y normativa. Y Principio de la Higiene y las Buenas Practica de Manufactura – BPM enel Procesos de alimentos. Municipio de San Martín. Aulas SENA

Figura 3. Alista materias primas y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos.



Nota. Las aprendices aplican las normas de higiene y manipulación de alimentos para acondicionar el taller de Procesos de elaboración de productos de chocolatería en la infraestructura, maquinaria y utensilios. Municipio de San Martín. Instalaciones cocina de proceso Chocomet

Figura 4. Determinar la calidad de los granos de cacao a través del análisis físico



Nota. Los aprendices conocen a determinar la calidad de los granos de cacao a través del análisis físico para el procesamiento de elaboración de chocolatería fina. Municipio de San Martín. Instalaciones cocina de Chocomet.

Figura 5. Balance de formula, alistan la materia prima y materiales acorde con órdenes de producción



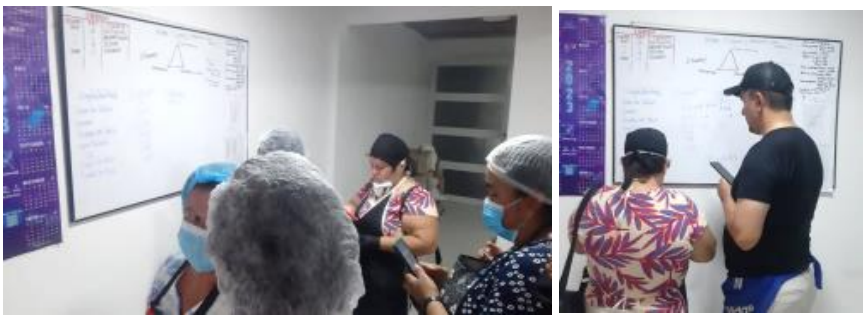
Nota. Se determina con los aprendices el balance de formula, alistan la materia prima y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos. Y manejan con habilidad los equipos. Municipio de San Martín. Instalaciones cocina de Chocomet.

Figura 6. Incorporación de los materiales siguiendo el proceso de elaboración del chocolate de taza.



Nota. Realizan con habilidad la incorporación de los materiales siguiendo el proceso de elaboración del chocolate de taza. Municipio de San Martín. Instalaciones cocina de Chocomet.

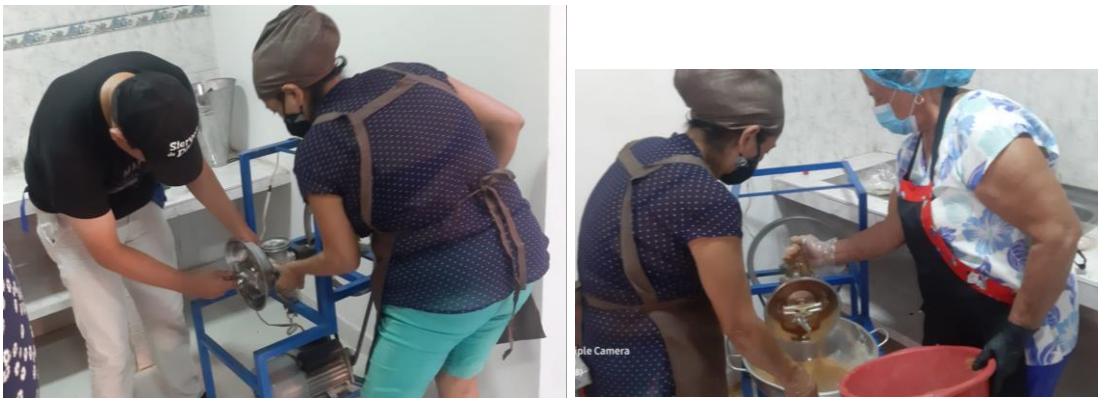
Figura 7. Formulación de materiales para determinar el peso y obtener el producto de chocolatería Chocula 7 cereales





Nota. Los aprendices acatan instrucciones, la formulación de materiales para determinar el peso y obtener el producto de chocolatería Chocula 7 cereales según protocolo empresarial. Municipio de San Martín. Instalaciones cocina de Chocomet.

Figura 8. Elaboración de productos de chocolatería Chocula 7 Cereales de acuerdo con los protocolos empresariales y normativa.



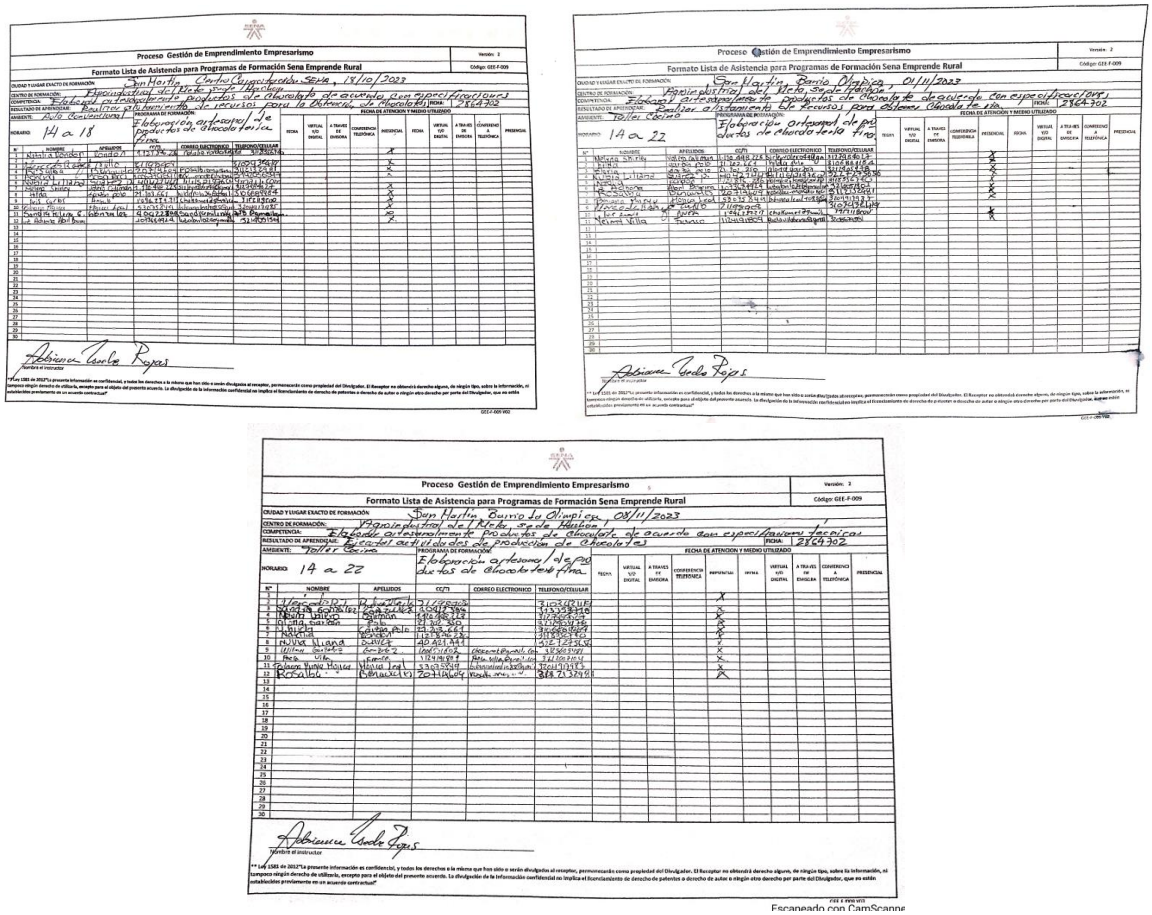


Nota. Usan los ambientes, materiales, equipos y formatos establecidos para la elaboración de productos de chocolatería Chocula 7 Cereales de acuerdo con los protocolos empresariales y normativa. Municipio de San Martín. Instalaciones cocina de Chocomet.

Figura 9. Elaboración de productos de chocolatería Chocula 7 Cereales de acuerdo con los protocolos empresariales y normativa.

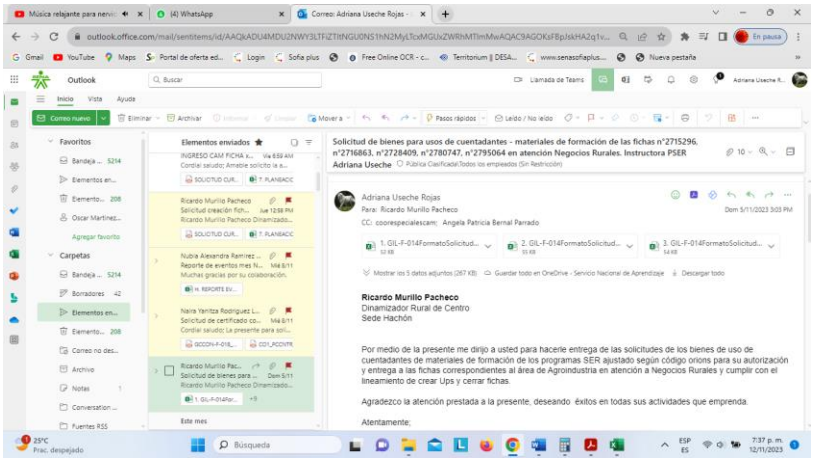


Nota. Los aprendices determinan la destinación final de los productos, siguiendo los protocolos empresariales. Municipio de San Martín. Instalaciones cocina de Chocomet.

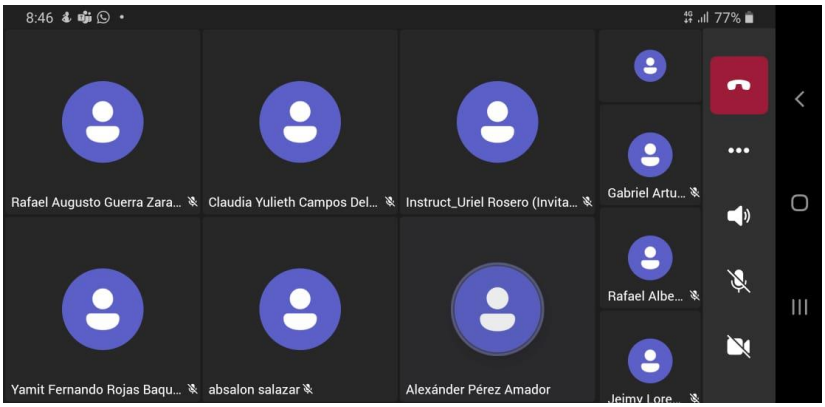


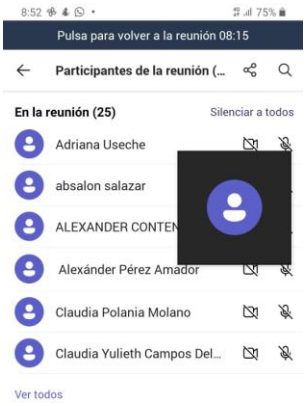
EVIDENCIA REGISTRO DE PANTALLAZO

1. Pantallazo correo de envió de GIL solicitud de materiales de formación pendientes de las fichas UP para registro.

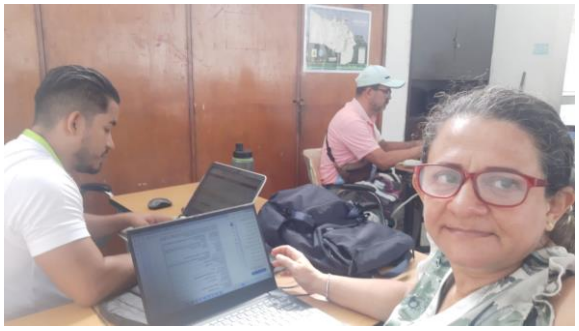


2. **Figura 1**. Evidencias pantallazos y registro fotográfico de la reunión que se encuentran en archivos de la Coordinadora del PSER y el Dinamizador Rural de Centro.

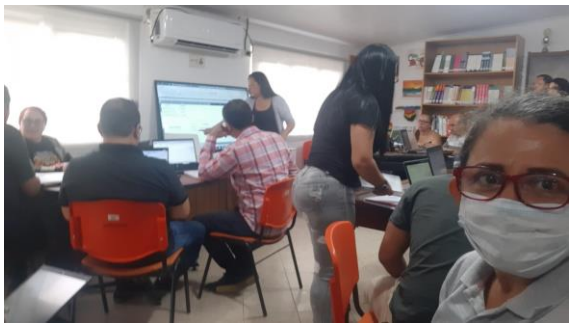












Nota. Participación en la reunión presencial convocada por Coordinación académica de programas especiales y Dinamizador Rural de Centro Programa SER de manera sincrónica virtual y presencial para el seguimiento de actividades de Retención de documentos de las fichas atendidas de NR y Fortalecimiento del PSER y la Feria Empresarial PSER 2023, resolución de dudas de la Tabla de control de retención de documentos de las fichas.

3. **Figura 2.** Apoyo Feria Empresarial SENA Emprende Rural -SER 2023 de las Ups del PSER en actividades empresariales promoviendo la generación de ingresos para la población rural.






Nota. Acompañamiento de las iniciativas productivas rurales orientadas a alcanzar el éxito tanto a nivel personal como económico: Negocio Rural AMIGOS CHOCOLATES DE GRANADA - CHOCOCAMPO municipio de Granada – Meta y grupo de aprendices ficha 2716863 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de choclatería” de la UP CHOCOLATES FUENTE DE ORO de Fuente de Oro.

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 10 del 11/2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	REGIONAL META – CENTRO AGROINDUSTRAIL DEL META
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.4605285
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios profesionales
OBJETO:	*Prestar los servicios profesionales como instructor técnico y/o de emprendimiento 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 de acuerdo a su perfil y/o especialidad del Programa Sena Emprende Rural, vigencia 2023.*
VALOR:	$39.130.000.oo
CONTRATISTA:	Adriana Useche Rojas
NIT:	40393942-4
LUGAR DE EJECUCIÓN:	29 municipios del departamento del Meta
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	13/02/2023
FECHA DE INICIO:	13/02/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	10 meses y 2 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$39.130.000.oo
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$5.850.000.oo
PRÓRROGA No x:	N/A
ADICIÓN No. x:	N/A
SUSPENSIÓN No. x:	N/A

FORMA DE PAGO:	**CONCEPTO**	**DIAS**	**MESES**	**VALOR**
	Días de febrero de 2023	16		**2.080.000**
	Meses de marzo a noviembre		09	**35.100.000**
	Días de diciembre	15		**1.950.000**
	TOTAL, PAGOS			***$ 39.130.000.00***

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
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.	La instructora informo la planeación de formación sincrónica presencial del Programa complementaria PSER formación en atención a Negocio Rural y Fortalecimiento Instructor de acuerdo con lineamientos institucional con: 1. Cód. DC 96151554 V.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 192 horas área técnica para un grupo de 28 aprendices Ficha n°2795064 por solicitud de la Alcaldía Fuente de Oro nit 892099183-1 del Municipio de Fuente de Oro Centro Poblado La Cooperativa – Meta en atención de Negocio rurales, se ejecuta 192 horas. Se encuentran en estado Por Evaluar; Aprendices Aprobados 17 y Desertores 11. Fecha inicio 04/07/2023 y se	Reposan en archivos de la supervisora de contrato y dinamizador Rural del CAM para su verificación y seguimiento de las actividades de los desarrollos Curriculares (DC): 96151554 v.1; DC 41311433 v.1; De las correspondientes fichas en el Portafolio de la instructora del PSER en el OneDrive institucional.

	amplía la fecha de terminación al 28/11/2023 para esperar la entrega de MF y registrar la UP. 2. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2854882 por solicitud de AGROCAVIS – Asociación Agroindustrial de Cacaocultores de Vista Hermosa Meta nit 901.217.786-1 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar. Fecha inicio 03/10/2023 y termina 07/11/2023. 3. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2864702 por solicitud de la JAC barrio Pedro Daza del municipio de San Martín nit 822002810-0 en atención	

	en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar, Aprendices aprobados 14, Aprendices desertores 6; Fecha inicio 18/10/2023 y termina 15/11/2023. 4. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas. Ficha n°2864771 por solicitud de Asociación Agropecuaria Humadea nit 892099181-9 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 32 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se	

	encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 16, Aprendices desertores 4; Fecha inicio 19/10/2023 y termina 16/11/2023. 5. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2854943 por solicitud de ASPROCACAY-Asociación Productores de Cacay del municipio de Lejanías vereda Cacayal nit 901623452-8 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar, Aprendices aprobados 12, Aprendices desertores 8. Fecha inicio 06/10/2023 y termina 20/10/2023. **6.** Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería	

	fina" de 40 horas Ficha n°2868568 por solicitud de ASOAGROGUAPAYA - Asociación Agropecuaria del Sector Guapaya del municipio de Vista Hermosa nit 900495716-3 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 19 aprendices, se ejecuta 24 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 13, Aprendices desertores 6. Fecha inicio 23/10/2023 y termina 27/11/2023.	
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.	La instructora articula con los instructores de emprendimiento la Tabla de Retención de Documentos de los procesos de formación del PSER 2023 en la línea de atención de Negocio Rural, se revisa la caracterización, fase implementa el indicador de las fichas, matriz de planeación, el diseño Canvas o Plan de negocio, Diagnostico de fortalecimiento de la Up como	Reposa en archivo Soporte de Negocio Rural en el OneDrive institucional del PSER Estructura Integrada de Negocio Rural correspondiente a cada ficha; el Simulador de planeación de atención de actividades de formación en emprendimiento 2023 para su revisión y seguimiento por la

	control de información avanzada según el perfil de cada instructor: 1. Ficha 2715296 de DC 96151518 v.2 “Emprendimiento en el procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas” de 340 horas del municipio de Catilla La Nueva. 2. Ficha 2716863 de DC 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 288 horas del municipio de Fuente de Oro. 3. Ficha 2780747 de DC cód. 96151517 V. 2 “Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal”. De 340 horas para el municipio de Granada. 4. Ficha 2795064 de DC cód. 96151554 v.1 De 288 horas para el municipio de Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa margen derecha del Rio Ariarí. 5. Ficha 2728409 de DC cód. 63520000 v.1 de 288 horas para el municipio de Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos.	Supervisora de contrato y Dinamizador rural de Centro.

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 21 GTH-F-075 V.07 lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	La instructora contratista oriento formación profesional integral con atención en Fortalecimiento Instructor a UPS a través del uso de las herramientas enseñanza, aprendizaje y evaluación (guías de aprendizajes y lista de chequeo a través de actividades de simulación de procesos productivos de alimentos) para la implementación de las actividades de formación sincrónica, asincrónica y el uso de los tics de modalidad presencial correspondiente a: 1. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2854882 por solicitud de AGROCAVIS – Asociación Agroindustrial de Cacaocultores de Vista Hermosa Meta nit 901.217.786-1 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la	Registro de Reportes de horas de Apoyo académico de Sofia plus, listas de asistencia en físico y registro fotográfico del mes de octubre, reposan en el OneDrive del portafolio de la instructora correspondiente a cada ficha y cuenta de cobro del mes para su verificación y supervisión.

	competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar. Fecha inicio 03/10/2023 y termina 07/11/2023. 2. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2864702 por solicitud de la JAC barrio Pedro Daza del municipio de San Martín nit 822002810-0 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera	

	sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Por Certificar, Aprendices aprobados 14, Aprendices desertores 6; Fecha inicio 18/10/2023 y termina 15/11/2023. 3. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas. Ficha n°2864771 por solicitud de Asociación Agropecuaria Humadea nit 892099181-9 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 32 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en	

	estado En Formación, Aprendices aprobados 16, Aprendices desertores 4; Fecha inicio 19/10/2023 y termina 16/11/2023. 4. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2854943 por solicitud de ASPROCACAY-Asociación Productores de Cacay del municipio de Lejanías vereda Cacayal nit 901623452-8 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 40 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando herramientas TICS.	

	Se encuentran en estado Por Certificar, Aprendices aprobados 12, Aprendices desertores 8. Fecha inicio 06/10/2023 y termina 20/10/2023. 5. Cód. DC 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2868568 por solicitud de ASOAGROGUAPAYA - Asociación Agropecuaria del Sector Guapaya del municipio de Vista Hermosa nit 900495716-3 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 19 aprendices, se ejecuta 24 horas donde se imparte actividades de la competencia **Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina** según desarrollo curricular a desarrollar de manera sincrónica utilizando	

	herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 13, Aprendices desertores 6. Fecha inicio 23/10/2023 y termina 27/11/2023.	
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.	La instructora entrego de manera oportuna la información de las actividades específicas implementadas en el periodo de pago; Reporte de horas de apoyo académico, planeación pedagógica y consolidación de fortalecimiento a formación correspondiente a las fichas n°2854882, n°2864702, n°2864771, n°2854943 y n°2868568 para dar seguimiento de actividades específicas y suministré el informe de supervisión de control de actividades del mes.	Informe mensual de ejecución contractual, planeación pedagógica, consolidación de fortalecimiento a formación, se encuentra publicada en los Soportes generales y Soportes fortalecimiento del instructor PSER correspondiente a cada ficha, en la carpeta de la Instructora, cuenta de cobro del mes para seguimiento de supervisión y Dinamizadora en el OneDrive.
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	A la instructora no se le solicitó información ni imparte formación y/o acompañamiento a UPS bajo la estrategia Sennova y AgroSENA en el periodo de pago.	No aplica para el mes de noviembre de 2023.

regional con 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.	La instructora contratista no reporto movilización por asunto de desplazamiento en actividades de formación presencial durante el periodo de pago del mes.	No se ejecuta para el mes de noviembre 2023.
7. Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	La instructora contratista emitio juicios de evaluación a las fichas n° 2854882, n°2864702 del DC-41311433 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina v.1” y se encuentran en estado Por Certificar. Y la n° 2795064 del DC- 961515554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería v.1” y se encuentran en estado Por Certificar y en espera de entrega de MF y registro de UP.	Reportes de Juicios evaluativos de Sofia plus de cada ficha.
8. Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas	La instructora reporto información de caracterización de Emprendedores durante la asesoría de la línea de atención de Negocio Rural y Fortalecimiento instructor	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups, Formulario Proyecto productivo, el Diagnóstico fase 1 y el Canvas como información del diseño de la UP la

de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	información avanzada del Diagnóstico productivo, el Canvas y evidencia de la Up de la ficha nº2795064 del PSER; según se encuentran en UP básica finalizando las actividades de formación integral. Se realiza formación integral en atención en fortalecimiento instructor de temas específicos de competencia técnica según reporte diagnóstico fase 2 resultado básica, avanzada con las fichas n° 2854882 municipio de Vista Hermosa; n° 2864702 municipio de San Martín, n° 2864771 municipio de Guamal; la ficha n° 2854943 municipio de Lejanías y n° 2868568 municipio Vista Hermosa sector Guapaya.	Ficha Correspondiente a la atención NR se centra inscritos al APE del SENA, el diagnóstico fase 2 en atención a fortalecimiento instructor. Reposan en el OneDrive PSER archivos Soporte de Negocios Rurales, Soporte de Fortalecimiento Instructor y el Formato Canvas en el portafolio de la Instructora de cada ficha correspondiente para su verificación y seguimiento por el dinamizador.
9. Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.	La instructora contratista no se le asigno la participación de jornadas de diseño y desarrollo curriculares conforme a las necesidades de la Coordinación Nal. De Emprendimiento y la del subdirector del CAM.	No se ejecuta para el mes de noviembre de 2023
10. Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	La instructora informo los diagnósticos empresariales fase 1 al finalizar los encuentros de las actividades de formación a las Ups caracterizadas a la	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups correspondiente a la ficha hasta en el Diagnóstico fase 1, Diagnóstico fase 2 en

	ficha n° 2795064 del PSER en atención a Negocio Rural; están resultado Básico - Avanzado. Se aplica el diagnóstico fase 2 finalizando actividades de formación integran por competencia de área técnica con la ficha n°2854882 municipio Vista Hermosa; n° 2864702 municipio de San Martín; n° 2864771 municipio de Guamal y la ficha n°2868568 municipio Vista Hermosa sector Guapaya, finalizando formación en atención asesoría de fortalecimiento resultado de caracterización de la Up en Básico.	Fortalecimiento instructor de las correspondientes fichas el OneDrive del Portafolio de la Instructora PSER.
11. Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	La instructora apoyo la Feria Empresarial SENA Emprende Rural -SER 2023 con las Ups del PSER en actividades empresariales promoviendo la generación de ingresos, acompañamiento de las iniciativas productivas rurales orientadas a alcanzar el éxito tanto a nivel personal como económico: 1. Negocio Rural AMIGOS CHOCOLATES DE GRANADA - CHOCOCAMPO municipio de Granada - Meta	Informe de resultados de la Feria empresarial de Ups PSER. Evidencia fotográfica del evento empresarial.

	2. Grupo de aprendices ficha nº2716863 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de choclatería” de la UP CHOCOLATES FUENTE DE ORO del municipio de Fuente de Oro -Meta.	
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.	La Instructora contratista participo en la reunión presencial convocada por Coordinación académica de programas especiales y Dinamizador Rural de Centro Programa SER de manera sincrónica virtual y presencial para el seguimiento de actividades de Retención de documentos de las fichas atendidas de NR y Fortalecimiento Instructor del PSER y la Feria Empresarial PSER 2023, resolución de dudas de la Tabla de control de retención de documentos de las fichas.	Evidencias pantallazos y registro fotográfico de la reunión que se encuentran en archivos de la Coordinadora del PSER y el Dinamizador Rural de Centro.
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.	La Instructora trabajo con los instructores de emprendimiento asignados para concretar las actividades y metodologías de formación de los componentes de Emprendimiento y técnico, se diligenciar la Estructura de Seguimiento Integral información completa del	Estructura de seguimiento de integrada 2023, Herramienta Diagnóstico fase 1, herramienta Canvas de las fichas correspondientes, reposan en archivo del Portafolio de los instructores de Emprendimiento y Técnico del área Agroindustria

	proyecto productivo y la Herramienta Canvas con los grupos de aprendices correspondientes a las fichas n° 2715296 en el municipio de Castilla La Nueva, n° 2716863 del municipio de Fuente de Oro, n°2728409 del municipio de Puerto Gaitán, ficha 2780747 municipio Granada y la ficha 2795064 vereda La Cooperativa Municipio de Fuente de Oro el diagnóstico fase 1 de modelo de negocio iniciando y durante la formación integral con los grupos de aprendices. Aún las fichas de la atención a NR se encuentran por Registrar UP se en espera de entrega de MF.	para su verificación y seguimiento.
14. Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	La Instructora contratista identifico Up con las fichas PSER nº2715296 municipio Castilla La Nueva, 2716863 munic. Fuente de Oro, 2728409 munic. Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos, 2780747 munic. Granada y la ficha 2795064 munic. Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa. No se registra casos exitosos de Ups en formación para el trabajo en Emprendimiento por encontrasen en espera de su registro.	Actas de creación de las Ups de las correspondientes fichas se encuentran compartidas en archivo del Portafolio de la instructora en la subcarpeta de Soportes de creación de la UP. Pantallazo de solicitud de Gil de listas de MF correspondientes a las fichas correspondientes en atención NR enviadas al correo institucional de Coordinación Académica de programas especiales y Dinamizador rural de

		Centro para su verificación y autorización.
15. Consolidar la creación de las unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo de acuerdo a la planeación que entregue el Dinamizador de Centro del programa SER.	La instructora contratista creo Ups con las fichas PSER nº2715296 municipio Castilla La Nueva, nº2716863 munic. Fuente de Oro, nº2728409 munic. Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos, nº2780747 munic. Granada y la ficha nº2795064 munic. Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa. Se encuentran en espera de entrega de MF para su registro.	Las actas de creación de las Up de las correspondientes fichas se encuentran compartidas en archivo del Portafolio de la instructora en la subcarpeta de Soportes de creación de la UP de cada ficha.
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.	La instructora desarrollo actividades de formación integral de modalidad presencial con el uso de herramientas didácticas y herramienta se enseñanza, aprendizaje y evaluación con la Guía de aprendizaje y lista de chequeo diseñadas según planeación pedagógica con: • Ficha n° 2795064 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el proceso de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: Evaluación: Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con**	Lista de asistencia, Reportes fotográfico correspondiente al periodo de pago; reposan en el Portafolio de la instructora de las fichas correspondientes a negocio Rurales y Fortalecimiento según Lista de chequeo programas SER en el OneDrive.

	parámetros técnicos y normativa. Y de resultado: A. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa. • Ficha n° 2854882 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. C. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones	

	técnicas y parámetros de la empresa. D. Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad. • Ficha n° 2864702 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de producción y normativa. B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. C. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y	

	parámetros de la empresa. D. Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad. • Ficha n° 2864771 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. C. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados	

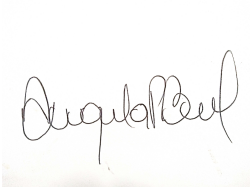
	en condiciones técnicas y parámetros de la empresa. • Ficha n° 2854943 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: D. Revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa. E. Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad. • Ficha 2868568 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” y con los aprendices se	

	alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.	

FECHA (Con corte al periodo a informar)	**No. DE FACTURA**	**VALOR A CANCELAR**	**VALOR EJECUTADO**	**SALDO DEL CONTRATO**	**PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA**	**PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA** (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	**%**
30/11/2023	**10**	**$3.900.000**	**$37.180.000**	**$1.950.000**	**95,02%**		
31/10/2023	**09**	**$3.900.000**	**$33.280.000**	**$5.850.000**	**85,05%**		
30/09/2023	**08**	**$3.900.000**	**$29.380.000**	**$9.750.000**	**75,08%**		
31/08/2023	**07**	**$3.900.000**	**$25.480.000**	**$13.650.000**	**65,11%**		
31/07/2023	**06**	**$3.900.000**	**$21.580.000**	**$17.550.000**	**55,14%**		
30/06/2023	**05**	**$3.900.000**	**$17.680.000**	**$21.450.000**	**45,18%**		
31/05/2023	**04**	**$3.900.000**	**$13.780.000**	**$25.350.000**	**35,21%**		
30/04/2023	**03**	**$3.900.000**	**$9.880.000**	**$29.250.000**	**25,25%**		

31/03/2023	**02**	**$3.900.000**	**$5.980.000**	**$33.150.000**	**15,28%**		
28/02/2023	**01**	**$2.080.000**	**$2.080.000**	**$37.050.000**	**5,31%**		

OBSERVACIONES



Angela Patricia
Bernal Parrado
2023.11.22
07:22:00 -05'00'

Elaboro y Revisó: Angela Patricia Bernal Parrado, Supervisora de contrato n° CO1.PCC.NTR 4605285. Coordinadora académica de programas especiales del CAM.

INFORME DE RESULTADOS DE FERIA EMPRESARIREGIONAL META

FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME: 09/11/2023

Introducción

Según lo establecido en los Lineamientos para la Ejecución de las Actividades de Fomento 2023 del Programa SENA Emprende Rural, emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo, a continuación, se presentan los resultados de la Feria Empresarial realizada en la Regional Meta, el día 09/11/2023, en el municipio de Villavicencio Meta.

1. Caracterización del evento y participantes

1.1. Número de Unidades Productivas y emprendedores participantes

En el evento participaron **23** Unidades Productivas que desempeñan actividades en los siguientes sectores económicos

- AGRICOLA
- PECUARIO
- AGROPECUIARIA
- TURISMO
- AGROINDUSTRIAL

Así mismo, participaron un total de **55** aprendices / emprendedores, caracterizados así:

- Hombres mayores de 28 años: 8
- Mujeres mayores de 28 años: 30
- Hombres jóvenes (14 – 28 años): 4
- Mujeres jóvenes (14 – 28 años): 5

- Hombres adultos mayores (mayor de 60 años): 2
- Mujeres adultas mayores (mayor de 60 años): 6
- Población vulnerable:
    - **DESPLAZADA 2**
    - **MADRE CABEZA DE HOGAR 1**

1.2. Entidades aliadas

Nombre de la entidad	Elementos aportados por los aliados	Valor de los aportes
SENA	**INSTRUCTOR TÉCNICO/EMPRESARIAL ALXANDER Y CLAUDIA**	**$150.000**
SENA	**INSTRUCTOR TÉCNICO ANDERSON BOTERO**	**$50.000**
SENA	**INSTRUCTOR TÉCNICO RAFAEL GUERRA**	**$120.000**
ALCALDIA DE LEJANIAS	**ELEMENTOS DE IDENTIFICACIÓN Y DECORACIÓN**	**$400.000**
SENA	**INSTRUCTOR TÉCNICO (ALEXANDER PEREZ)**	**$70.000**

2. Resultados Muestra comercial

En la Muestra comercial, las unidades productivas lograron ventas por el orden de los **$ 4.052.000**, desagregados así:

Nombre de la Unidad Productiva	Valor de ventas
MAMA GUAGUA (Alexander contento)	$180.000
CAMACHAGUA (Uriel Rosero)	$86.000
GALLINAS DE ORO EL RETIRO (Rafael Diaz)	$146.000
LA FORTUNA (Luis Jorge)	$325.000
ASAPAM (Gabriel 3Zamudio)	$200.000
MARAPECT (Rafael Guerra)	$40.000
CAPROALOE (Rafael Guerra)	$200.000
MERAKI – ECOTURISMO (Anderson Botero)	$200.000
CHOCOLATES CBD ORGANICO (Rafael Guerra)	$170.000
VILLA JAVIER (Lorena Rico)	$180.000
LA MAPORITA	$120.000
MELIPOCUMARE	$70.000
AMARLE	$135.000
APIGUAMAL	$145.000
APICOLA KATERIN	$24.0000
PAZ Y FLORA - FRUTOS DE PAZ (Alexander Pérez)	$350.000
CHOCOCAMPO (Adriana Useche)	$100.000
CHOCOLATES LA FUENTE DE ORO (Adriana Useche)	$170.000
MIEL ADAM (Yolanda)	$540.000
BIO ORGANICOS DE COLOMBIA BOC (Yolanda)	$70.000
COOBIONATURA (Yolanda)	$210.000
ANUC GRANADA (Yolanda)	$25.000
ASEGRAN (Yolanda)	$150.000
TOTAL	**$ 4.052.000**

3. Rueda de negocios

3.1. Unidades Productivas Ofertantes

Participaron **23** Unidades Productivas, las cuales ofrecieron a los compradores los siguientes productos:

Nombre de la Unidad Productiva	Producto ofertado
MAMA GUAGUA	Chusquines de guadua. Biopreparados
CAMACHAGUA	snacks de cacao, barras de chocolate aceite de coco, pimienta
GALLINAS DE ORO EL RETIRO	Patos criollos, y aves ornamentales
LA FORTUNA	Pollo campesino, huevos de codorniz, yuca, cuajada.
ASAPAME	Panela, arequipe, naranjas, mandarinas, queso.
MERAKI - ECOTURISMO	Pasadías y alimentación
MARAPECT	Pectina en pergamino, y pectina deshidratada, jaleas, café de maracuyá.
CAPROALOE	Champú, Jabones, Lociones refrescantes, Alcohol de Sábila.
CHOCOLATES CBD ORGANICO	Trufas, brownie, brochetas con inoculación de CBD.
VILLA JAVIER	Cúrcuma, cuajada espinaca, paquetes turísticos.
LA MAPORITA	Miel. pole, propóleo y jalea real
MELIPOCUMARE	Miel. pole, propóleo y jalea real
AMARLE	Miel. pole, propóleo y jalea real

APIGUAMAL	Miel. pole, propóleo y jalea real
APICOLA KATERIN	Miel. pole, propóleo y jalea real
PAZ Y FLORA - FRUTOS DE PAZ	Pulpas industriales de frutas regionales
CHOCOCAMPO	Transformación del cacao, Chucula, chocolate de mesa, chocolatinas, bombonería, chocolate granulado.
CHOCOLATES LA FUENTE DE ORO	Transformación del cacao. chocolatinas, bombonería, Cup Cake, Trufas, Brownie chocolate de mesa.
MIEL ADAM	Miel, polen, propóleo, jabón, velas de cera, hidromiel.
BIO ORGANICOS DE COLOMBIA BOC	Bio Preparados, Abonos líquidos.
COOBIONATURA	Huevos de Gallina y Codorniz
ANUC GRANADA	Artesanías. Macramé, Totumo y decoración navideña
ASEGRAN	Artesanías. Sombreros y Vestidos para mascotas.

3.2. Compradores

Participaron **3** actores del ecosistema en el rol de compradores, los cuales se enlistan a continuación:

- Funcionarios del Sena
- Instructores
- Visitantes

3.3. Resultados de las negociaciones

Se realizaron un total de **115** negociaciones, que representaron un valor de **$ 4.052.000** para las Unidades Productivas, desagregados así:

Nombre de la Unidad Productiva	Valor de ventas
MAMA GUAGUA (Alexander contento)	$180.000
CAMACHAGUA (Uriel Rosero)	$86.000
GALLINAS DE ORO EL RETIRO (Rafael Diaz)	$146.000
LA FORTUNA (Luis Jorge)	$325.000
ASAPAM (Gabriel Gamudio)	$50.000
MARAPECT (Rafael Guerra)	$40.000
CAPROALOE (Rafael Guerra)	$200.000
MERAKI – ECOTURISMO (Anderson Botero)	$200.000
CHOCOLATES CBD ORGANICO (Rafael Guerra)	$170.000
VILLA JAVIER (Lorena Rico)	$180.000
LA MAPORITA	$120.000
MELIPOCUMARE	$70.000
AMARLE	$135.000
APIGUAMAL	$145.000
APICOLA KATERIN	$24.0000
PAZ Y FLORA - FRUTOS DE PAZ (alexander Pérez)	$350.000
CHOCOCAMPO (Adriana Useche)	$100.000
CHOCOLATES LA FUENTE DE ORO (Adriana Useche)	$170.000
MIEL ADAM (Yolanda)	$540.000
BIO ORGANICOS DE COLOMBIA BOC (Yolanda)	$70.000
COOBIONATURA (Yolanda)	$210.000

ANUC GRANADA (Yolanda)	$25.000
ASEGRAN (Yolanda)	$150.000
TOTAL	**$ 4.052.000**

4. Rueda financiera

4.1. Entidades financieras participantes

Al evento acudieron **2** entidades del sector financiero, que se mencionan a continuación:

- DAVIVIENDA
- COMEVA

Quienes presentaron sus productos y servicios financieros y bancarizaron **algunas unidades** productivas con la creación de cuentas y códigos QR.

5. Actividades complementarias

Se desarrollo las siguientes actividades:

- Presentación del libro de Gastronomía Regional
- Muestra folclórica de Joropo presentada por un grupo de aprendices de la regional.
- Conversatorio “Éxitos que Inspiran”
- Visita del director Nacional de SENA quien conoció de primera mano cada uno de las UP que se presentaron en la feria de los diferentes programas especiales.

6. Ejecución presupuestal

En este espacio, indicar el detalle de la ejecución presupuestal. En caso de que la Dirección Regional haya decidido elaborar un solo contrato para la realización de los eventos de la Coordinación Nacional SER y de la Coordinación Nacional de Emprendimiento, en este apartado se deben relacionar únicamente los elementos cubiertos con los recursos asignados por la Coordinación Nacional SER. La ejecución presupuestal debe reflejar los ítems que fueron aprobados previamente por la Coordinación Nacional SER durante la revisión de las propuestas.

ITEMS	DENOMINACION Y/O DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL

7. Recomendaciones para la mejora

A) Mejorar la logística del transporte de los integrantes de cada UP para garantizar su traslado ida y vuelta al sitio del evento entregándole el rublo del costo de los pasajes en físico.

B) Escoger un sitio de mayor concurrencia de público para garantizar el éxito de las ventas, seguridad de la Ups promoviendo la generación de ingresos para la población rural.

C) Fortalecer los emprendimientos de las Ups con una rueda de negocios para consecución de clientes potenciales trayendo invitando de Empresas de diferentes sectores.

8. Evidencias fotográficas







CHOCO
CAMPO


DAVIplata



