PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 2 de septiembre 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 septiembre 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 Ficha 2999979 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332	1.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2999979 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 1.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 2999979 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 2999979, 3042311, 3042332

			1.4 Registro de gestión de tiempos mes de julio y agosto 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.	Envié a través de correo electrónico a la Dinamizador SER los formatos de reporte de inscripción para el trámite de matrícula de los aprendices para la formación Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332	2.1 Listado de asistencia a matricula de las Ficha 3042311, 3042332 2.2 Pantallazo de correo enviado a la Dinamizador SER, los formatos de reportes de inscripción a matricula de la formación 3042311, 3042332 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	Brinde atención requerida a los grupos de formación rural a las formaciones Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332	3.1 Anexo actas de inducción formaciones Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y

	atención definido por la Coordinación Nacional SER.		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 agosto.
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.	Envié a través de correo electrónico a la Dinamizadora y al apoyo administrativo del Programa SER, el reporte de preinscriptos de la formación Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332	5.1 Registro de tiempos en Sofía plus del mes de julio y agosto 5.2 Reporte de preinscriptos en el aplicativo Sofía plus de la Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 5.3 Reporte de matriculados de formación Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 5.4 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de las Fichas 3042311, 3042332

			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 salida, en el marco de su objeto contractual.	Programé y reporté a la supervisora de mi contrato la movilización a orientar formación en Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2999979 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332	6.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2999979 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 6.2 Formato de orden de viaje N° 80324, para desplazamiento de la ficha 3042311 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 6
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evalué los resultados de aprendizaje de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979, Cocina Saludable fichas 3042311	7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979, 3042311 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 7

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 Cocina Saludable Ficha 2999967	8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de la ficha 2999967 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 Instalaciones del Sena Regional Caquetá, desde el 19 febrero al 1 de marzo de 2024 Esta obligación se cumplió al 100%.	No se genera evidencia para el mes de agosto
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 agosto.
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o	Participe en la reunión de seguimiento del programa SER, citada por la Dinamizadora el día 27 de agosto de 2024	11.1 Anexo listado de asistencia de la reunión de seguimiento del programa SER, citada

	misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.		por la Dinamizadora el día 27 de agosto de 2024 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 11
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.	Participar en la Participación de aprendices de la ficha: 2999967 programa de formación en cocina saludable en las fiestas del rio bodoquero y en la inauguración de la planta de procesamiento de pescado Morelia Caquetá, el 17 de agosto de 2024	12. 1 Anexo evidencias fotográficas de la participación de aprendices de la ficha: 2999967 programa de formación en cocina saludable en las fiestas del rio bodoquero y en la inauguración de la planta de procesamiento de pescado Morelia Caquetá, 17 de agosto 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	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	13.1 Informe mensual de ejecución de las actividades del mes de agosto de 2024 GC_1026586467_ 20924 _AGOSTO_2024

	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.	link de acceso enviado por la dinamizadora de centro del portafolio de los instructores.	GF_1026586467 _ 20924 _AGOSTO_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 agosto
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.	80324	SAN VICENTE DEL CAGUAN	20/08/2024	21/082024
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9470622667 de la planilla, Aportes en Linea del periodo julio de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

7.AGOSTO

Evidencias en (58) 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 julio 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 Ficha 2999979 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332

1.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 2999979 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332
1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 2999979, 3042311, 3042332

1.4 y 5.1 Gestión de tiempos del mes de julio y agosto

2.1 y 5.3 Listado de asistencia a matricula de las Ficha 3042311, 3042332
2.2 y 5.2 Pantallazo de correo enviado a la Dinamizador SER, los formatos de reportes de inscripción a matricula de la formación 3042311, 3042332
3.1 Anexo actas de inducción formaciones Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332
5.4 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de las Fichas 3042311, 3042332

6.2 Formato de orden de viaje N° 80324, para desplazamiento de la ficha 3042311
7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979, 3042311

8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de la ficha 2999967
11.1 Anexo listado de asistencia de la reunión de seguimiento del programa SER, citada por la Dinamizadora el día 27 de agosto de 2024

12. 1 Anexo evidencias fotográficas de la participación de aprendices de la ficha: 2999967 programa de formación en cocina saludable en las fiestas del rio bodoquero y en la inauguración de la planta de procesamiento de pescado Morelia Caquetá, 17 de agosto de 2024

13.1 Informe mensual de ejecución de las actividades del mes de agosto de 2024
GC_1026586467_ 20924 _AGOSTO_2024
GF_1026586467 _ 20924 _AGOSTO_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:

Firm

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
Ficha 2999979 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**5 DE AGOSTO 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** — **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA** — **Regional y Centro de formación** **FICHA 3042311 SAN VICENTE DEL CAGUAN** — **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 USNA 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 PALABOCAS. 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. HIGIENIZAR 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. LIMPIA 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 Instrumento: Lista de chequeo DE DESEMPEÑO: Exposición de implementacion de receta estandar. Técnica: Exposición Instrumento:Lista de chequeo. DE PRODUCTO: Elaboracion de una receta tipica. Técnica: preparacion de una receta Instrumento:Lista de chequeo	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.	

1.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 2999979 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332

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

1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 2999979, 3042311, 3042332

SENA

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	Curillo Caquetá.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR,26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL, 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR Y 26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS
FICHA:	2999979
AMBIENTE:	
HORARIO:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en gastronomia tipica rural.

						FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ADRIANA LICETH	LOPEZ HERNANDEZ	CC - 1006432192	enferlotis@gmail.com		6/8/24				Adriana L.	7/8/24				Adriana L
2	AHYDE	CARVAJAL GUTIERREZ	CC - 1116206463												
3	ANYELA	MORENO BUITRAGO	CC - 1193227523							Anyela M					Anyela M
4	BLANCA NIEVES	VARGAS NIÑO	CC - 40613613	blanlaya14@hotmail	3124646350					Blanca N					Blanca N
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		3106749127					Gisela Castro					Gisela Castro
9	HINDIRA	SICERIS PERDOMO	CC - 1002874549	hindirasiceris perdomo@gmail.com	3142309391					Hindira Siceris P.					Hindira Siceris P.
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:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR,26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL, 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR Y 26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	2999979
AMBIENTE:	
HORARIO:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en gastronomia tipica rural.

						FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
N°	**NOMBRE**	**APELLIDOS**	**DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/CELULAR**	**FECHA**	**VIRTUAL Y/O DIGITAL**	**A TRAVES DE EMISORA**	**CONFERENCIA TELEFÓNICA**	**PRESENCIAL**	**FECHA**	**VIRTUAL Y/O DIGITAL**	**A TRAVES DE EMISORA**	**CONFERENCIA TELEFÓNICA**	**PRESENCIAL**
12	LEIDY LORENA	DURAN ALQUICHIRE	CC - 1004035739		3200456102	6/8/24				Leidy Duran	8/8/24				Leidy D.
13	LEYDI JOHANA	RODRIGUEZ CARVAJAL	CC - 1117785446		313878 7691					Leidy R.C					Leidy R.C
14	LIGIA MARLENY	BRAVO ALVAREZ	CC - 41101255												
15	LINA SARAI	VALENCIA RODRIGUEZ	CC - 1116204373		3115591088					Lina Sarai V.					Lina Valencia
16	MARIA DEL CARMEN	POLANIA VANEGAS	CC - 36160243												
17	MARIA EDILMA	RONDON FLOREZ	CC - 40620424		Edilma										Edilma.
18	MARIA EDITH	PAJOY BECERRA	CC - 40622562												
19	MILENA PATRICIA	MARTINEZ CASTRO	CC - 40622815												
20	NOHORA	LOPEZ COBALEDA	CC - 40622639		3133325224					Nohora L					Nohora L
21	SULI JANETH	CABRERA BRAVO	CC - 69070181							Suli Cab					Suli
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

SENA

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	Curillo Caquetá.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR,26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL, 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR Y 26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS
FICHA:	2999979
AMBIENTE:	
HORARIO:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en gastronomia tipica rural.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ADRIANA LICETH	LOPEZ HERNANDEZ	CC - 1006432192			8/8/24				Adriana L	9/8/24				Adriana L
2	AHYDE	CARVAJAL GUTIERREZ	CC - 1116206463												
3	ANYELA	MORENO BUITRAGO	CC - 1193227523							Anyela M					Anyela M
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		3106749127					Gisela castro					Gisela castro
9	HINDIRA	SICERIS PERDOMO	CC - 1002874549	hindirasiceris@yahoo.com	3142309391										
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:	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR,26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL, 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR Y 26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA 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		320 895 6102	8/8/24				Leidy Duran	9/8/24				Leidy Duran
13	LEYDI JOHANA	RODRIGUEZ CARVAJAL	CC - 1117785446		315878 7609					leidyRC					leidyRC
14	LIGIA MARLENY	BRAVO ALVAREZ	CC - 41101255												
15	LINA SARAI	VALENCIA RODRIGUEZ	CC - 1116204373	3115591085	3115591085					Lina Valen					Lina Valencia
16	MARIA DEL CARMEN	POLANIA VANEGAS	CC - 36160243												
17	MARIA EDILMA	RONDON FLOREZ	CC - 40620424							Edilma					Edilma
18	MARIA EDITH	PAJOY BECERRA	CC - 40622562												
19	MILENA PATRICIA	MARTINEZ CASTRO	CC - 40622815												
20	NOHORA	LOPEZ COBALEDA	CC - 40622639		3733325244					Nohora Lopez					Nohora L
21	SULI JANETH	CABRERA BRAVO	CC - 69070181												
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	Belen Caquetá
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:	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES
FICHA:	3042332
AMBIENTE:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Cocina Saludable
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	Alexandra	Ortiz	1117556336		3228490772	12/8/24					13/8/24				
2	Dasy T.	Sandoval S.	1006410312		3183119723					Tatiana SS					Tatiana SS
3	Yordary	Santanilla C.	40093810		3147245972					Luzdary					Luzdary
4	Nidia Estella	Trujillo	1115797940							Nidia T.					Nidia T.
5	Luz Nery	Yustres	40075333		31158027										
6	Meri	Cerquera	1115782494		3182642259					Meri					Meri
7	Paola Trujillo	Zubachi	40094276		3203420331					Paola					Paola
8	Luz Mary	Rubio	26.630643		3107953816										Luz Mary
9	Natalia S.	Sinaloa	1006410357		3126211756					Natalia K.					Natalia K.
10	Yeni Santanilla	Cicery	1117487961		3126211756					Yeni Santanilla					Yeni
11	Maricel S.	Sinaloa	40093227		3182877727					Maricel					Maricel

Fabiola Vasquez

Nombre de 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 cómo 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	Belen - Caqueta
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:	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LÁS NECESIDADES
FICHA:	3042332
AMBIENTE:	
HORARIO:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Cocina Saludable

						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	Lucero	Barrera Hurtado	1115792470		3228149871	7/8/24				Lucero	13/8/24				Lucero
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															

Fabiola Vargez

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 cómo 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
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:	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES
FICHA:	3042311
AMBIENTE:	
HORARIO:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Cocina Saludable

						FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
1	FREDY	ORTIZ O.	1006518421		3238703[illegible]	20/8/24				FREDY	21/8/24				FREDY
2	Enith	Perdomo	55168777		3219932683										Enith
3	Maylin	Lopez	1006518800		3247767223										Maylin
4	Jefferson	Rubiano	1075265123		3025932255					Jefferson					
5	Lida Yohana	Campos Cadena	1117805966		3024832414					Lida					
6	Amy Yuany	Tangarife Pinto	1006519775		3115740455					Amy Pinto					Amy Pinto
7	Ilsa Yulieth	Oliva Latorre	1117.806107		3125198152					Ilsa Oliva					Ilsa Oliva
8	Pedro Anibal	Sanchez Ramos	1148211230		3102799630					Pedro S L.					Pedro SL
9	Daniz J	Latorre Joven	40691680		3249356984					Daniz J.					Daniz J.
10	Yolanda	Gomez Ortiz	26649561							Yolanda					Yolanda
11	yeimy	Alvear	1089905666		3104449262					yeimy					yeimy

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
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:	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES
FICHA:	3092311
AMBIENTE:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Cocina Saludable
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
11	Florinda	Ulloa Parra	48641653			20/8/24				Florinda Ulloa	21/8/24	✓			Florinda Ulloa
12	Michell	Real	1115942480							Michell					Michell
13	Dorly	Parra	1010037917							Dorly.					Dorly
14	Ruht Mary	Bravo Bolaños	26598994							Ruht Mary					Ruht Mary
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/07/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2999979 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 52,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2938022 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 1,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2941129 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2940441 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2999967 - COCINA SALUDABLE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2956355 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 161,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3042311 - COCINA SALUDABLE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2999979 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2938022 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2941129 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 1,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3042332 - COCINA SALUDABLE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2956355 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 1,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2940441 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 1,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

2.1 y 5.3 Listado de asistencia a matricula de las Ficha 3042311, 3042332

A	B	C	D
	Reporte de Inscripciones		

Código Ficha	3042311
Programa de Formación	COCINA SALUDABLE

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1006519775	ANYI YURANY TANGARIFE PINTO	Matriculado
CC - 40691680	DARIS LATORRE JOVEN	Matriculado
CC - 1010037917	DERLY PARRA POLANIA	Matriculado
CC - 55168777	ENITH PERDOMO JOVEN	Matriculado
CC - 13078677	EPIFANIO DAZA TIMANA	Matriculado
CC - 48621653	FLORINDA ULCUE POSCUE	Matriculado
CC - 1006518421	FREDY ORTIZ OLAYA	Matriculado
CC - 1117806107	ILSA YULIANA OLAYA LATORRE	Matriculado
CC - 59121554	JANETH DAZA OROZCO	Matriculado
CC - 1075215123	JEFFERSON RUBIANO REYES	Matriculado
CC - 1115942480	KAROL MICHELL REAL CASTAÑO	Matriculado
CC - 1117805966	LIDIA YOHANA CAMPOS PALENCIA	Matriculado
CC - 1089905402	MARIELA BOLAÑOS ARAUJO	Matriculado
CC - 1006518800	MARYLIN STEFANNY LOPEZ GOMEZ	Matriculado
CC - 1006501275	NIBER ESTELIO BARBOSA CORTEZ	Matriculado
CC - 1148211230	PEDRO ANIBAL SANCHEZ LINARES	Matriculado
CC - 26598994	RUTH MARY BRAVO BOLAÑOS	Matriculado
TI - 1089905666	YEIMY ALEXANDRA ALVEAR BOLAÑOS	Matriculado
CC - 1117809936	YOJAN STIVEN PARRA POLANIA	Matriculado
CC - 26649501	YOLANDA GOMEZ TORRES	Matriculado

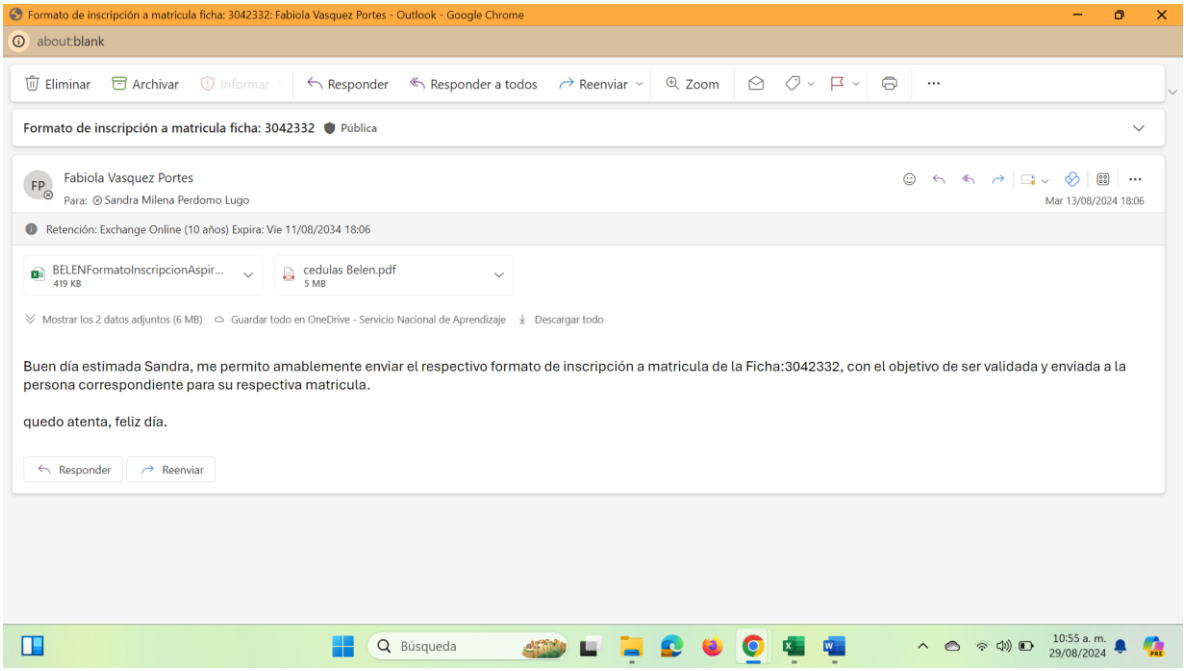
Reporte de Inscripciones

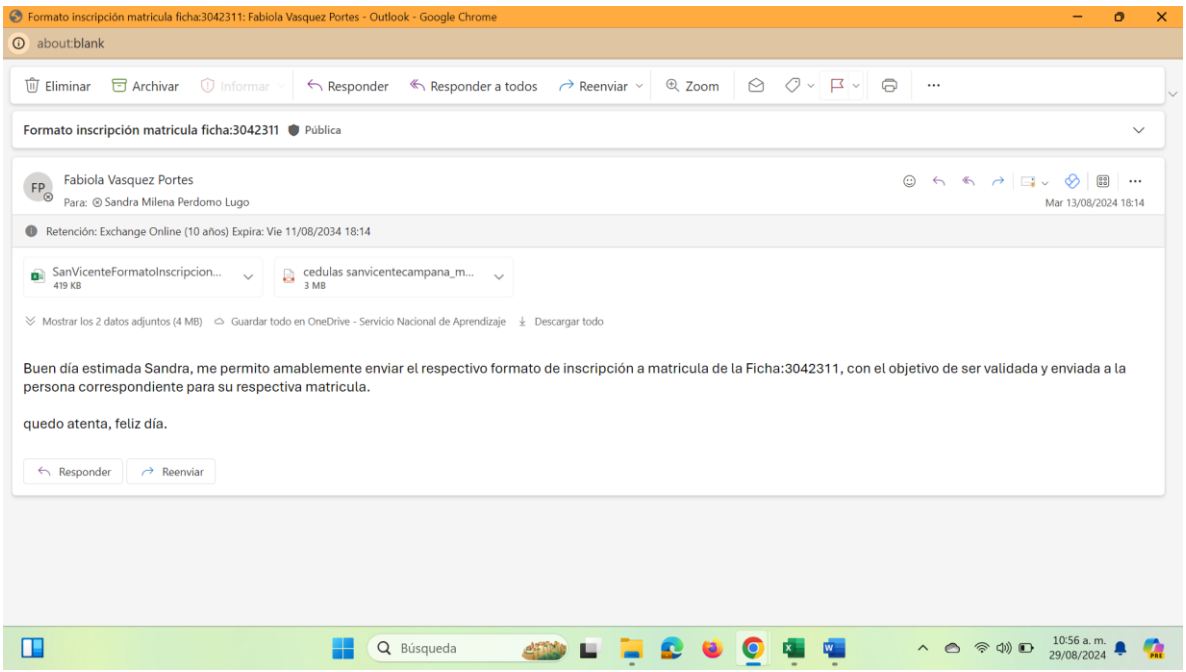
Código Ficha	3042332
Programa de Formación	COCINA SALUDABLE

Identificación	Nombre	Estado
CC - 40094039	BLANCA NIEBES ESPINOSA ORTIZ	Matriculado
CC - 1006410312	DEISY TATIANA SINDICUE SANTANILLA	Matriculado
CC - 40078395	ERNEIDA PORTELA CRUZ	Matriculado
CC - 1121716410	LEIDY ESTHER RODRIGUEZ PEREZ	Matriculado
CC - 1115792470	LUCERO BARRERA MORENO	Matriculado
CC - 1115790615	LUIS ANTONIO RIOS ALVARADO	Matriculado
CC - 40093870	LUZ DARY SANTANILLA CICERY	Matriculado
CC - 26630648	LUZ MARY RUBIO TAPIERO	Matriculado
CC - 40075333	LUZ NERY YUSTRES CHAUX	Matriculado
CC - 26629831	MARTHA NUBIA CRUZ ROMERO	Matriculado
CC - 40093227	MARYCEL SINSAJOA ANTURI	Matriculado
CC - 1115792494	MERLI CERQUERA	Matriculado
CC - 1115794107	MONICA ANDREA SINSAJOA ANTURY	Matriculado
CC - 1006410357	NATALIA KATHERINE SINSAJOA VALENZUELA	Matriculado
CC - 1115792940	NIDIA TRUJILLO TRUJILLO	Matriculado
CC - 40094276	PAOLA ANDREA TRUJILLO IMBACHI	Matriculado
CC - 40670141	RUTH CUELLAR MUÑOZ	Matriculado
CC - 1117494967	YARLENY ROMERO ASTUDILLO	Matriculado
CC - 1117503360	YEIMI ALEXANDRA DIAZ MENDEZ	Matriculado
CC - 1117487961	YENIS SANTANILLA CICERY	Matriculado

2.2 y 5.2 Pantallazo de correo enviado a la Dinamizador SER, los formatos de reportes de inscripción a matricula de la formación 3042311, 3042332

Pantallazo de correos enviados para la respectiva inscripción y matricula a las fichas: 3042311 y 3042332.





FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante		Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
	CC	1115792470	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	1006410312	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	1115794107	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	40093870	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	40075333	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	1115790615	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	26630648	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	1115792940	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	40094039	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	1117503360	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	1117494967	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	1121716410	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	26629831	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	1115792494	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	40094276	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	40093227	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	1117487961	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	1006410357	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	40078395	3042332	EMPRENDEDORES		2085278
	CC	40670141	3042332	EMPRENDEDORES		2085278

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3042332
Programa de Formación	COCINA SALUDABLE

Identificación	Nombre	Estado
CC - 40094039	BLANCA NIEBES ESPINOSA ORTIZ	Preinscrito
CC - 1006410312	DEISY TATIANA SINDICUE SANTANILLA	Preinscrito
CC - 40078395	ERNEIDA PORTELA CRUZ	Preinscrito
CC - 1121716410	LEIDY ESTHER RODRIGUEZ PEREZ	Preinscrito
CC - 1115792470	LUCERO BARRERA MORENO	Preinscrito
CC - 1115790615	LUIS ANTONIO RIOS ALVARADO	Preinscrito
CC - 40093870	LUZ DARY SANTANILLA CICERY	Preinscrito
CC - 26630648	LUZ MARY RUBIO TAPIERO	Preinscrito
CC - 40075333	LUZ NERY YUSTRES CHAUX	Preinscrito
CC - 26629831	MARTHA NUBIA CRUZ ROMERO	Preinscrito
CC - 40093227	MARYCEL SINSAJOA ANTURI	Preinscrito
CC - 1115792494	MERLI CERQUERA	Preinscrito
CC - 1115794107	MONICA ANDREA SINSAJOA ANTURY	Preinscrito
CC - 1006410357	NATALIA KATHERINE SINSAJOA VALENZUELA	Preinscrito
CC - 1115792940	NIDIA TRUJILLO TRUJILLO	Preinscrito
CC - 40094276	PAOLA ANDREA TRUJILLO IMBACHI	Preinscrito
CC - 40670141	RUTH CUELLAR MUÑOZ	Preinscrito
CC - 1117494967	YARLENY ROMERO ASTUDILLO	Preinscrito
CC - 1117503360	YEIMI ALEXANDRA DIAZ MENDEZ	Preinscrito
CC - 1117487961	YENIS SANTANILLA CICERY	Preinscrito

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante		Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
	CC	1075215123	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1117805966	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1006519775	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	59121554	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1006501275	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	55168777	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1006518421	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	26649501	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1006518800	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1148211230	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1089905402	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	48621653	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1115942480	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	TI	1089905666	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	26598994	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	13078677	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1010037917	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1117809936	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	40691680	3042311	EMPRENDEDORES		2085246
	CC	1117806107	3042311	EMPRENDEDORES		2085246

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3042311
Programa de Formación	COCINA SALUDABLE

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1006519775	ANYI YURANY TANGARIFE PINTO	Preinscrito
CC - 40691680	DARIS LATORRE JOVEN	Preinscrito
CC - 1010037917	DERLY PARRA POLANIA	Preinscrito
CC - 55168777	ENITH PERDOMO JOVEN	Preinscrito
CC - 13078677	EPIFANIO DAZA TIMANA	Preinscrito
CC - 48621653	FLORINDA ULCUE POSCUE	Preinscrito
CC - 1006518421	FREDY ORTIZ OLAYA	Preinscrito
CC - 1117806107	ILSA YULIANA OLAYA LATORRE	Preinscrito
CC - 59121554	JANETH DAZA OROZCO	Preinscrito
CC - 1075215123	JEFFERSON RUBIANO REYES	Preinscrito
CC - 1115942480	KAROL MICHELL REAL CASTAÑO	Preinscrito
CC - 1117805966	LIDIA YOHANA CAMPOS PALENCIA	Preinscrito
CC - 1089905402	MARIELA BOLAÑOS ARAUJO	Preinscrito
CC - 1006518800	MARYLIN STEFANNY LOPEZ GOMEZ	Preinscrito
CC - 1006501275	NIBER ESTELIO BARBOSA CORTEZ	Preinscrito
CC - 1148211230	PEDRO ANIBAL SANCHEZ LINARES	Preinscrito
CC - 26598994	RUTH MARY BRAVO BOLAÑOS	Preinscrito
TI - 1089905666	YEIMY ALEXANDRA ALVEAR BOLAÑOS	Preinscrito
CC - 1117809936	YOJAN STIVEN PARRA POLANIA	Preinscrito
CC - 26649501	YOLANDA GOMEZ TORRES	Preinscrito

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA DE INDUCCION Y CONCERTACIÓN DE HORARIO DE LA FORMACIÓN COCICNA SALUDABLE , FICHA: 3042311.			
CIUDAD Y FECHA:	**20 de agosto del 2024**	**HORA INICIO: 1:00 pm**	**HORA FIN:** 3:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**San Vicente del Caguán la Campana**	**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: 3042311 ,** 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: 3042311 ,** sobre los Lineamientos del Programa **SER**.

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: 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 (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.

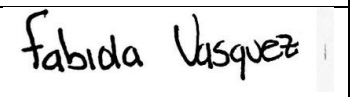
- Una vez explicado los lineamientos del programa **SER**, Reglamento del Aprendiz y teniendo claridad sobre las funciones del Representante la Formación, se procedió a elegir por votación y unanimidad al señor PEDRO ANIBAL SANCHEZ LINARES: con cedula de ciudadanía No. CC - 1148211230, como representante 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: cocina saludable**, FICHA: 3042311.**

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de inducción y concertación de horario.	**20 de agosto del 2024**	**Fabiola vasquez portes**	

ANEXOS

- GOR-F-085 - Listado de asistencia

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
FREDY	SENA	Si		FREDY OTERO
Enit Pedroza mo Jovel	SENA	Si		Enit Pedroza
Marylin Lopez	SENA	Si		Marylin Lopez
Jefferson Pedroza	SENA	Si		
Lider Yohana campos palencia	SENA	Si		
Amyi Yuranny Tamayo Pinto	SENA	Si		Amyi Pinto
Ilsa Yuliana Leyva Latorre	SENA	Si		Ilsa Latorre
Pedro anibal Sanchez linero	SENA	Si		Pedro Anibal SL
Yolanda Gomez	SENA	Si		Yolanda Gomez
Yeimy	SENA	Si		Yeimy Alvear
Floralba Ulloa	SENA	Si		Floralba Ulloa P.
Michell	SENA	Si		
Derly Parra	SENA	Si		Derly Parra
Ruth Mary B.	SENA	Si		Ruth Mary Bravo

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 20 **DEL MES DE** Agosto **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
	FREDY ORTIZ	1006519621			Aprendiz	SENA		3238703455		FREDY O.
	Emilly Pedroza	55168777			Aprendiz	SENA		3219982683		Emilly Pedroza
	Maylin Lopez	1006516800			Aprendiz	SENA		3217167223		Maylin Lopez
	Jefferson Rojano	1075255223			Aprendiz	SENA		3024832215		
	Lidia Yohana Campo	1117555966			Aprendiz	SENA		3248322141		
	Anyi Yuruny Tunyarie P	1006519775			Aprendiz	SENA		3115740455		Anyi Pinto
	Pedro Anibal S L	1083211230			Aprel	SENA		3102795630		Pedro A. S L
	Elsa Yuliana O. L	1117806107			Aprendi	SENA		3125198132		Elsa yuliana O.L.
	Deiry Lutorre J.	40691650			Aprend	SENA		3249356484		Deiry lutorre
	Yolanda Comel	26.649507			Aprendiz	SENA				Yolanda G.
	Yeimy	1089905666			Aprend	SENA		3104449202		Yeimy A.
	Florinda Olivo porcar	48621653			Aprend	SENA	olivoporcarf@gmail.com	3102073340		Florinda Olivo P.
	Karoll Madrid	7775942480			Aprendiz	SENA		3209579553		
	Derly Parra	1010037917			Aprenda	SENA		3239479022		Derly Parra
	Ruht Mary Bravo	26598994			Aprendiz	SENA		3209169343		Ruht Mary Bravo

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 COCICNA SALUDABLE , FICHA: 3042332.			
CIUDAD Y FECHA:	**12 de agosto del 2024**	**HORA INICIO: 1:00 pm**	**HORA FIN:** 3:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Belen caseta agua dulce.**	**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: 3042332,** 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: 3042332 ,** sobre los Lineamientos del Programa **SER**.

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: 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 (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.

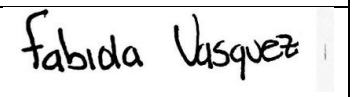
- Una vez explicado los lineamientos del programa **SER**, Reglamento del Aprendiz y teniendo claridad sobre las funciones del Representante la Formación, se procedió a elegir por votación y unanimidad al señor o señora _____: con cedula de ciudadanía No. CC -_____, como representante y vocero (a) del 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: cocina saludable**, FICHA: 3042332.**

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de inducción y concertación de horario.	**12 de agosto del 2024**	**Fabiola vasquez portes**	

ANEXOS

- GOR-F-085 - Listado de asistencia

SENA

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Alexandra Diaz	SENA	Si		
Deisy T Sindicue S.	SENA	Si		Tatiana S.S
Luz dary Santanilla C.	SENA	Si		Luzdarisan
Widia Trujillo	Sena	Si		Widia Trujillo
LUZ NERY YUSTRES	SENA	Si		
Merli carpura	SENA	Si		MERI. CARPURA
Paola ANDREAT	SENA	Si		Paola ANDREA T
Luz Mary Rubio	Sena	Si		Luz Mary Rubio
Natalia Sinisgoa	Sena	Si		Natalia K. Sinisgoa
Yeni Santanilla	Sena	Si		Yeni
Mavicel S.	Sena	Si		Mavicel S
Lucero Barrera	SENA	Si		Lucero Barrera

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 12 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

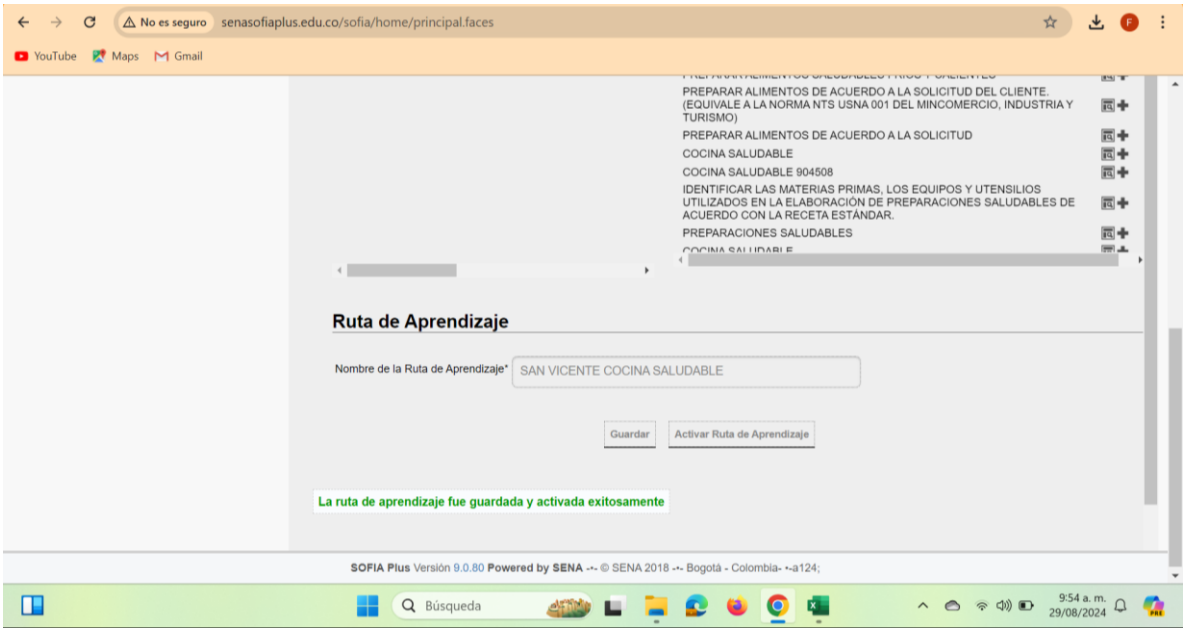
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Alexandra Diaz	1117503360			Aprendiz	SENA		3228490772		
	DOSIT. Sindicue S.	1006480312			Aprendiz	SENA		3183119723		Tatiana S.S.
	Luz dary Santanilla	40093870			Aprendiz	SENA		3142245972		Luz dary Santa
	Nidia Trujillo	1115792940			Aprendiz	Sena		3247921149		Nidia Trujillo
	Luz Nerly Ustre	40 075 333			Aprendiz	SENA		3115802701		
	Meri Cerquera	1115792494			Aprendiz	Sena		3182642059		Meri Cerquera
	Paola Andreati	40094876			Aprendiz	Sena		3203420331		Paola Andreati
	Luz Mary Rubio	26.730.647			Aprendiz	Sena		3107953816		Luz Mary R
	Natalia K. Sinsajoa	1006410357			Aprendiz	Sena		3126211756		Natalia K. Sinsajoa.
	Yeni Santanilla	1117487961			Aprendiz	Sena		3126211756		Yeni santanilla
	Maricel sinsajoa	40093227			Aprendiz	Sena		3182817721		Maricel S
	Lucero Barrera	1115492470			Aprendiz	Sena		3228948814		Lucero Barrera

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.

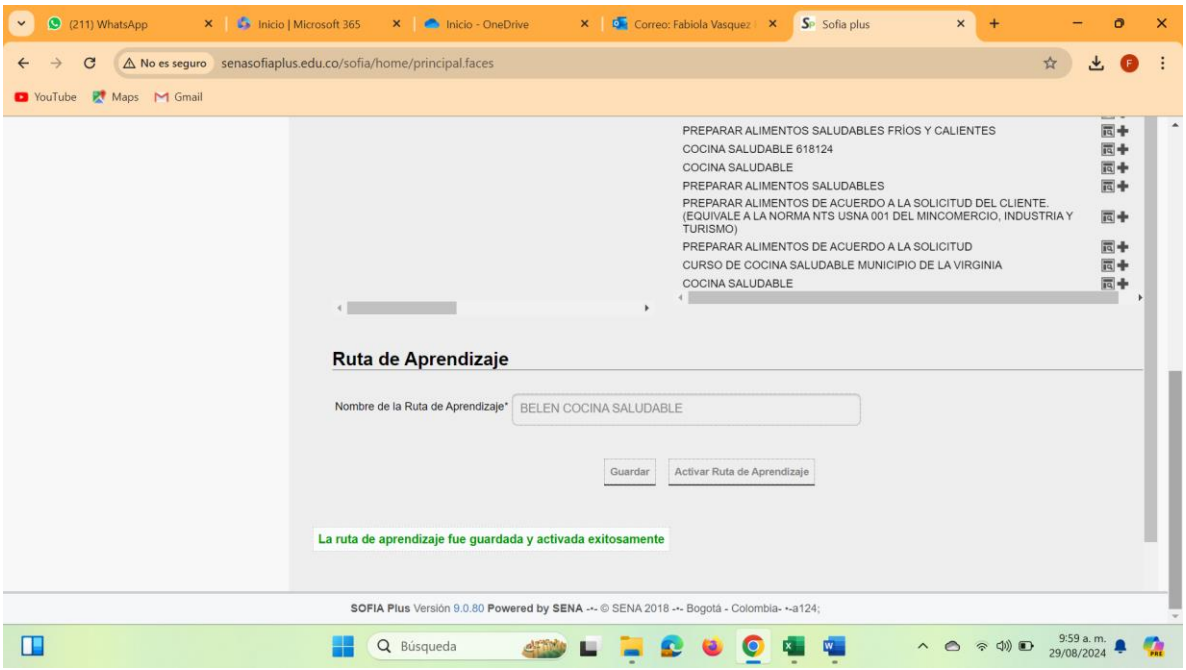
Powered by CamScanner

5.4 Creación y asociacion de las rutas de aprendizaje de las Fichas 3042311, 3042332

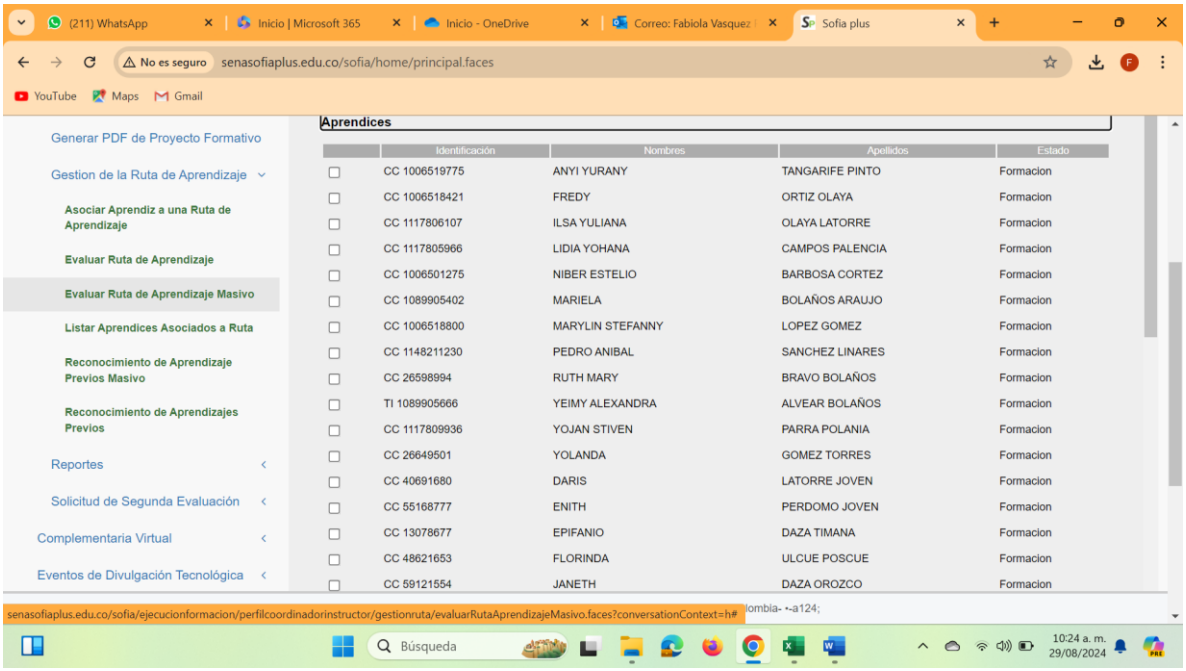
Creación de ruta de aprendizaje cocina saludable ficha: 3042311



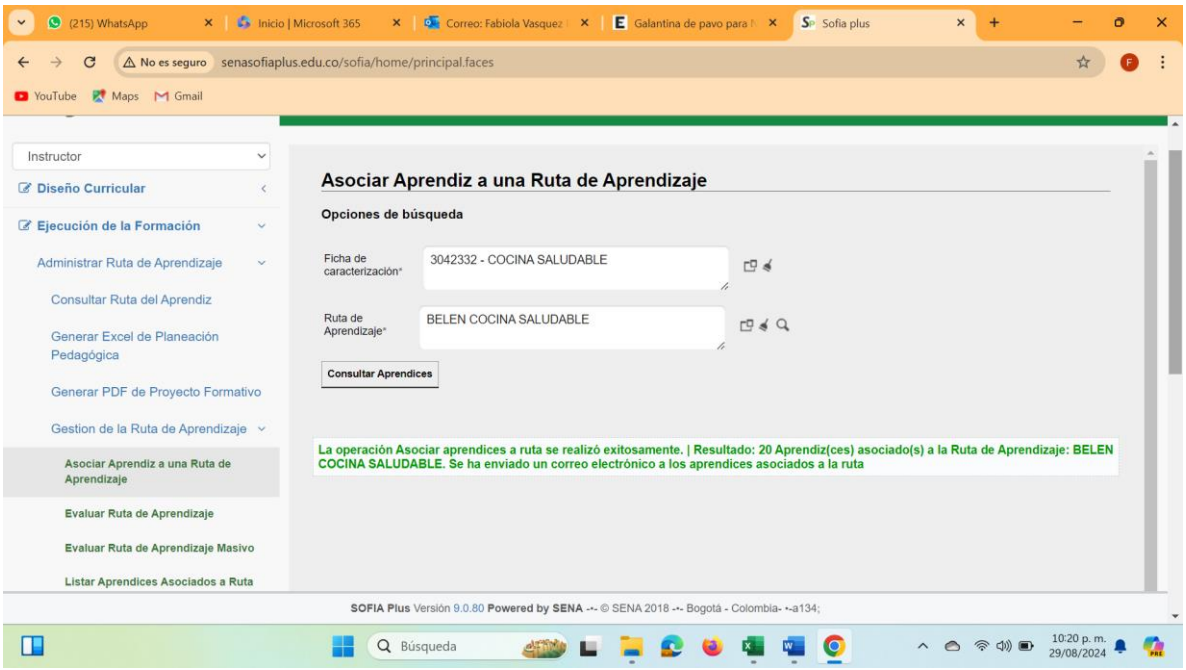
Creación de ruta de aprendizaje cocina saludable ficha: 3042332



Asociación de aprendices a ruta de aprendizaje ficha:3042311.



Asociación de aprendices a ruta de aprendizaje ficha:3042332



6.2 Formato de orden de viaje N° 80324, para desplazamiento de la ficha 3042311

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:	2024-08-22-5:16 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	80324	**Fecha Solicitud**	2024-08-15	**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.**	2024-08-15	**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	2024-08-20	2024-08-21	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - CAGUAN	1,5	No	50	1,5	5.178.470,00	336.520,00	504.780,00	100.000,00	604.780,00	Impartir formación profesional integral en COCINA SALUDABLE, según ficha 3042311 del programa SENA emprende rural SER.
											Totales Solicitud de Comisión			**504.780,00**	**100.000,00**	**604.780,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional integral en COCINA SALUDABLE, según ficha 3042311 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:	15/08/2024 11:05:29

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO- CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia 29 de agosto de 2024

PRESENTADO A: **:** Luis Angel Lozada Olaya, DIRECTOR REGIONAL CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DECENTRO (E) SEGÚN RESOLUCIÓN 1-01898 DEL 29 DE JULIO DE 2024.

ORDEN DE VIAJE No: 80324	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	20/08/2024	21/08/2024
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: **COCINA SALUDABLE** , **Ficha N° 3042311** del programa SENA EMPRENDE RURAL-SER.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional en el programa de formación cocina saludable, SEGÚN Ficha N° 3042311, 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 20 y 21 de Agosto del 2024, tales como: identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.
2. Selección de recetas asignadas y seleccionadas en el material de apoyo dado por la instructora (Recetario), para la respectiva preparación durante el proceso de formación.
3. Ejecutar las actividades de la guía de aprendizaje No. 1 y el debido Cumplimiento de los resultados de aprendizaje, para el logro de las competencias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZADOS

- identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la 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 20 y 21 de agosto del 2024.

RESULTADOS:

Impartir Formación Profesional en el programa de formación cocina saludable, SEGÚN Ficha N° **3042311** DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER.

1. Productos gastronómicos preparados por los aprendices, donde se cumplió las buenas prácticas de Manufactura, garantizando que son aptos para el consumo.
2. Cumplimiento de las actividades y resultados de aprendizaje plasmados en la planeación pedagógica y la guía de aprendizaje del proceso de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N° **3042311**.

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. Listado de asistencia

COMPROMISOS

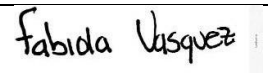
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Socialización de recetas del material de apoyo mediante la cartilla. 2. Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa de formación cocina saludable, SEGÚN Ficha N°**3042311**.	20 y 21 de agosto del 2024.

CONCLUSIÓNES:

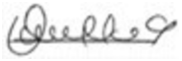
1. Impartir Formación de cocina saludable del programa SENA EMPRENDE RURAL- SER, SEGÚN Ficha N°**3042311,** Se desarrolló parte de las actividades propuestas en la guía No.1, entre aprendices e instructora.

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: 3042311









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
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:	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES
FICHA:	3042311
AMBIENTE:	
HORARIO:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Cocina Saludable

						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	FREDY	ORTIZ O.	1006518424		3238703853	20/8/24				FREDY	21/8/24				FREDY
2	Enith	Perdomo	55168777		3219982683										Enith
3	Maylin	Lopez	1006698800		3247767223										Maylin
4	Jefferson	Rubiano	1075285123		3026592285					Jefferson					
5	Leidy Yohana	Campos Pdena	1178059666		3024832414					Leidy					
6	Amy Yuliana	Tangarife Pinto	1006519775		3115740855					Amy Pinto					Amy Pinto
7	Ilsa Yuliana	Olaya Latorre	1117.806107		3125198152					Ilsa Olaya					Ilsa Olaya
8	Pedro Anibal	Sanchez Torres	1148211230		3102999630					Pedro S L.					Pedro SL
9	Deniz J	Lutome Joven	40691680		3249356984					Deniz J.					Deniz J.
10	Yolanda	Gomez Ortiz	26649501							Yolanda					Yolanda
11	yeimy	Alvear	1089905666		3104449262					yeimy					yeimy

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
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:	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES
FICHA:	3092311
AMBIENTE:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Cocina Saludable
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
11	Florinda	ulloa parra	48611653			20/8/24				Florinda Ulloa	21/8/24	✓			Florinda Ulloa
12	Michell	Real	1715942480							Michell					Michell
13	Darly	Parra	1010037917							Darly.					Darly
14	Ruht Mary	Bravo Bohórquez	26598994							Ruht Mary					Ruht Mary
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															

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

7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las Fichas 2940441, 2941129, 2956355, 2999979, 3042311

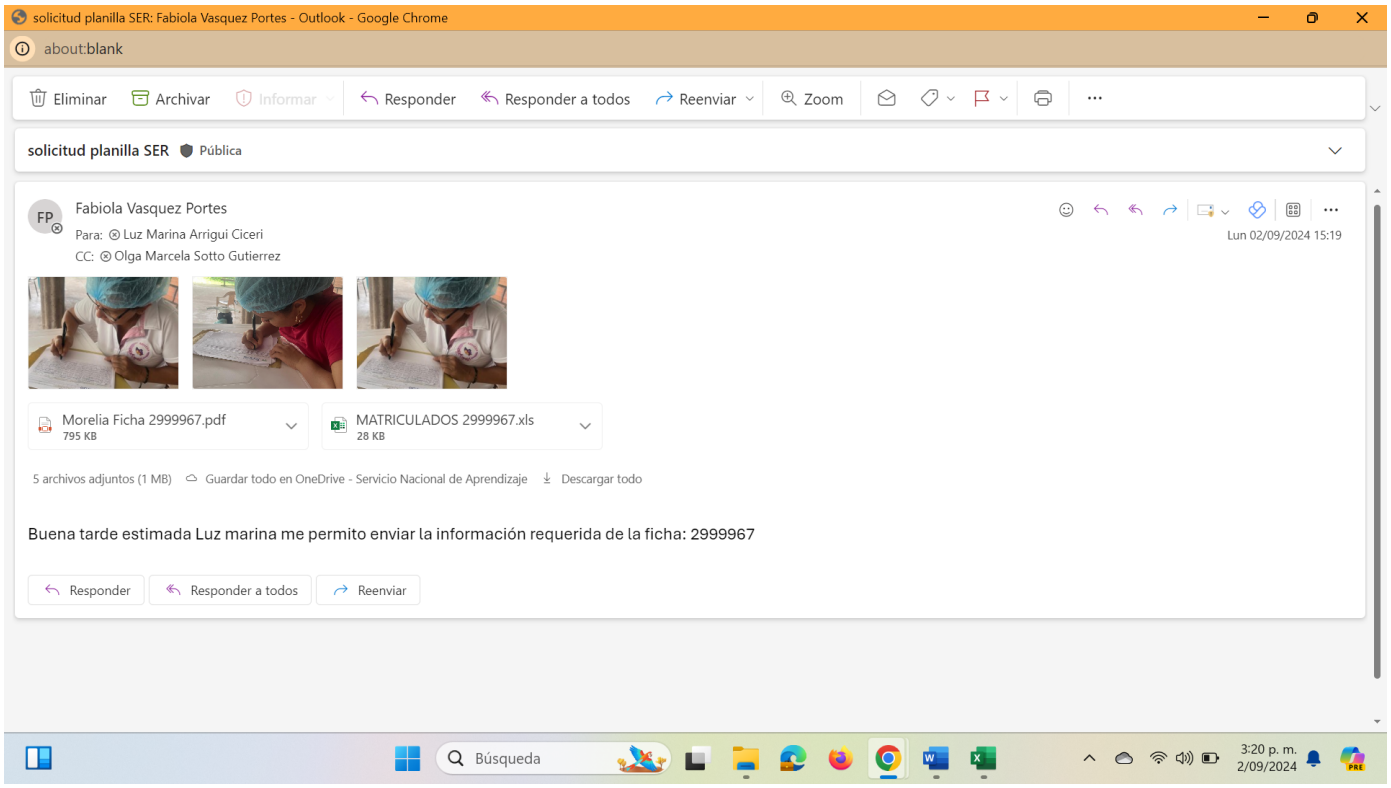
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 29/08/2024
Ficha de Caracterización: 2938022
Cógigo: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 05/03/2024
Fecha Fin: 30/09/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004159562	ANYI MILENA	HOYOS TORRES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006515887	JHON FREDY	MORENO PALADINEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1007851741	YISED LILIANA	MONTEALEGRE MARIN	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1019104929	DANIELA VANESSA	CHAPARRO MARIN	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1082215348	OCARIS	OSPINA SALAZAR	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115790539	LEIDY KATHERINE	FAJARDO PEREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117498069	FELIX CAMILO	GARCIA ARIAS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117542679	DIANA MARCELA	JOVEN PERDOMO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117550184	ELIANA SOFIA	GARCIA MONTOYA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117969145	LUIS MIGUEL	MURCIA DIAZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118021263	UNEISI	URBINA MORENO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1122723535	PAOLA ANDREA	MEDINA ORTIZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17631850	CESAR AUGUSTO	MONTEALEGRE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17632752	FELIX GABRIEL	GARCIA LIZCANO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	26619431	AMPARO	GONZALEZ VD DE PERDOMO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	32092008	LAURA CARMENZA	ARBELAEZ CORREA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40079266	ERIKA PAOLA	HOYOS BECERRA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40612325	YOLANDA	GOMEZ LOSADA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40765594	OLGA	MARTINEZ BUITRAGO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40769645	FANNY	VALENCIA CAPERA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40773851	BLANCA NUBIA	ARIZA CALDERON	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	86083801	LEONARDO	RODRIGUEZ PINEDA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APROBADO	26/05/2024 14.53 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de la ficha 2999967

Pantallazo de correo enviado APE FICHA: 2999967.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: Vereda Rochera alta

LUGAR: Vereda la Rochela alta FECHA: 9/7/24

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	Edilter Lugo	1407578[illegible]	Florencia	17	5	1988	Florencia	Vereda las cruces Mocha	3157190798	[illegible]	Edilter Lugo
2	Maria Cecilia Joven.	40760856[illegible]	Florencia	15	6	1997	Florencia	Vereda Campo Alegre	3142942961	[illegible]	[illegible]
3	Mariela España M	40716729	Florencia	25	3	1983	Puerto Rico	Vereda Rochera	3219629965	yessicaortizespana3@gmail.com	Mariela España
4	Yassica ortiz España	1117888073	Morelia	27	1	1993	Morelia	Vereda Rochela	3219624465	[illegible]	yessica ortiz
5	Yanitza ortiz espana	1006521506	morelia	9	3	2002	morelia	Vereda rochela	3222325679	[illegible]	yanitza ortiz.
6	Lilia Raquel Lozada España	40082376	Valparaiso	12	10	1983	Morelia	Vereda Rochela	3187896515	[illegible]	Lilia Raquel Lozada
7	Ana silvia Peña Vargas	40763820	Florencia	7	6	1969	Florencia	Vereda las cruces	3158639809	[illegible]	Ana Silvia Peña.
8	Paola monica ortiz España	1117884186	Morelia	7	3	1987	Morelia	vereda Rochela Alta	3152406439 3222325730	[illegible]	Paola Andrea O.E.
9	Adaicy Parra	1007778[illegible]	Florencia	16	11	1976	Morelia	Florencia (Paraiso A)	3115883069	[illegible]	Adaicy Parra
10	Nuvia España Molla	40759652	Flicia	30	01	1957	Florencia	Rochela Alta	3222316829	[illegible]	Nuvia España M.
11	Claudia Coronado España	40670189	Flicia	25	01	1984	Florencia	Rochela Alta.	3229367361	[illegible]	Claudia Coronado.
12	Olga constanza Cabrera Cuervo	1119216192	La montanita	03	04	1994	Florencia.	Vereda Campo Alegre.	3175148322	[illegible]	Olga Constanza C.
13	Laura neidi ortiz España	40614065	Florencia	12	02	1985	Morelia	Vereda Rochela Alta	3224172402	[illegible]	Laura Ortiz E.
14	Rubiela Rojas España	40766007	florencia	02	07	1965	Morelia	Vereda Rochela Alta	3138723719	[illegible]	Rubiela Rojas
15											

Powered by CamScanner

11.1 Anexo listado de asistencia de la reunión de seguimiento del programa SER, citada por la Dinamizadora el día 27 de agosto de 2024

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Reunion Equipo de instructores SER - CAMPESENA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1.	Maria Alejandra Marinanco Silva	1018447258		X		SER	mamarinanco@sena	3143475127	SI	Maya
2.	Paola Perea C.	1.117.500.078		X		SER	cperea@sena.edu	3165573602		PAOLA PEREA
3.	Milena Ortiz G	1117525706		X		SER	mortiz@sena.edu	3114773444	SI	Milena O.
4	Luis Miguel Silva C	80852330		x		SER	lmsilvac@sena.edu.co	3186900547		
5	Olga M. Soto	40.777.315	✓			FPI	osoto@sena.edu@	3124022808	✓	
6	Edwin A. Salas	17.773.422		x		SER	easalas@sena.edu.co	3118948106	✓	Edwin Salas
7	Laura Murcia Cruz	1.117.524.197		X		SER	lcmurcia@sena.edu.co	3125889391	✓	Laura Murcia C.
8	Luz Maria Gallego	40075171		x		SER	lmgallegorr@sena.edu	3114617424	✓	
9	Ricardo Rusinque	1117497401		x		SER	rrusinque@sena.edu	3138229070	✓	
10	Karen Buitrago	1117524077		x		SER	apreverab@sena.edu	3214460850		Karen B.
11	Fabiola Vasquez Pardo	1026586467		X		SER	fvasquez@sena.edu.co	3214750075	✓	Fabiola Vasquez
12	OMAR LOSADA	17.691.090		x		SER	olosada@sena.edu.co	3112080100	✓	Omar Losada
13	Arnubio Ascencio	17.690.878		X		SER	ar.ascencio@udla.edu.co	3218506333	✓	Arnubio Ascencio
14	Jorge D. Rojas	52801459		x		SER	rjorojas@sena.edu	3114549208	✓	Jorge D. Rojas
15	Sandra M. Pedraza	40088104		x		SER	smpedraza@sena.edu.co	3166221182	—	Sandra P

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.

Scanned with CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Reunion Equipo de instructores SER - CAMPESENA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Daniela Silva B	1000[illegible]698		~		CAE	[illegible]	3106086340	—	
	Monica Maria V.	1024463434		X		SER	[illegible]	3166976013		

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.

Scanned with CamScanner

12. 1 Anexo evidencias fotográficas de la participación de aprendices de la ficha: 2999967 programa de formación en cocina saludable en las fiestas del rio bodoquero y en la inauguración de la planta de procesamiento de pescado Morelia Caquetá, 17 de agosto de 2024

Participación de aprendices de la ficha: 2999967 programa de formación en cocina saludable en las fiestas del rio bodoquero y en la inauguración de la planta de procesamiento de pescado Morelia Caquetá.





13.1 Informe mensual de ejecución de las actividades del mes de agosto de 2024
GC_1026586467_ 20924 _AGOSTO_2024
GF_1026586467 _ 20924 _AGOSTO_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	Agosto de 2024
		Versión	MARZO 2024 - 2,24
		ID de Proceso	61699-236110

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	**01/08/2024**	**Al**	**31/08/2024**	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 9.148.630
Número de pago	**7**			**Valor Total del Contrato:**	$ 37.630.215
Valor Bruto Pago:			**$ 5.178.470,00**	**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 3.970.160

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 5.178.470	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 604.780	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 5.783.250**	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 3.878.050**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

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

	Agosto	Julio			
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**9470622667**	Base retención en la fuente a título de RENTA	3.878.050,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 2.071.388	$ 2.071.388	Base retención en la fuente a título de ICA	5.192.750,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 259.000	$ 259.000	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 331.500	$ 331.500	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
			Menos Retencion IVA	0,00	15%

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 2 de septiembre 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 septiembre 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

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

LCH FABIOLA VASQUEZ PORTES