PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 30 de julio de 2024

Señora
Olga Marcela Soto Gutiérrez
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5918506
Cargo del supervisor Coordinadora Académica Programas especiales
Dependencia Formación Profesional Integral
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes julio del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR.5918506 del año 2024

FABIOLA VASQUEZ PORTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.026.586.467 de Florencia Caquetá, en mi calidad de Contratista del SENA, Sena Emprende Rural SER, 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 el contrato la suma de **TREINTA y SIETE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL DOSCIENTOS QUINCE PESOS M/CTE. ($ 37.630.215).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: A) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2024 por valor de **DOS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA y NUEVE MIL DOSCIENTOS TREINTA y CINCO PESOS M/CTE. ($ 2.589.235).** B) Seis (6) pagos iguales por los meses de marzo a agosto de 2024 por un valor de **CINCO MILLONES CIENTO SETENTA y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE. ($ 5.178.470)** cada uno. C) Un último pago correspondiente al mes de septiembre de 2024 por valor de **TRES MILLONES NOVECIENTOS SETENTA MIL CIENTO SESENTA PESOS M/CTE. ($ 3.970.160).**

Plazo: Será hasta el 23 de septiembre de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico en el área de COCINA SALUDABLE aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", 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 la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER en la formación Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979 Cocina Saludable ficha 2999967	1.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979 Cocina Saludable ficha 2999967 1.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979 Cocina Saludable ficha 2999967 1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 2956355, 2999979, 2999967

			1.4 Pantallazo programador gestión de tiempos mes de julio Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 1
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.	Articule con los instructores de emprendimiento las fichas técnicas de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, Fichas 2940441, 2938022, 2956355, 2941129	2.1 Ficha técnicas de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, Ficha 2940441, 2938022, 2956355, 2941129 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 2
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Brinde atención requerida a los grupos de formación rural a las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, Fichas 2938022, 2941129	3.1 Anexo actas y asistencia de asesoría de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, Fichas 2938022, 2941129. 3.2 Actas de inducción de las fichas 2999967, 2999979

			Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 3
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de julio.
5	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 Sofía Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique.	Reporte información con claridad de horas subidas al aplicativo Sofía Plus	5.1 Pantallazo de Registro de tiempos en Sofía plus del mes de julio Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 5
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	Programé y reporté a la supervisora de mi contrato la movilización a orientar formación en Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2940441, 2941129, 2956355,	6.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural, de las Fichas 2940441, 2941129,

	salida, en el marco de su objeto contractual.	2999979 Cocina Saludable ficha 2999967	2956355, 2999979, 2999967 6.2 Formato de orden de viaje N° 54124 y 65824, para desplazamiento de la ficha 2956355 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.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de julio, debido a que la plataforma sofia plus esta en migracion
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.	Realice la inscripción en APE de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2940441, 2999979	8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de las fichas 2940441, 2999979 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 8
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro ya que se realizó en el mes de febrero, Participé de la 2da Jornada de Inducción del programa SER en las	No se genera evidencia para el mes de julio

		Instalaciones del Sena Regional Caquetá, desde el 19 febrero al 1 de marzo de 2024 Esta obligación se cumplió al 100%.	
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de julio.
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Esta obligación no se realizó en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de julio.
12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	Participe en la socialización convocatoria campesina Fondo Emprender, el dia 22 de julio de 2024	12.1 Anexo listado de asistencia de la socialización convocatoria campesina Fondo Emprender, el día 22 de julio de 2024 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y

			portafolio del instructor OBLIGACION 12
13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.	Soporté en One Drive las evidencias recogidas en el mes objeto de cobro para cada una de las actividades contractuales en el CO1.PCCNTR.5918506 y de formación las cuales quedan reposadas en el link de acceso enviado por la dinamizadora de centro del portafolio de los instructores.	13.1 Informe mensual de ejecución de las actividades del mes de julio de 2024 GC_1026586467_ 20924 _JULIO_2024 GF_1026586467 _ 20924 _JULIO_2024 13.2 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2024. LCH FABIOLA VASQUEZ PORTES Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 13
	GENERALES		
14	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.	Esta obligación no se realizó en el mes de febrero, se realizó la afiliación a la ARL Positiva de la instructora Fabiola Vásquez Portes el día 14 de febrero del 2024. Esta obligación se cumplió al 100%.	No se genera evidencia para el mes de julio

15	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional SER.	Esta actividad no se desarrolló	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro

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.	54124	SAN VICENTE DEL CAGUAN	25/06/2024	27/06/2024
2.	65824	SAN VICENTE DEL CAGUAN	17/07/2024	19/07/2024

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. 9469305123 de la planilla, Aportes en Linea del periodo junio de 2024.

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

6. JULIO

Evidencias en (43) folios

1. Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales.
2. Copia de pago de la planilla de seguridad social del mes de junio de del 2024.
3. Informe mensual de actividades
4. Evidencias mensuales.

Evidencias de obligaciones contractuales

1.1 y 6.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979 Cocina Saludable ficha 2999967

1.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979 Cocina Saludable ficha 2999967

1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 2956355, 2999979, 2999967

1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 2938022, 2941129, 2956355

1.4 y 5.1 Pantallazo programador gestión de tiempos mes de julio

2.1 Ficha técnicas de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, Ficha 2940441, 2938022, 2956355, 2941129

3.1 Anexo actas y asistencia de asesoría de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, Fichas 2938022, 2941129

3.2 Actas de inducción de las fichas 2999967, 2999979

6.2 Formato de orden de viaje N° 54124 y 65824, para desplazamiento de la ficha 2956355

8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de las fichas 2940441, 2999979

12.1 Anexo listado de asistencia de la socialización convocatoria campesina Fondo Emprender, el día 22 de julio de 2024

13.1 Informe mensual de ejecución de las actividades del mes de julio de 2024
GC_1026586467_ 20924 _JULIO_2024
GF_1026586467 _ 20924 _JULIO_2024

13.2 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2024

Observación: Las obligaciones 1.1 y 6.1 (planeaciones pedagógicas), 1.4 y 5.1 (gestión de tiempos), esta información reposa en el Drive en el orden solicitado la cual se anexa en el informe una sola vez.

Cordialmente,

FABIOLA VASQUEZ PORTES

Contratista

C.C. No. 1.026.586.467

Recibí a satisfacción:

Firma

Olga Marcela Soto Gutiérrez

Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.5918506 de 2024

Cargo Coordinadora Académica Programas especiales

1.1 y 6.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural
Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979 Cocina Saludable ficha 2999967

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**20 DE JUNIO DEL 2024**
Denominación del Programa de Formación	**COCINA SALUDABLE**
Modalidad de Formación	**Presencial.**
Código y versión del Programa de Formación	**63550158**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**No aplica**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**No aplica**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**FABIOLA VASQUEZ PORTES** — **Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **FICHA 2999967 MORELIA** — **Regional y Centro de formación**

Copia no control

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
NO APLICA	NO APLICA	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS U1MA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.** EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO. ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	**COCINA FRÍA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS. COCINA SALUDABLE.** **HIGIENE Y DESINFECCIÓN: DE MATERIA, ÁREAS Y UTENSILIOS. SOLUCIONES DESINFECTANTES.** **TÉCNICAS BÁSICAS: DE CORTE Y DE COCCIÓN.** **CORTES DE VEGETALES: JULIANA, BRUNOISE, CONCASSÉ, MACEDONIA, RODAJAS, CHIPS, CHIFONADE, CINCELADO, FETAS, EMINCE, BASTÓN, TORNEADOS, VICHY, ALBES.** **TIPOS DE TÉCNICAS DE COCCIÓN: BLANQUEADO, ESCALDADO, ESCALFADO, CONFITAR, HERVIDO, HORNEADO, BAÑO MARÍA, SALTEADO Y VAPOR.** **CONSERVACIÓN: EN VINAGRES, EN CONGELACIÓN, ENFRIADO, EN ACEITE.** **UTENSILIOS: TABLA, CUCHILLO, MANDOLINA, GLOBOS, BOWLS, BANDEJAS, MOLDES, TERRINERAS, MONDADORES, ACANALADORES, VAJILLA, SARTENES, OLLAS, UTENSILIOS DE CORTE Y DECORACIÓN.** **EQUIPOS: LICUADORA, BATIDORA, PROCESADOR, HORNO, MICROONDAS, EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN, MIXER, BAÑOS INVERTIDOS, MANDOLINA, MOLINO, TAJADORA, CUTTER, SORBETERA, SIFÓN, GRAMERA.** **TIPOS DE PREPARACIONES DE BASE DE COCINA FRÍA: ENSALADAS, VINAGRETAS, ADEREZOS, COULIS, MAYONESAS COMPUESTAS, PATÉS, ENCURTIDOS, ESCABECHES, DIPS, ANTIPASTOS, CEVICHES, ROLLOS (ROLLS), TERRINAS, GALANTINA, SANDUCHES Y EMPAREDADOS. BEBIDAS FRÍAS.** **DECORACIÓN DE PLATOS**	**DEFINIR LAS PREPARACIONES DE COCINA FRÍA.** **IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO AL TIPO DE PRODUCTO** **IDENTIFICAR UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.** **HIGIENIZAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE BPM.** **CONSERVAR LA MATERIA PRIMA** **REALIZAR LOS DIFERENTES CORTES EN FRUTAS Y VERDURAS.** **APLICAR LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE COCCIÓN PARA LAS PREPARACIONES.** **MANEJAR LOS EQUIPOS DE LA COCINA FRÍA PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES.** **ELABORAR LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE COCINA FRÍA** **ELABORAR BEBIDAS FRÍAS.** **SERVIR LOS ALIMENTOS PREPARADOS.** **EVALUAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS**	**SELECCIONA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS RECETA ESTÁNDAR.** **PROCESA LA MATERIA PRIMA APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS.** **EMPLEA CORRECTAMENTE LOS DIFERENTES EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA PREPARACIÓN Y** **AL PROCEDIMIENTO.** **APLICA LAS TÉCNICAS DE ACUERDO CON LA PREPARACIÓN** **INTERPRETA LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO CON LA PREPARACIÓN.** **REALIZA ADECUADAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SIGUIENDO LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.** **APLICA TÉCNICAS PARA TERRINAS, PATES Y GALANTINAS SEGÚN LAS TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA.** **ELABORA CEVICHES, COCTELES, ESCABECHES, VINAGRETAS, ENSALADAS Y COULIS SIGUIENDO LA RECETA ESTÁNDAR.** **PREPARA GRANIZADOS, JUGOS Y MALTEADAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y NECESIDADES DEL CLIENTE.** **DECORA PLATOS DE ENSALADAS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO Y TIPO DE SERVICIO.**	Cognitiva: Identificar las preparaciones con alimentos saludables. Procedimental: interpretar la importancia de la cocina saludable. Monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. ACTITUDINAL Y VALORATIVA: Razonar sobre la importacia de una alimentacion sana.	60 HORAS	NO APLICA	DE CONOCIMIENTOS: Prueba oral sobre platos tipicos de la region. Técnica: pregunta Instumento: 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	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 TECNOLOGA EN GESTION GASTRONOMICA.	

		Versión: 04
		Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**13 DE JUNIO DEL 2024**
Denominación del Programa de Formación	**EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL**
Modalidad de Formación	**Presencial.**
Código y versión del Programa de Formación	**66210582**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**No aplica**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**No aplica**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**FABIOLA VASQUEZ PORTES** — **Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA**
	Nombres y Apellidos — **Regional y Centro de formación**
	FICHA 2999979 CURILLO — **Regional y Centro de formación**

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Iniciación, Planeación, Ejecución y Evaluación)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (Actividades de aprendizaje)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTALACIONES ACONDICIONADAS	
NO APLICA	NO APLICA	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	290801110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: TECNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS, TÉCNICAS DE LAVADO, TIPOS DE JABONES Y DESINFECTANTES. AGENTES DE CONTAMINACIÓN: TIPOS, ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS, TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS PARA IDENTIFICAR LA CONTAMINACIÓN, TRATAMIENTOS PARA AREAS CONTAMINADAS. ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD. INOCUIDAD: CONCEPTO, CONDICIONES NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD. MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA. AGENTES DE LIMPIEZA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, PREPARACIÓN. MANEJO DE DESINFECTANTES: CONCEPTO, PRINCIPIO ACTIVO, PREPARACIÓN Y MANEJO. PELIGROS: TIPOS, CLASIFICACIÓN, MANEJO; ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. NORMATIVA: RESOLUCIONES, DECRETOS LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. NORMATIVA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. TIPOS DE ENFERMEDADES, PROTOCOLO DE INFORMACIÓN DE ENFERMEDADES Y AFECCIONES DE PIEL, TIPOS DE GUANTES DE PROTECCIÓN. PERSONAL MANIPULADOR: TIPOS DE ACCIDENTALIDAD, PROCEDIMIENTO TÉCNICO DE ATENCIÓN DE ACCIDENTES E INCIDENTES. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: FORMACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA, PRINCIPIOS BÁSICOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. FORMATOS: CONCEPTO, TIPOS, DILIGENCIAMIENTO. RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y PREVENCIÓN. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y CONTROLES. ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS Y CONTROLES.	CONOCER LOS PRINCIPIOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS. RECONOCER LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. DETERMINAR LAS CAUSAS Y CONSECUENCIAS DE LA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. IDENTIFICAR LOS TIPOS DE RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ADOPTAR PRACTICAS HIGIÉNICAS. DETERMINAR MEDIDAS DE PROTECCIÓN. REALIZAR PROCESO DE DESINFECCIÓN. DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DEL PROCESO. MONITOREAR LOS PROCESOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO.	•Evalúa 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.	Cognitivo: 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 HORAS	NO APLICA	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 un producto aplicando las BPM. Técnica: Elaboracion de producto. Instrumento: lista de chequeo.	•Mesa redonda •Mesa de materia prima •Maranga de equipos y utensilios de cocina •Aspectos en sitio de cocina, talleres de receta estándar.	Unidad productiva.	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONE S A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNOLOGA EN GESTION GASTRONOMICA.	
			290801110602 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.												
			290801110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).												
		240201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	240201057101 AUSTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.	GASTRONOMIA: TÉRMINOS, DEFINICIONES Y CRITERIOS DE APLICACIÓN. CAUSAS EN ALIMENTOS: CONCEPTOS, CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, CLASIFICACIÓN. MÉTODOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIA PRIMA. UTENSILIOS DE COCINA: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERISTICAS. EQUIPOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERISTICAS, CRITERIOS DE USO Y CUIDADOS, FICHAS TECNICAS Y ESPECIFICACIONES. RECETA ESTÁNDAR: CONCEPTOS, TIEMPOS, COSTOS. CORTES EN CARNES: CONCEPTOS, TIPOS, UTENSILIOS PARA LOS DIFERENTES CORTES. RECETA ESTÁNDAR: DEFINICIÓN, CONTENIDO E INTERPRETACIÓN. MATERIA PRIMA: DEFINICIÓN, CARACTERISTICAS, CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO. MISE-EN-PLACE O PRE ALISTAMIENTO: CONCEPTO, ÁREAS, INSUMOS Y ELEMENTOS. RECHTAS Y DOSIFICACIÓN DE PLATOS: CONCEPTOS, CARACTERISTICAS, FORMULAS. ORDEN DE PRODUCCIÓN: DEFINICIÓN, CONTENIDO E INTERPRETACIÓN. ACTIVIDADES DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTO: TÉCNICAS DE RECIBO, ALMACENAMIENTO, PORCIONAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y DESPACHO, TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN. TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA FRÍA: DEFINICIÓN, CLASES Y CRITERIOS DE APLICACIÓN. TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA CALIENTE: DEFINICIÓN, CLASES Y CRITERIOS DE APLICACIÓN. CUALIDADES SANITARIAS: HIGIENE DEL PERSONAL, MANIPULADOR DE ALIMENTOS, HIGIENE DE LOS NORMATIVA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTALES EN EL ÁREA	CARACTERIZAR LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN LA REGIÓN. IDENTIFICAR LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES. RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA MATERIA PRIMA. INTERPRETAR RECETA ESTÁNDAR. DETERMINAR LOS CORTES QUE EXISTEN PARA LOS ALIMENTOS. REALIZAR CORTES PARA LOS ALIMENTOS. REVISAR RECETA ESTÁNDAR PARA EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES. REALIZAR EL MISE EN PLACE DE LOS ALIMENTOS PARA LAS PREPARACIONES. ALISTAR LOS UTENSILIOS PARA SERVIR LA PREPARACIÓN. DEFINIR PROCESO DE EMPLATADO. INSPECCIONAR LA PRESENTACIÓN DEL PLATO. CONTROLAR LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO TERMINADO. COMPRUEBA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN. CLASIFICAR LOS RESIDUOS. DISPONER LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN LA PREPARACIÓN. APLICAR NORMATIVA AMBIENTAL.	RECONOCE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA TENIENDO EN CUENTA PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA REGIÓN. REVISA LOS UTENSILIOS, EQUIPOS 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. PROPARA CORTES LOS ALIMENTOS SEGÚN RECETA ESTÁNDAR. COMPRUEBA QUE LA RECETA ESTÁNDAR PREPARADA ESTÉ ACORDE CON LA ORDEN DE SERVICIO. VERIFICA QUE LOS INGREDIENTES ESTÉN ACORDES CON LA RECETA ESTÁNDAR, TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CORTES Y CONTENIDOS ESTABLECIDAS. EVALÚA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR. REALIZA EL EMPLATADO TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. VALIDA LA PRESENTACIÓN DEL PLATO CON BASE EN RECETA ESTÁNDAR. MANEJA TEMPERATURAS TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR. EVALÚA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.	Cognitivo: identificar platos típicos de la región teniendo en cuenta receta estandar. Comprueban características organolépticas de la preparación según normativa vigente. Procedimental: interpretar receta estandar teniendo en cuenta procedimiento tecnico. Monitorean los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. ACTITUDINAL Y VALORATIVA: Reconoc sobre la importncia de la selección y clasificacion adecuada de la materia prima para la elección de un buen producto.	100 HORAS	NO APLICA	DE CONOCIMIENTOS: Prueba oral sobre platos típicos de la region. Técnica: pregunta Instrumento: Lista de chequeo DE DESEMPEÑO: Exposición de implementación de receta estandar. Técnica: Exposición instrumento:Lista de chequeo. DE PRODUCTO: Elaboracion de una receta típica. Técnica: preparacion de una receta Instrumento:Lista de chequeo	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 TECNOLOGA EN GESTION GASTRONOMICA.	
			240201057102 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR												

1.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979 Cocina Saludable ficha 2999967

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- **Código del Programa de Formación**: 66210582 V. 2
- **Nombre del Proyecto**: No aplica.
- **Fase del Proyecto**: No aplica.
- **Actividad de Proyecto**: No aplica.
- **Competencia**: 290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar :**
- validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento, de acuerdo con la normatividad vigente
- establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
- desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (bpm).
  .
- **Duración de la Guía:** 98 HORAS

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** COCINA SALUDABLE
- **Código del Programa de Formación**: 63550158
- **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 :**
- identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.
- emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente.
- manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.
- elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.
  .
- **Duración de la Guía:** 60 HORAS

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	Morelia Vereda Rochera
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2999967
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Cocina Saludable.
HORARIO:	

						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
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
1	ADAICY	PARRA ESPAÑA	CC - 40077842			8/7/24				Adaicy	9/7/24				Adaicy
2	ADRIANA	GUTIERREZ ROMERO	CC - 1117235794												
3	ANA SILVA	PEÑA VARGAS	CC - 40763820							Ana Silvia P.					Ana Silvia P.
4	ARGENIS	MEDINA TOVAR	CC - 40088766												
5	CLAUDIA MILENA	CORONADO ESPAÑA	CC - 40670189							Claudia C.					Claudia C.
6	EDITH	LUGO MURCIA	CC - 40757810							Edith					Edith
7	LAURA NEIDI	ORTIZ ESPAÑA	CC - 40614065	laura.neidi@gmail.com						laura Ortiz					laura Ortiz
8	LILIA RAQUEL	LOZADA ESPAÑA	CC - 40082326							Lilia Raquel					Lilia Raquel
9	LUZ DERY	RENZA GONZALEZ	CC - 55112394												
10	MARI YICEL	AQUITE PARRA	CC - 1117884917												
11	MARIA CECILIA	JOVEN TRUJILLO	CC - 40768562												

Fabiola Vasquez

Nombre el instructora o instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo mismo 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 Vereda Rochera		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	FICHA:	2999967
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Cocina Saludable.		
HORARIO:			

						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										
12	MARIA FERNANDA	BUITRAGO MANJARREZ	CC - 40077409			8/7/24					9/7/24				
13	MARIELA	ESPAÑA MOTTA	CC - 40765129							Mariela E					Mariela E
14	NINFA	ESPAÑA MOTTA	CC - 40759652							Ninfa Espa					Ninfa Espa
15	OLGA CONSTANZA	CABRERA CUERVO	CC - 1119216192							olga C. cabrera					Olga C. Cabrera
16	PAOLA ANDREA	ORTIZ ESPAÑA	CC - 1117884186							Paola ortiz					Paola ortiz
17	RUBIELA	ROJAS ESPAÑA	CC - 40766007							Rubiela Roj					Rubiela Roj
18	YAMILETH	BRAN GALINDO	CC - 40612372												
19	YARITZA	ORTIZ ESPAÑA	CC - 1006521506							Yaritza O					Yaritza O
20	YESSICA	ORTIZ ESPAÑA	CC - 1117885073							Yessica					Yessica
21	YUBERICA	ALVAREZ RENZA	CC - 1080183634												
22															

Fabiola Vasquez

Nombre el instructora o instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo mismo 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	Morelia Vereda Rochera
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2999967
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Cocina Saludable.
HORARIO:	

						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
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
1	ADAICY	PARRA ESPAÑA	CC - 40077842			10/7/24				Adaicy	11/7/24				Adaicy
2	ADRIANA	GUTIERREZ ROMERO	CC - 1117235794												
3	ANA SILVA	PEÑA VARGAS	CC - 40763820							Ana Silvia P.					Silvia P
4	ARGENIS	MEDINA TOVAR	CC - 40088766												
5	CLAUDIA MILENA	CORONADO ESPAÑA	CC - 40670189							Claudia C.					Claudia C
6	EDITH	LUGO MURCIA	CC - 40757810							Edith					Edith
7	LAURA NEIDI	ORTIZ ESPAÑA	CC - 40614065	laura neidi @ gmail.com	3224172402					laura Ortiz					laura Ortiz
8	LILIA RAQUEL	LOZADA ESPAÑA	CC - 40082326							Lilia Raquel					Lilia Raquel
9	LUZ DERY	RENZA GONZALEZ	CC - 55112394												
10	MARI YICEL	AQUITE PARRA	CC - 1117884917												
11	MARIA CECILIA	JOVEN TRUJILLO	CC - 40768562												

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	Morelia Vereda Rochera
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2999967
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Cocina Saludable.
HORARIO:	

						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
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
12	MARIA FERNANDA	BUITRAGO MANJARREZ	CC - 40077409			10/7/29					11/7/29				
13	MARIELA	ESPAÑA MOTTA	CC - 40765129							Mariela E					Mariela E
14	NINFA	ESPAÑA MOTTA	CC - 40759652							Ninfa España					Ninfa España
15	OLGA CONSTANZA	CABRERA CUERVO	CC - 1119216192							Olga Constanza Cabrera.					olga Cabrera
16	PAOLA ANDREA	ORTIZ ESPAÑA	CC - 1117884186							Paola andrea					Paola andrea
17	RUBIELA	ROJAS ESPAÑA	CC - 40766007							Rubiela Rojas					Rubiela Rojas
18	YAMILETH	BRAN GALINDO	CC - 40612372												
19	YARITZA	ORTIZ ESPAÑA	CC - 1006521506							Yaritza O.					Yaritza O
20	YESSICA	ORTIZ ESPAÑA	CC - 1117885073							Yessica					Yessica
21	YUBERICA	ALVAREZ RENZA	CC - 1080183634												
22															

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	San Vicente del Caguan Caqueta.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	260201057O2 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2956355
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en gastronomia tipica rural.
HORARIO:	

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	AMPARO	GIRALDO CARVAJAL	CC - 40783302			17/7/24				Amparo	18/7/24				Amparo
2	AURA YISELA	DEL BASTO CURACAS	CC - 36296240							Yisela					
3	BLANCA ILDA	VARGAS SERNA	CC - 40691091												
4	CARLOS EDUARDO	PENAGOS MONTERO	CC - 1117545250			1									
5	CARMENZA	PADILLA BAHAMON	CC - 26649575												
6	DANIEL ANDRES	ARROYAVE SANCHEZ	CC - 1117808580							Daniel					Daniel
7	ERIKA JULIETH	PALENCIA SANCHEZ	CC - 1117820488												
8	GILBERT STIVEN	TARAZONA DEVIA	CC - 1117809115							Gilbert					Gilber
9	JESICA MARIA	CARDOZO JOJOA	CC - 1117813420												
10	JOSE FABIAN	GAONA SAGASTUY	CC - 1117838138												
11	JUAN DAVID	ARTUNDUAGA TEJADA	TI - 1117511836							Juan					Juan

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	San Vicente del Caguan Caqueta.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	260201057O2 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2956355
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
12	MARICEL	RODRIGUEZ MARQUEZ	CC - 40732798			17/7/24					18/7/24				
13	OISLEIN	SANDOVAL SALINAS	CC - 1117819358												
14	PAULA YISED	ZOTO ARTUNDUAGA	CC - 1117232590							Paula A					Paula A.
15	SIBEYI	LUNA CABRERA	CC - 1006520722												
16	VERONICA ALEXANDRA	OCHOA CHALA	CC - 1117510736												
17	YABIRA	SAGASTUY RODRIGUEZ	CC - 26644956							Yabira S.					
18	YANETH	SILVA QUINTERO	CC - 40691407							Yaneth Si					Yaneth Si
19	YESSENIA	ACUÑA CAVIEDES	CC - 1151453232												
20	YINA MARCELA	PARADA CARO	CC - 1117811209							Yina					Yina
21	YORY PAOLA	ACUÑA CAVIEDES	CC - 1117533831												

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	San Vicente del Caguan Caqueta.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2956355
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Emprendedor en gastronomia tipica rural.
HORARIO:	

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	AMPARO	GIRALDO CARVAJAL	CC - 40783302			11/7/24									
2	AURA YISELA	DEL BASTO CURACAS	CC - 36296240							Yisela					
3	BLANCA ILDA	VARGAS SERNA	CC - 40691091												
4	CARLOS EDUARDO	PENAGOS MONTERO	CC - 1117545250												
5	CARMENZA	PADILLA BAHAMON	CC - 26649575												
6	DANIEL ANDRES	ARROYAVE SANCHEZ	CC - 1117808580							Daniel Arroyave					
7	ERIKA JULIETH	PALENCIA SANCHEZ	CC - 1117820488							Erika Palencia					
8	GILBERT STIVEN	TARAZONA DEVIA	CC - 1117809115							Gilbert					
9	JESICA MARIA	CARDOZO JOJOA	CC - 1117813420												
10	JOSE FABIAN	GAONA SAGASTUY	CC - 1117838138												
11	JUAN DAVID	ARTUNDUAGA TEJADA	TI - 1117511836							Juan David					

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	San Vicente del Caguan Caqueta.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	260201057O2 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2956355
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en gastronomia tipica rural.
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
12	MARICEL	RODRIGUEZ MARQUEZ	CC - 40732798			19/7/24									
13	OISLEIN	SANDOVAL SALINAS	CC - 1117819358												
14	PAULA YISED	ZOTO ARTUNDUAGA	CC - 1117232590												
15	SIBEYI	LUNA CABRERA	CC - 1006520722												
16	VERONICA ALEXANDRA	OCHOA CHALA	CC - 1117510736												
17	YABIRA	SAGASTUY RODRIGUEZ	CC - 26644956							YABIRA S					
18	YANETH	SILVA QUINTERO	CC - 40691407												
19	YESSENIA	ACUÑA CAVIEDES	CC - 1151453232												
20	YINA MARCELA	PARADA CARO	CC - 1117811209												
21	YORY PAOLA	ACUÑA CAVIEDES	CC - 1117533831												

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	Curillo Caquetá.		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ELESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE y 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	**FICHA:**	2999979
AMBIENTE:	**PROGRAMA DE FORMACIÓN:** Emprendedor en gastronomia tipica rural.		
HORARIO:			

						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	ADRIANA LICETH	LOPEZ HERNANDEZ	CC - 1006432192		3144792616	2/7/24				Adriana L lopez H	3/7/24				Adriana L lopez H
2	AHYDE	CARVAJAL GUTIERREZ	CC - 1116206463												
3	ANYELA	MORENO BUITRAGO	CC - 1193227523		3[illegible]38600					[illegible]					[illegible]
4	BLANCA NIEVES	VARGAS NIÑO	CC - 40613613							Blanca					Blanca
5	DILSA	VERGARA PADILLA	CC - 1117785247												
6	EDNA YISETH	MORALES VEGA	CC - 1117840619												
7	EDWARD	PARRA BURGOS	CC - 1006596637												
8	GISELA	CASTRO VARGAS	CC - 1117541414		3106741127										
9	HINDIRA	SICERIS PERDOMO	CC - 1002874549		3142309391										
10	JINNY PAHOLA	LOPEZ ROJAS	CC - 1125182809												
11	KELY MARITZA	OSORIO QUEZADA	CC - 40692621												

Fabiola Vargas

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	Curillo Caquetá.		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ELESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE y 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	**FICHA:**	2999979
AMBIENTE:	**PROGRAMA DE FORMACIÓN:** Emprendedor en gastronomia tipica rural.		
HORARIO:			

						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**
12	LEIDY LORENA	DURAN ALQUICHIRE	CC - 1004035739		3204956102	2/7/24				Leidy L Duran	3/7/24				Leidy L. Duran
13	LEYDI JOHANA	RODRIGUEZ CARVAJAL	CC - 1117785446		313878 7609					Leidy J Rodriguez					Leidy J. Rodriguez
14	LIGIA MARLENY	BRAVO ALVAREZ	CC - 41101255												
15	LINA SARAI	VALENCIA RODRIGUEZ	CC - 1116204373		311594 1083					Sarai					Sarai V.
16	MARIA DEL CARMEN	POLANIA VANEGAS	CC - 36160243												
17	MARIA EDILMA	RONDON FLOREZ	CC - 40620424							Marbedilma					Marbedilma
18	MARIA EDITH	PAJOY BECERRA	CC - 40622562												
19	MILENA PATRICIA	MARTINEZ CASTRO	CC - 40622815												
20	NOHORA	LOPEZ COBALEDA	CC - 40622639							Nohora L					Nohora L
21	SULI JANETH	CABRERA BRAVO	CC - 69070181							Suli Cab.					Suli Cab
22															

Fabiola Vazquez

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	Curillo Caquetá.		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURALTENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.	**FICHA:**	2999979
AMBIENTE:	**PROGRAMA DE FORMACIÓN:** *Emprendedor en gastronomia tipica rural.*		
HORARIO:			

						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	ADRIANA LICETH	LOPEZ HERNANDEZ	CC - 1006432192		3144792616	4/7/24				Adriana L. Lopez	5/7/24				Adriana L. Lopez
2	AHYDE	CARVAJAL GUTIERREZ	CC - 1116206463												
3	ANYELA	MORENO BUITRAGO	CC - 1193227523												
4	BLANCA NIEVES	VARGAS NIÑO	CC - 40613613							Blanco V					Blanco V
5	DILSA	VERGARA PADILLA	CC - 1117785247												
6	EDNA YISETH	MORALES VEGA	CC - 1117840619												
7	EDWARD	PARRA BURGOS	CC - 1006596637												
8	GISELA	CASTRO VARGAS	CC - 1117541414	Gisela Castro Vargas											
9	HINDIRA	SICERIS PERDOMO	CC - 1002874549	hindirasiceris5@gmail.com	3142309371										
10	JINNY PAHOLA	LOPEZ ROJAS	CC - 1125182809												
11	KELY MARITZA	OSORIO QUEZADA	CC - 40692621												

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	Curillo Caquetá.		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURALTENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.	FICHA:	2999979
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Emprendedor en gastronomia tipica rural.		
HORARIO:			

						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
12	LEIDY LORENA	DURAN ALQUICHIRE	CC - 1004035739		3204956102	9/7/24				Leidy L. Duran	5/7/24				Leidy L Duran
13	LEYDI JOHANA	RODRIGUEZ CARVAJAL	CC - 1117785446		3138787609					Leidy J Rodriguez					Leidy J Rodriguez
14	LIGIA MARLENY	BRAVO ALVAREZ	CC - 41101255												
15	LINA SARAI	VALENCIA RODRIGUEZ	CC - 1116204373		3115591043.					Sarai					Sarai
16	MARIA DEL CARMEN	POLANIA VANEGAS	CC - 36160243												
17	MARIA EDILMA	RONDON FLOREZ	CC - 40620424							Mariadilma.					Maria Edilma
18	MARIA EDITH	PAJOY BECERRA	CC - 40622562												
19	MILENA PATRICIA	MARTINEZ CASTRO	CC - 40622815												
20	NOHORA	LOPEZ COBALEDA	CC - 40622639							Nohora L					Nohora L
21	SULI JANETH	CABRERA BRAVO	CC - 69070181							Suli Cab.					Suli Cab.
22															

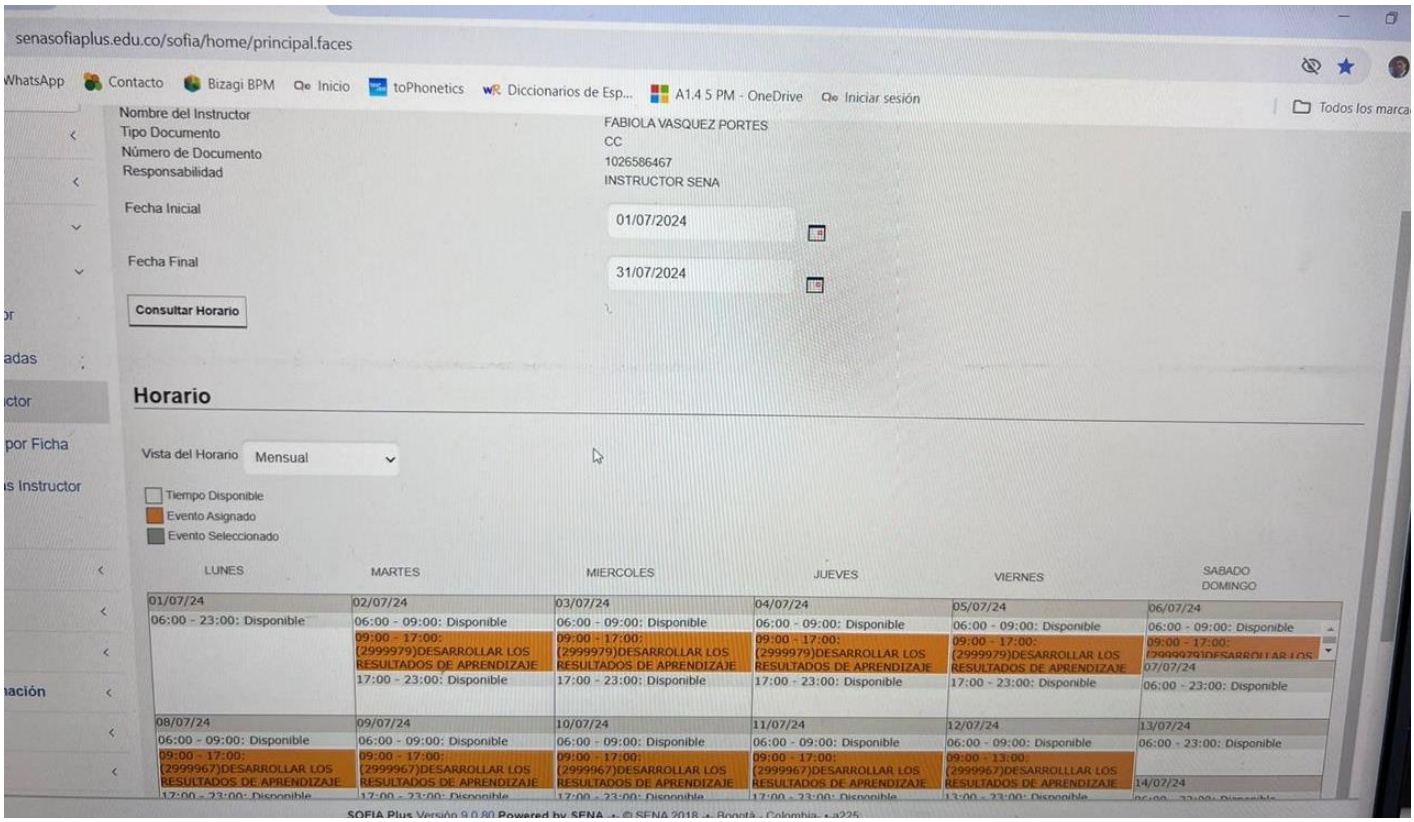
Fabiola Vasquez

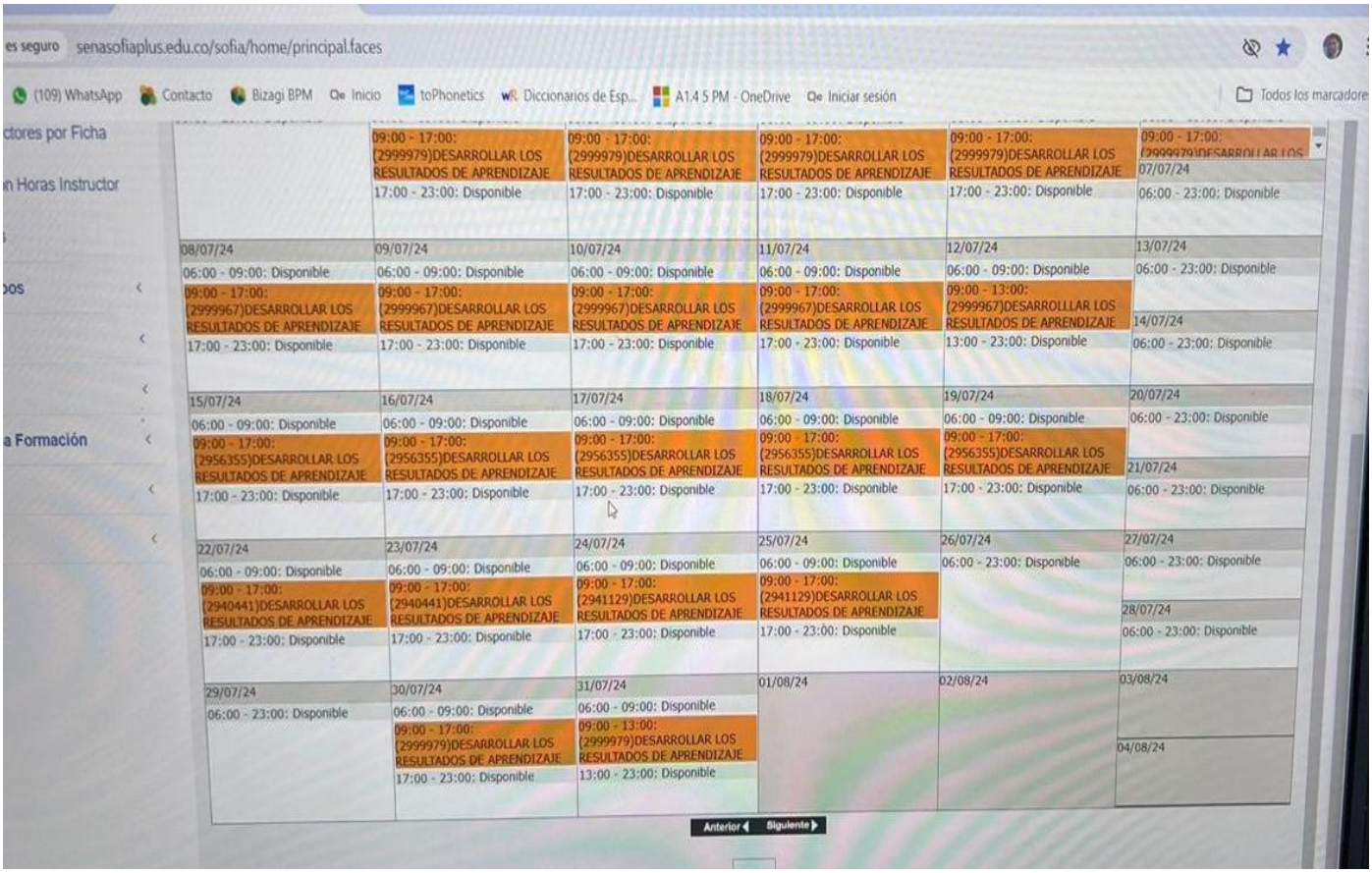
Nombre el instructora o instructor

** 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

1.4 y 5.1 Pantallazo programador gestión de tiempos mes de julio





2.1 Ficha técnicas de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural, Ficha 2940441, 2938022, 2956355, 2941129

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

Formato Ficha Técnica de Producto (Relación con estándares técnicos ICONTEC)	
Favor diligenciar una ficha por cada producto de la Unidad Productiva	
PROPIEDADES GENERALES	
Código UNSPSC	Codigo UNSPSC a cuarto nivel (40151714)
Georreferenciación (latitud/longitud)	
Producto Especifico	bocado Amazónico
Descripción del Producto	Alimento con productos de la región.
Nombre comercial	bocado Amazónico
Uso	Consumo Humano.
Magnitud	100 gramos
Unidad de medida	gramos.
Presentación comercial	emplatado
Logo	
DATOS DE CONTACTO	
Nombre del representante	
Dirección	
Telefono	
Correo electronico	
Redes sociales	
Codigo QR	
PROPIEDADES ESPECIFICAS	
Composición del poroducto	10 gramos de cocoa de la región,20 gramos de harina de trigo,8 gramos de huevo,1 gramo de polvo de hornear,20 gramos de leche,5 gramos de mermelada de araza,9 gramos de aceite girasol, 5 gramos de crema para batir y 1 gramo de vinagre.
Caracteristicas sensoriales	Olor: dulce, textura: suave. Sabor: Caracteristico.
Caracteristicas fisicas/quimicas	Fisicas: cafe , diversidad de ingredientes y texturas.
Condiciones de conservación	temperatura frio
Vida util	5 dias
Precauciones	Mangase refrijerado
REQUISITOS NORMATIVOS CON LOS QUE CUENTA	
Decreto XXX	
Resolución XXX	
Norma técnica colombiana	
Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado	
Concepto sanitario de establecimientos: emitido por la secretaría de salud del municipio correspondiente, con frecuencia anual.	

DOCUMENTO NO CONTROLADO

ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de asesoría inicial.			
CIUDAD Y FECHA:	**2 de abril del 2024.**	**HORA INICIO: 1:00 pm**	**HORA FIN:** 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Vereda la Holanda.**	**Centro Tecnológico de la Amazonia.**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

Realizar la asesoría inicial de la unidad productiva la Avispa ubicada en el municipio de Florencia Caquetá con el fin de establecer mejoras a aplicar en la UP.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar la asesoría inicial de la unidad productiva: Reserva la avispa.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

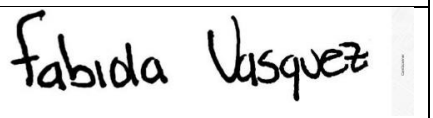
Siendo la 1:00pm nos reunimos en la unidad productiva denominada: Reserva la Avispa, ubicada en la vereda la Holanda de municipio de Florencia Caquetá, con la señora DANIELA VANESSA CHAPARRO MARIN líder de la unidad productiva y yo FABIOLA VASQUEZ PORTES en calidad Instructora del programa de formación Sena Emprende Rural SER del SENA. Donde se procedió a realizar la respectiva asesoría inicial encontrando como resultado lo siguiente:

1. Se evidencia que la avispa está funcionando con normalidad.
2. Se hace un recorrido por la reserva con el objetivo de visualizar las materias primas que se dan en el espacio.
3. Se procede a socializar las posibles recetas que se pueden elaborar con los productos locales y autóctonos.
4. Se asesora sobre la importancia de ofertar productos a los visitantes que tengan como fundamento el uso de materias primas autóctonas y locales.

CONCLUSIONES

Se cumplió con la respectiva asesoría inicial a la Unidad productiva: La avispa.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Asesoría inicial a la Unidad productiva reserva la avispa	**2 de abril del 2024.**	**Fabiola Vasquez Portes**	

ANEXOS

Se evidencia el debido cumplimiento por parte de los aprendices que están en la unidad productiva y la instructora del Sena para las mejoras que estén en pro del funcionamiento de la Up.

- GOR-F-085 - Listado de asistencia

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Cesar Augusto Monteolegre	SENA	si		
Leonardo Rodriguez	SENA	Si		
Luis Miguel Murcia Diaz	SENA	Si		
Daniela Chaparro	SENA	Si		

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

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Inicial

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Cesar Augusto Montealegre	1763185				SENA		3124964500		
2	Lavarto Rodriguez	86.083.801				SENA		311-474-026		
3	Luis Miguel Murcia Diaz	1.117.969.145				SENA		3123702577		
4	Daniela Chaparro	CC 1104929				SENA		3112108505		

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

GOR-F-085 V02

Powered by CamScanner

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA DE INDUCCION Y CONCERTACIÓN DE HORARIO DE LA FORMACIÓN COCINA SALUDABLE, FICHA: 2999967.			
CIUDAD Y FECHA:	**9 de julio del 2024**	**HORA INICIO: 1:00 pm**	**HORA FIN: 3:00 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**En la vereda rochera, Morelia.**	**CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

Inducción y concertación de horario para la ejecución del proceso de Formación del programa de formación: **COCINA SALUDABLE, FICHA:** 2999967**,** sobre los Lineamientos del Programa **SER**.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Inducción, concertar horario y fechas para la ejecución de la formación **COCINA SALUDABLE, FICHA:** 2999967**.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se procede realizar la inducción por parte de la instructora: **Fabiola Vásquez Portes.**

1. **Llamado a lista y verificación de la asistencia:** a esta reunión asistieron los aprendices registrados según el reporte de inscripción generado por el aplicativo Sofía plus, tal como aparecen en el listado de asistencia adjunto a esta acta.

2. **Inducción a los aprendices respecto a los lineamientos del SENA y del programa de formación Sena Emprende Rural (SER).**
   - Deberes y Derechos del aprendiz SENA
   - Misión y visión del SENA
   - Lineamientos institucionales del SENA y del programa **SER**
   - Reconocimiento del programa de formación.
   - Demas temas correspondientes a la institucionalidad del SENA.

3. **Concertación de horario para la ejecución del proceso de formación bajo la modalidad presencial**: se realizó la explicación por parte de la instructora sobre los lineamientos del programa frente a la intensidad horaria que debe contener el programa de formación (60 horas), de la misma manera se concertaron encuentros directos y actividades extra-clase.

Modalidad presencial: de Martes a jueves, iniciando la formación desde las 9:00AM horas en jornada continua hasta las 5:00PM.
Modalidad desescolarizada trabajos asignados entre los días: lunes y viernes.

Lo anterior queda establecido por petición de la comunidad debido a la disposición de tiempo de ellos por sus labores.

- Se procedió a presentar los lineamientos del Programa SER y reglamento del Aprendiz.

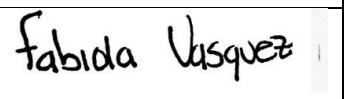
- Una vez explicado los lineamientos del programa **SER**, Reglamento del Aprendiz y teniendo claridad sobre las funciones del Representante la Formación, se procedió a elegir por votación y unanimidad a la señora LAURA NEIDI ORTIZ ESPAÑA: con cedula de ciudadanía No. CC - 40614065, como representante y vocero (a) del grupo quien acepta el cargo y agradece la oportunidad dada por el Sena y agradece a los demás aprendices el desarrollo de la formación y en los eventos que sea necesario su respaldo.

También se deja en acuerdo el trabajo autónomo de forma desescolarizada con actividades relacionadas con la formación, en asesorías y asistencia técnica.

CONCLUSIONES

Se cumplió con todos los objetivos plasmados en la reunión y con el desarrollo de esta, logrando generar claridad en el grupo de formación de: formación **COCINA SALUDABLE, FICHA:** 2999967**.**

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de inducción y concertación de horario.	**9 de julio del 2024**	**Fabiola vasquez portes**	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Maria Cecilia T.	SENA	Si		
Lilia Raquel Lozada	SENA	Si		Lilia Raquel Lozada
Adaicy	SENA	Si		Adaicy
Nuvia España	SENA	Si		Nuvia España
Edith	SENA	Si		Edith
Rubiela Rojas	SENA	Si		Rubiela Rojas
Yaritza ortiz	SENA	Si		Yaritza ortiz e
Ana Silvia pena	SENA	Si		Ana Silvia pena
Olga Constanza Cabrera Russo	SENA	Si		olga constanza C.
Yessica ortiz	SENA	Si		Yessica ortiz e
Claudia Coronado	SENA	Si		Claudia Coronado
Mariela España	SENA	Si		Mariela España
Laura Ortiz E	SENA	Si		laura ortiz e
Paola ortiz	SENA	Si		Paola Andrea ot

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

Powered by CamScanner

ANEXOS

- GOR-F-085 - Listado de asistencia

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Adaícy Pata	40077842			Aprendiz	SENA		3115658309		Adaícy
	Maria Cecilia Jaim	40768562			Aprendiz	SENA		3118950901		
	Lilia Raquel Lozada	40082326			Aprendiz	SENA		3187896515		Lilia Raquel Lozada
	Nueva España				Aprendiz	SENA		3222316829		Nueva España
	Edith Lugo	40757810			Aprendiz	SENA		3157197499		Edith
	Rubiela Rojas	40766007			Aprendiz	SENA		3138723719		Rubiela Rojas
	Yaritza ortiz	1006521506			Aprendiz	SENA		3222325679		Yaritza ortiz
	Anasilvia peña	40.763.420			Aprendiz	SENA		3157963904		Ana Ailvia peña
	Olga Constanza Cabrera Cuervo	1192161192.			Aprendiz	SENA		3125709354		Olga Constanza
	Yassica ortiz	1117885073			Aprendiz	SENA		3219624465		Yassica ortiz
	Claudia Coronado	40670189			Aprendiz	SENA		3229367861		Claudia Coronado
	Mariela España	40.765.729			Aprendiz	SENA				Mariela España
	Laura Ortiz	40614065			Aprendiz	SENA		3224172402		laura ortiz
	Paola Andrea ortiz	1117884186			Aprendiz	SENA		3152406439 3222325730		Paola Andrea ortiz

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

Powered by CamScanner

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA DE INDUCCION Y CONCERTACIÓN DE HORARIO DE LA FORMACIÓN EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL, FICHA: 2999979.			
CIUDAD Y FECHA:	**3 de julio del 2024**	**HORA INICIO: 1:00 pm**	**HORA FIN:** 3:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Cabecera municipal de Curillo Caquetá**	**CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

Inducción y concertación de horario para la ejecución del proceso de Formación del programa de formación: **EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL, FICHA:** 2999979**,** sobre los Lineamientos del Programa **SER**.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Inducción, concertar horario y fechas para la ejecución de la formación: **EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL, FICHA: 2999979.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se procede realizar la inducción por parte de la instructora: **Fabiola Vásquez Portes,** Haciendo claridad que este proceso de formación también tendrá el acompañamiento de un instructor de emprendimiento el cual será asignado en el trascurso del proceso formativo.

1. **Llamado a lista y verificación de la asistencia:** a esta reunión asistieron los aprendices registrados según el reporte de inscripción generado por el aplicativo Sofía plus, tal como aparecen en el listado de asistencia adjunto a esta acta.

2. **Inducción a los aprendices respecto a los lineamientos del SENA y del programa de formación Sena Emprende Rural (SER).**
   - Deberes y Derechos del aprendiz SENA
   - Misión y visión del SENA
   - Lineamientos institucionales del SENA y del programa **SER**
   - Reconocimiento del programa de formación: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.
   - Demas temas correspondientes a la institucionalidad del SENA.

3. **Concertación de horario para la ejecución del proceso de formación bajo la modalidad presencial**: se realizó la explicación por parte de la instructora sobre los lineamientos del programa frente a la intensidad horaria que debe contener el programa de formación (288 horas), de la misma manera se concertaron encuentros directos y actividades extra-clase.

   Modalidad presencial: de Martes a jueves, iniciando la formación desde las 9:00AM horas en jornada continua hasta las 5:00PM.
   Modalidad desescolarizada trabajos asignados entre los días: lunes y viernes.

   Lo anterior queda establecido por petición de la comunidad debido a la disposición de tiempo de ellos por sus labores.

   - Se procedió a presentar los lineamientos del Programa SER y reglamento del Aprendiz.

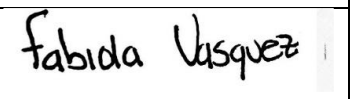
   - Una vez explicado los lineamientos del programa **SER**, Reglamento del Aprendiz y teniendo claridad sobre las funciones del Representante la Formación, se procedió a elegir por votación y unanimidad a la señora LEYDI JOHANA RODRIGUEZ CARVAJAL: con cedula de ciudadanía No. CC - 1117785446, como representante y vocero (a) del grupo quien acepta el cargo y agradece la oportunidad dada por el Sena y agradece a los demás aprendices el desarrollo de la formación y en los eventos que sea necesario su respaldo.

   También se deja en acuerdo el trabajo autónomo de forma desescolarizada con actividades relacionadas con la formación, en asesorías y asistencia técnica.

CONCLUSIONES

Se cumplió con todos los objetivos plasmados en la reunión y con el desarrollo de esta, logrando generar claridad en el grupo de formación de: emprendedor en gastronomía típica rural, ficha: 2999979**.**

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de inducción y concertación de horario.	**3 de julio del 2024**	**Fabiola vasquez portes**	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Leidy Johana Rodriguez	SENA	Si		Leidy Johana Rodriguez
Hirading Sicens Pedro	SENA	Si		
Gisela Castro Vargas	SENA	Si		
Adriana L. Lopez Hernandez	SENA	Si		Adriana L. Lopez H.
Leidy L. Duran	SENA	Si		
Mariaedilma o	SENA	Si		Mariaedilma
Sarai V.	SENA	Si		
Blanca N Vargas	SENA	Si		Blanca N.
Ayda Moreno	SENA	Si		
Suli Cabrera	SENA	Si		
Nohora Lopez	SENA	Si		Nohora Lopez

Powered by CamScanner

ANEXOS

- GOR-F-085 - Listado de asistencia

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 31 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Angelo Moreno Bal	1193227523			Aprendiz	SENA	angelimoreno260@gmail.com	3204438600		
	Adriana L. Lopez H	1006432172			"	SENA	anferlotis e gmail. com	3144792616		Adriana L. L. H.
	Blanca Nuvuga	Y0613613			"	SENA	blanilova14@hotmail.es	3124646350		Blanca N
	Sarai Valencia	1116202373			Aprendiz	SENA	Sarai273valencia@gmail.com	3155941083		
	Hindra Sierra R	1002814549			"	SENA	hindrasierraRadamo@gmail.com	3142309891		
	Leidy Duran	1004035739			"	SENA	carolmiranda_2004@hotmail.com	3209456702		Leidy Duran
	Gisela Castro	1.117941418.			"	SENA	yisela37@hotmail.	3106949127		
	Nohora Lopez	40 622 639			"	SENA		3733325241		Nohora Lopez
	Mariedilma Ron	40620424			"	SENA		3133807282		Mariedilma Rondon
	Leidy R. C	1.117785 446			"	SENA	leidithalig@Hot	3138787609		Leidy R. C.

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

Powered by CamScanner

6.2 Formato de orden de viaje N° 54124 y 65824, para desplazamiento de la ficha 2956355

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

Usuario que Genera Reporte:	MHwgarzon	WILMER MAUricio GARZON MUNOZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2024-06-24-5:41 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	54124	**Fecha Solicitud**	2024-06-11	**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.**	2024-06-11	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	EMPRENDE RURAL			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	3024	**Dependencia Solicitante**	951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3602-1300-10-20308E-3602035-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3602-1300-10-20308E-3602035-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total 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	Con orden de pago	2024-06-25	2024-06-27	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - CAGUAN	2,5	No	50	2,5	5.178.470,00	336.520,00	841.300,00	100.000,00	941.300,00	Impartir formación profesional integral en emprendedor en gastronomía típica rural según ficha 2956355 del programa SENA emprende rural - SER
											Totales Solicitud de Comisión			**841.300,00**	**100.000,00**	**941.300,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional integral en emprendedor en gastronomía típica rural según ficha 2956355 del programa SENA emprende rural - SER

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	1117492874	Nombre:	LUIS ANGEL LOZADA OLAYA	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA - CAQUETA

Firma Responsable

Verificado Por:	WILMER MAUricio GARZON MUNOZ	Fecha Verificación:	11/06/2024 15:11:29

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO- CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia 3 de Julio de 2024

PRESENTADO A: HELMAN CASTAÑEDA CASTAÑEDA - DIRECTOR REGIONAL (E) CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
54124	25/06/2024	27/06/2024
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	CAQUETA/ CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional en el programa de formación: **EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL**, **Ficha N° 2956355** del programa SENA EMPRENDE RURAL-SER.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica rural, SEGÚN Ficha N° 2956355, DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER, en el municipio de San Vicente del Caguan Caquetá donde se desarrollaron las siguientes actividades con los aprendices:

1. Socialización con los aprendices sobre la guía de aprendizaje y metodología de trabajo correspondiente a ejecutar en el proceso de formación durante los días 25,26 y 27 de Junio del 2024, tales como: interpretar receta estándar teniendo en cuenta procedimientos técnicos y monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.
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 manejo efectivo de las materias primas
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

   - realizar manejo de residuos teniendo en cuenta la normativa ambiental.
4. Realizar las actividades de aprendizaje propuesta en la planeación pedagógica con forme 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 25, 27 y 27 de Junio del 2024.

RESULTADOS:

Impartir Formación Profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2956355 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.

1. 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° 2956355.

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

1. Evidencias fotográficas.
2. Tiquetes de desplazamiento.
3. Formato de legalización de trasporte informal.
4. Listado de asistencia

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Socialización de recetas del material de apoyo mediante la cartilla. 2. Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N°2956355.	25, 26 y 27 de Junio

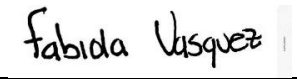
CONCLUSIÓNES:

Impartir Formación de emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2956355 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL- SER.

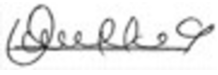
1. Se desarrolló parte de las actividades propuestas en la guía No.2, entre aprendices e instructora.

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

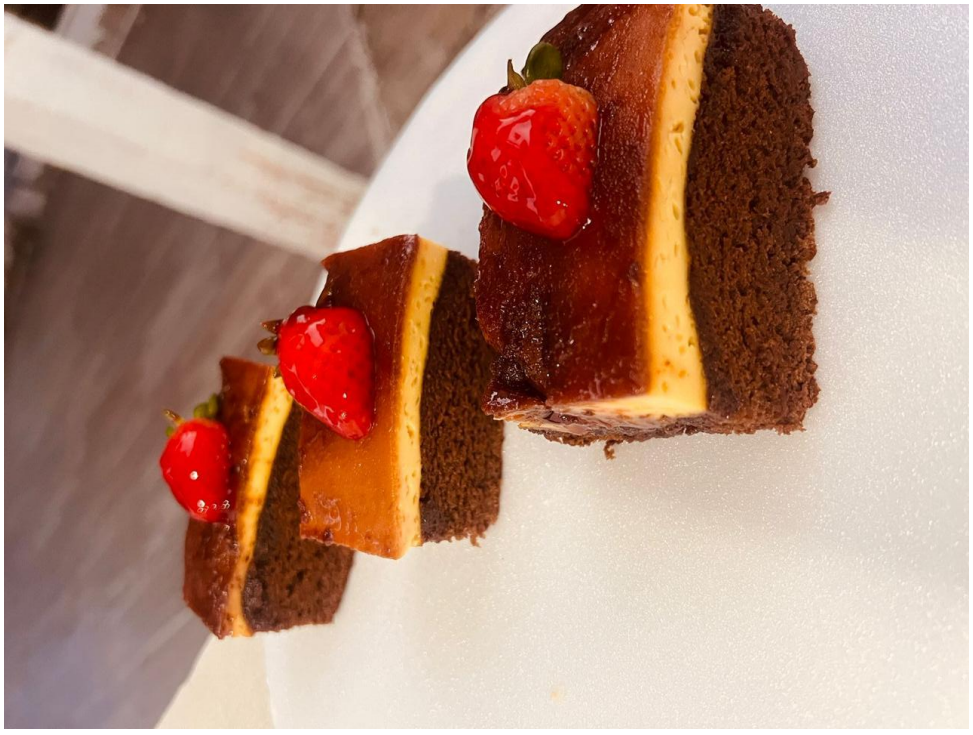
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADORA ACADÉMICA DE PROGRAMAS ESPECIALES	OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ	

EVIDENCIA FOTOGRAFICA – SAN VICENTE FICHA 2956355









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 del Caguan Caqueta.		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	FICHA:	2956855
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	260201105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL y 260201105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.		
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en gastronomia tipica rural.		
HORARIO:			

						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
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
1	AMPARO	GIRALDO CARVAJAL	CC - 40783302			25/6/24				Amparo	26/6/24				Amparo
2	AURA YISELA	DEL BASTO CURACAS	CC - 36296240	(illegible) yiselagjth	311					Aura					Aura
3	BLANCA ILDA	VARGAS SERNA	CC - 40691091												
4	CARLOS EDUARDO	PENAGOS MONTERO	CC - 1117545250		3105628917										
5	CARMENZA	PADILLA BAHAMON	CC - 26649575												
6	DANIEL ANDRES	ARROYAVE SANCHEZ	CC - 1117808580		321879 0633					Daniel Arroyave					Daniel Arroyave
7	ERIKA JULIETH	PALENCIA SANCHEZ	CC - 1117820488	Julieth.c@hotmail.com	3149527					Erika P.					Erika P.
8	GILBERT STIVEN	TARAZONA DEVIA	CC - 1117809115							Stiven					Stiven
9	JESICA MARIA	CARDOZO JOJOA	CC - 1117813420												
10	JOSE FABIAN	GAONA SAGASTUY	CC - 1117838138	Fabianyaona1998@gmail.c						Jose Fabian Gaona					Jose Fabian Gaona
11	JUAN DAVID	ARTUNDUAGA TEJADA	TI - 1117511836		3118781187					Juan Dud					Juan Dud

fabiola Vasquez

Nombre el instructora o instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo mismo 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	San Vicente del Caguan Caqueta.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	260201057 04 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL y 260201057 03 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2956355
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en gastronomia tipica rural.
HORARIO:	

						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
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
1	AMPARO	GIRALDO CARVAJAL	CC - 40783302			27/6/24				Amparo					
2	AURA YISELA	DEL BASTO CURACAS	CC - 36296240							Aura					
3	BLANCA ILDA	VARGAS SERNA	CC - 40691091												
4	CARLOS EDUARDO	PENAGOS MONTERO	CC - 1117545250		3108289										
5	CARMENZA	PADILLA BAHAMON	CC - 26649575												
6	DANIEL ANDRES	ARROYAVE SANCHEZ	CC - 1117808580		321874 0633					Daniel Arroyave					Dani
7	ERIKA JULIETH	PALENCIA SANCHEZ	CC - 1117820488		3214522					Erika					
8	GILBERT STIVEN	TARAZONA DEVIA	CC - 1117809115							Stiven.					
9	JESICA MARIA	CARDOZO JOJOA	CC - 1117813420												
10	JOSE FABIAN	GAONA SAGASTUY	CC - 1117838138	Fabian gaona 9980@gmail.com	3144356800					Jose Fabian gaona s.					Jose Fabian gaona s
11	JUAN DAVID	ARTUNDUAGA TEJADA	TI - 1117511836		3119791					Juan David					

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	San Vicente del Caguan Caqueta.		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	260201057 04 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL y 260201057 03 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.	FICHA:	2958355
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en gastronomia tipica rural.		
HORARIO:			

						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
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
12	MARICEL	RODRIGUEZ MARQUEZ	CC - 40732798			25/6/24					26/6/24				
13	OISLEIN	SANDOVAL SALINAS	CC - 1117819358												
14	PAULA YISED	ZOTO ARTUNDUAGA	CC - 1117232590	Paulayizedzoto@gmail.com	3214531435										
15	SIBEYI	LUNA CABRERA	CC - 1006520722												
16	VERONICA ALEXANDRA	OCHOA CHALA	CC - 1117510736												
17	YABIRA	SAGASTUY RODRIGUEZ	CC - 26644956												
18	YANETH	SILVA QUINTERO	CC - 40691407												
19	YESSENIA	ACUÑA CAVIEDES	CC - 1151453232												
20	YINA MARCELA	PARADA CARO	CC - 1117811209												
21	YORY PAOLA	ACUÑA CAVIEDES	CC - 1117533831												

fabiola Vasquez

Nombre el instructora o instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo mismo 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	San Vicente del Caguan Caqueta.		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	260201057 04 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL y 260201057 03 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.	FICHA:	2956355
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en gastronomia tipica rural.		
HORARIO:			

						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
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
12	MARICEL	RODRIGUEZ MARQUEZ	CC - 40732798			27/6/24									
13	OISLEIN	SANDOVAL SALINAS	CC - 1117819358												
14	PAULA YISED	ZOTO ARTUNDUAGA	CC - 1117232590												
15	SIBEYI	LUNA CABRERA	CC - 1006520722							Sibeyi Luna					
16	VERONICA ALEXANDRA	OCHOA CHALA	CC - 1117510736												
17	YABIRA	SAGASTUY RODRIGUEZ	CC - 26644956							Yabira					
18	YANETH	SILVA QUINTERO	CC - 40691407							Yaneth					
19	YESSENIA	ACUÑA CAVIEDES	CC - 1151453232												
20	YINA MARCELA	PARADA CARO	CC - 1117811209							Marcela					
21	YORY PAOLA	ACUÑA CAVIEDES	CC - 1117583831												

Fabiola Vasquez

Nombre del instructors o instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo mismo 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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHhcastane	HELMAN CASTANEDA CASTANEDA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 9 de julio de 2024	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	65824	**Fecha Solicitud**	2024-07-09	**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.**	2024-07-09	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	EMPRENDE RURAL			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	3024	**Dependencia Solicitante**	951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL		
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3602-1300-10-20308E-3602035-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3602-1300-10-20308E-3602035-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total 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	2024-07-17	2024-07-19	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - CAGUAN	2,5	No	50	2,5	5.178.470,00	336.520,00	841.300,00	100.000,00	941.300,00	Impartir formación profesional integral en emprendedor en gastronomía típica rural según ficha 2956355 del programa SENA emprender rural - SER.
											Totales Solicitud de Comisión			**841.300,00**	**100.000,00**	**941.300,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional integral en emprendedor en gastronomía típica rural según ficha 2956355 del programa SENA emprender rural - SER.

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	19342817	Nombre:	HELMAN CASTAÑEDA CASTAÑEDA	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: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2024/07/09 17:07:14 -05:00

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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHhcastane	HELMAN CASTANEDA CASTANEDA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 9 de julio de 2024	

Firma Responsable

Verificado Por:	WILMER MAUricio GARZON MUNOZ	Fecha Verificación:	09/07/2024 15:56:56

Firmado digitalmente por:
Nombre: HELMAN CASTANEDA CASTANEDA
Cédula de ciudadanía: 19342817
Usuario SIIF: MHhcastane
9/07/2024 5:07:28 p. m.

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

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO- CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia 22 de Julio de 2024

PRESENTADO A: HELMAN CASTAÑEDA CASTAÑEDA - DIRECTOR REGIONAL (E) CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
65824	17/07/2024	19/07/2024
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	CAQUETA/ CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional en el programa de formación: **EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL**, **Ficha N° 2956355** del programa SENA EMPRENDE RURAL-SER.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica rural, SEGÚN Ficha N° 2956355, DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER, en el municipio de San Vicente del Caguán Caquetá donde se desarrollaron las siguientes actividades con los aprendices:

1. Socialización con los aprendices sobre la guía de aprendizaje y metodología de trabajo correspondiente a ejecutar en el proceso de formación durante los días 17,18 y 19 de Julio del 2024, tales como: Razonar sobre la importancia de la selección y clasificación adecuada de la materia prima para la obtención de un buen producto.
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 manejo efectivo de las materias primas

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

- realizar la preparación y transformación de los alimentos teniendo en cuenta receta estándar.

4. Realizar las actividades de aprendizaje propuesta en la planeación pedagógica con forme 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 17,18 y 19 de Julio del 2024.

RESULTADOS:

Impartir Formación Profesional en el programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2956355 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.

1. 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° 2956355.

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

1. Evidencias fotográficas.
2. Tiquetes de desplazamiento.
3. Formato de legalización de trasporte informal.
4. Listado de asistencia

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Socialización de recetas del material de apoyo mediante la cartilla. 2. Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N°2956355.	17,18 y 19 de Julio.

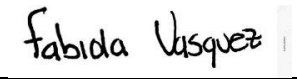
CONCLUSIÓNES:

Impartir Formación de emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° 2956355 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL- SER.

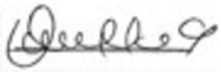
1. Se desarrolló parte de las actividades propuestas en la guía No.2, entre aprendices e instructora.

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 DE PROGRAMAS ESPECIALES	OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ	

EVIDENCIA FOTOGRAFICA – SAN VICENTE FICHA 2956355










ACARDÍ
LIMÓN

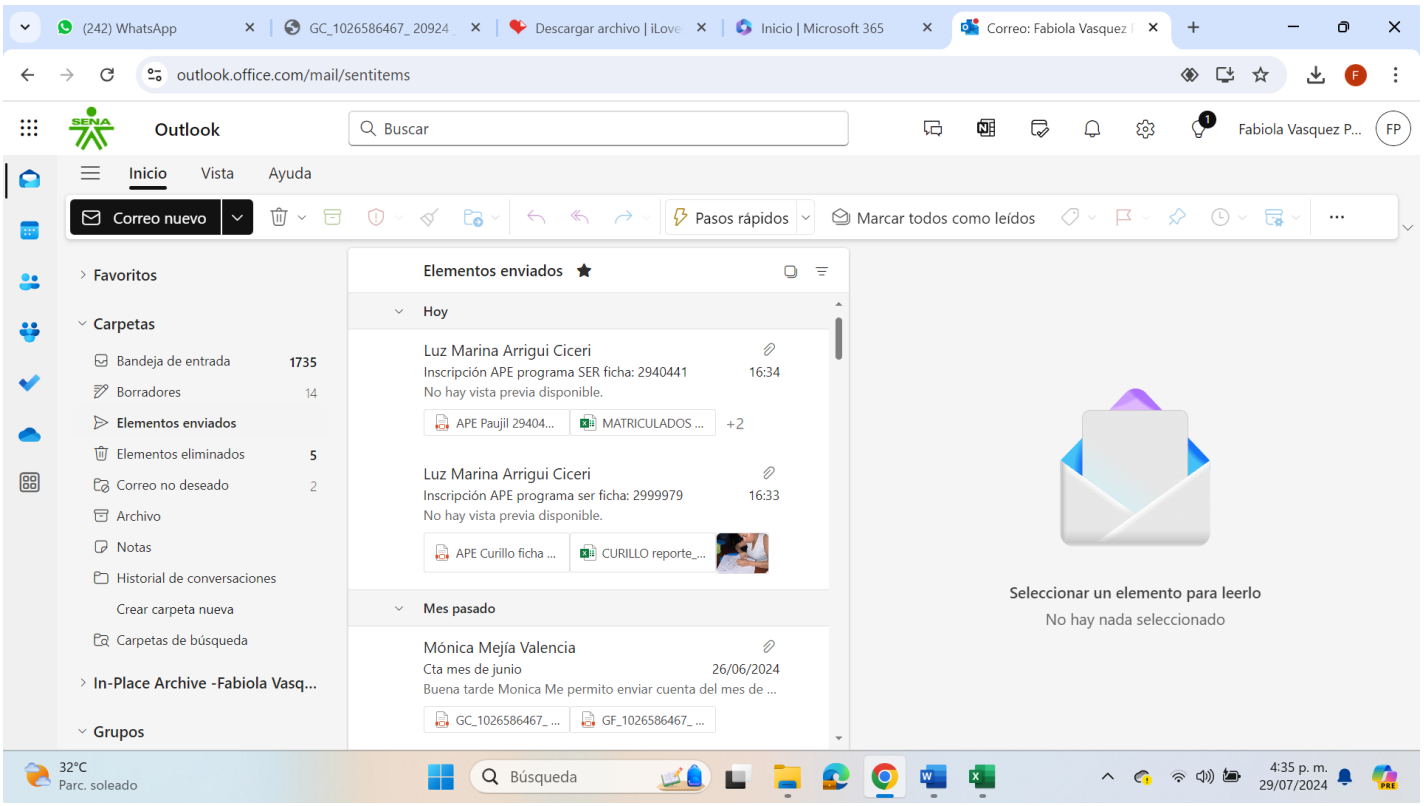






8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de las fichas 2940441, 2999979

Pantallazos de correos enviados para la respectiva inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.



SENA | Agencia Pública DE EMPLEO

REGISTRO DE ASISTENCIA

CRAV	EVENTO	FERIA	MICRO RUEDA	TALLER	TEMA	POBLACION
					Inscripción APE	Curillo

LUGAR: Curillo FECHA: 3 de Julio del 2024

INSTRUCTOR/OTRO: Fabiola Vasquez ORIENTADOR:

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	No. IDENTIFICACION	LUGAR EXPED DOCUMENTO	FECHA NACIMIENTO DIA	MES	AÑO	LUGAR DE NACIMIENTO	DIRECCION DOMICILIO	No. DE CONTACTO TELEFONICO	CORREO ELETRONICO (Correos Reales)	FIRMA
1	Angela Mariana Burbano	1193223523	Curillo Caq.	17	12	2000	Curillo Caqueta	Curillo Caqueta.	3204438600	angelitoreno360@gmail.com	Angela Mariana Burbano
2	Adriana L. lopez H.	1006432192	Curillo C.	10	04	1996	Curillo Caqueta	Curillo	3144792616	angerlotise@gmail.com	Adriana L. lopez.
3	Blanca N vargas	40613613	Florencia	14	05	1984	Solano	b/centro	3124646550	blanilovary-8 hotmail.es	Blanca N.
4	Sarai valencia	1116201375	Florencia	07	09	1999	Curillo	Curillo/Turbay	3155541083	sarai2736valencia@gmail.com	
5	Lindira Sicerls Perdomo	1002874519	Agrado/ Caqueta	13	10	1999	Piamonte cauca	curillo/centro	3142309391	lindirasicerls perdomo@gmail.com	
6	Leidy L. Duran	1004035239	Bogota	2	10	1988	Baraya Huila	Curillo/caqueta	3204956102	carolmiranda-2009@hotmail.com	Leidy Duran
7	Giselci Castro Vargas	1117541494	Florencia	20	06	1995	Puerto Rico	curillo/palmas	3106704127	yoda370hotmail	
8	Nohora Lopez Cobaleda	40622639	curillo	11	04	1984	curillo	curillo poblado	3733323524	yiseta37@hotmail	Nohora Lopez
9	Maria Edilma Bonbon	40620424	Curillo	5	03	1970	Curillo	Curillo	3133807084	yiseta37@hotmail	Maria Edilma Bonbon
10	Lady Rodriguez	1.117785446	Albania	23	07	1992	Albania	curillo caqueta	3133787609	ladithaliga@Hot.	Lady R-C.
11											
12											
13											
14											
15											

Powered by CamScanner

SENA | Agencia Pública DE EMPLEO

REGISTRO DE ASISTENCIA

CRAV	EVENTO	FERIA	MICRO RUEDA	TALLER	TEMA
					Inscripción APE
					POBLACION: Pavjil

LUGAR: Pavjil FECHA: 16/05/24

INSTRUCTOR/OTRO: Fabiola Vasquez ORIENTADOR:

No.	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	No. IDENTIFICACION	LUGAR EXPED DOCUMENTO	FECHA NACIMIENTO DIA	MES	AÑO	LUGAR DE NACIMIENTO	DIRECCION DOMICILIO	No. DE CONTACTO TELEFONICO	CORREO ELETRONICO (Correos Reales)	FIRMA
1	Rosa Elena Tellez zapata	1118020620	Pavjil	23	10	1985	Pavjil.C.	V. La sonora	3144460269	Tellezzrosaelena@gmail.com	Rosa Elena Tellez
2	Marler Enoc suarez Tellez	1118023291	pavjil	26	03	2009	pavjil. C.	V. La sonora	3506321673	Tellezzrosaelena@gmail.com	Marler. E. suarez
3	MARIA PAULA VALDERRAMA S.	1005882822	El Pavjil	12	06	2000	EL PAVJIL C.	B. LA PAZ	3219946884	mariavalderramalegarda@gm	MARIA P V S.
4	Danny A. Perdomo Yague	1006514088	El Pavjil	21	07	2000	Florencia	B. Centro	3144170666	Dazlpeya@gmail	[illegible]
5	Yudy Marcela Zamora	1118022213	Pavjil	11	02	2006	Florencia	V. La Cristalina	3174550776	Zamorayudy.11@gm	Yudy Zamora
6	Constanza Liliana Sierra	1118022176	Pavjil	14	02	1986	Pavjil	V. La cristalina	3203359867	Zamorayudy11@gmi	Constanza Liliana
7	Germán David Prieto Villegas	1118364610	Doncello	1	01	2006	Florencia	Pavjil	3229225694	Germandavid Prieto@gmail.com	Germán villegas
8	Yesika Tatiana Perdomo Martinez	1.118.021.773	El Pavjil	1	09	1995	La Montañita	El Pavjil	3132048894	Perdomoyesikatatiana@gmail.com	Yesika Perdomo
9	Ronaelly Gutierrez Jara	40740070	El Pavjil	29	01	79	El Pavjil	El Pavjul	3125441538	glennygutierrez79@gmail.com	[illegible]
10	Nidia. Tereza Osorio M	40612638	El pavjil	26	03	84	florencia	El pavjil	3214375626	Nidiaosoriomarin3@	Nidia t. Osorio
11	Luz adriana Osorio M.	40611116	El pavjil	16	11	79	florencia	El pavjil	3298267624	nidiaOsoriomarin3@	L. adriana.
12	Juan G. Garcia A	1075240727	El Pavjil	02	12	85	Neiva	Pavjil	3228236957	juanitoBotero@gmail.com	Juan Garcia
13											
14											
15											

Powered by CamScanner

12.1 Anexo listado de asistencia de la socialización convocatoria campesina Fondo Emprender, el día 22 de julio de 2024

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 **DEL MES DE** Julio **DEL AÑO** 2024

OBJETIVO (S) Socializacion convocatoria Campesina Fondo-Emprender

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Edwar Fonseca	6.800.310		X		SGR	efonseca@sena.edu.co	3165309010	si	
2	Omar Losada	17.691.096		X		SER	oalosada@sena.edu.co	3120801000	si	Omar Losada
3	Ricardo Rosero	1117497401		X		SER	rrosero@sena.edu.co	3158229020	si	
4	Fabiola Vasquez	1026586167		X		SER	fvasquez22@sena.edu	3214750075	si	Fabiola Vasquez.
5	Karen Paola Botoso	1117524027		X		SER	aprendices@sena.edu.co	3144603350	si	Karen B.
6	PAOLA PEÑA	1.117.500.032		X		SER	espenas6@sena.edu.co	3165573602	si	PAOLA PEÑA
7	Jhon Jairo Vela	17652190		X		SER	jvela@sena.edu.co	3143147788	si	
8	Catherine Gutierrez	1007761291		X		SER	Kgutierrezb@sena.edu.co	3209446917	si	
9	Maira Cano	1143541061		X		SER	Maira.cano@sena.edu.co	3133778955	si	
10	Douglas Rojas	52801488		X		SER	njrojas@sena.edu.co	3149492088	si	Douglas Rojas
11	Milena Ortiz	1117525716		X		SER	mortiz@sena.edu	3114773444	si	Milena O.
12	Luz María García	46677171		X		SER	lmgarcia24@sena.edu	3114689971	si	
13	Laura Murcia Cruz	1117.529.147		X		SER	lcmurcia@sena.edu.co	3125889391	✓	Laura Murcia C.
14	María Alejandra Manzanares Silva	1089417258		X		SER	mamanzanares@sena.edu.co	3143475127	si	
15	Mónica Mosquera	1024463434		X		SER	mmosquera@sena.edu	3169760B	si	

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

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Socializacion Convocatoria Campesina Fondo-emprender

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Sandra M Rendon	40088104		x		SER	smperdomoe@sena.edu.co	3166221182	si	Sandra M.

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

13.1 Informe mensual de ejecución de las actividades del mes de julio de 2024
GC_1026586467_ 20924 _JULIO_2024
GF_1026586467 _ 20924 _JULIO_2024

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO) REGIONAL CAQUETÁ CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA-CAQUETÁ Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1	Código Regional	18
		Código Centro	951610
		Fecha Elaboración	Julio de 2024
		Versión	MARZO 2024 - 2,24
		ID de Proceso	29455-921750

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	**Banco a consignar:**	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	1.026.586.467	**Tipo de cuenta:**	AHORROS
Correo electrónico:	favasquezpor@sena.edu.co	**Número de Cuenta:**	46687313453
IP/Nº de contacto:	3214750075	**Presta Servicios Excluidos de IVA:**	SI
Inducción SST:	SI	**Pertenece al régimen simple de tributación:**	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Es declarante de renta por el año gravable 2023**	NO

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?	NO
Sus ingresos en el 2023 fueron iguales o superiores a $59.377.000	NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2024 es igual o superior a $188.260.000 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO
Concepto del pago corresponde a:	Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.	0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	5918506/2024	**Nº Compromiso SIIF**	20924	**Número de pagos durante la vigencia del contrato**	8

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico en el área de COCINA SALUDABLE aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural.

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	**01/07/2024**	**Al**	**31/07/2024**	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 14.327.100
Número de pago	**6**			**Valor Total del Contrato:**	$ 37.630.215
Valor Bruto Pago:			**$ 5.178.470,00**	**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 9.148.630

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 5.178.470	Retención en la fuente a practicar Artículo 383 rentas	1,44%
Ingresos por comisiones	$ 1.882.600	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 69.482
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 7.061.070**	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 4.836.870**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 69.482**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Julio	Junio
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**9467867177**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 2.071.388	$ 2.071.388
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 259.000	$ 259.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 331.500	$ 331.500
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 21.700	$ 21.700

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	4.836.870,00	TARIFA
Base retención en la fuente a titulo de ICA	6.470.570,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	69.482,00	1,44%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299 - FLORENCIA	38.823,00	0,600%

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 30 de julio de 2024

Señora
Olga Marcela Soto Gutiérrez
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5918506
Cargo del supervisor Coordinadora Académica Programas especiales
Dependencia Formación Profesional Integral
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes julio del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR.5918506 del año 2024

FABIOLA VASQUEZ PORTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.026.586.467 de Florencia Caquetá, en mi calidad de Contratista del SENA, Sena Emprende Rural SER, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación

13.2 Link de enlace a la carpeta del Drive del portafolio de los instructores SER 2024.

LCH FABIOLA VASQUEZ PORTES