PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 23 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, 2956355 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 Esta obligación se cumplió al 100%.	1.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2999979, 2956355 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 1.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 2999979, 2956355 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 2999979,

			2956355 3042311, 3042332 1.4 Registro de gestión de tiempos mes de septiembre 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.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro, debido a que reposa en el portafolio del instructor de los meses de febrero a agosto Esta obligación se cumplió al 100	No se genera evidencia para el mes de septiembre, reposa en el portafolio del instructor de los meses de febrero a agosto.
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro, debido a que reposa en el portafolio del instructor de los meses de febrero a agosto Esta obligación se cumplió al 100	No se genera evidencia para el mes de septiembre, reposa en el portafolio del instructor de los meses de febrero a agosto.
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas	Acompañe los grupos y organizaciones en la planificación y capacidad	4.1 Anexo listado de asistencia de asesoría de las formaciones

	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.	productiva de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2938022, 2941129 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 Esta obligación se cumplió al 100%.	Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2938022, 2941129 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 4
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.	Asegurar el reporte de información en la plataforma Sofía Plus Esta obligación se cumplió al 100	5.1 Registro de tiempos en Sofía plus del mes de septiembre 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, 2956355 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332	6.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2999979, 2956355 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332

		Esta obligación se cumplió al 100	6.2 Formato de orden de viaje N° 87824, 89724 para desplazamiento de la ficha 3042311, 2956355 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 6
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evalué los resultados de aprendizaje de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Fichas 2938022, 2940441, 2941129, 2956355, 2999979, Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332	7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las Fichas 2938022, 2940441, 2941129, 2956355, 2999979, 3042311, 3042332 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 3042311, 3042332	8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de la ficha 3042311, 3042332 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 septiembre
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.	Gestione ante la Gobernacion del Caqueta la radicación del proyecto Fortalecimiento Gastronómico de sabores y saberes ancestrales de la Reserva Turística la Avispa, de la ficha 2938022 Esta obligación se cumplió al 100%.	10.1 Anexo pantallazo de la radicación del proyecto Fortalecimiento Gastronómico de sabores y saberes ancestrales de la Reserva Turística la Avispa, de la ficha 2938022 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 10
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para	Participe en la reunión de seguimiento del programa SER, citada por la Dinamizadora el día 4 de septiembre de 2024, convocatoria Campesena	11.1 Anexo listado de asistencia de la reunión de seguimiento del programa SER, citada por la Dinamizadora el día 4 de septiembre de

	tal fin y generar las respectivas evidencias.	Esta obligación se cumplió al 100%.	2024, convocatoria Campesena 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 en el encuentro de economía campesina y popular SENA 2024, el día 13 de septiembre Esta obligación se cumplió al 100%.	12. 1 Anexo evidencias fotográficas de la Participación de aprendices en el encuentro de economía campesina y popular SENA 2024, el día 13 de septiembre Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 12
13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la	Soporté en One Drive las evidencias recogidas en el mes objeto de cobro para cada una de las actividades contractuales en el CO1.PCCNTR.5918506 y de formación las cuales quedan reposadas en el link de acceso enviado por la dinamizadora de	13.1 Informe mensual de ejecución de las actividades del mes de septiembre de 2024 GC_1026586467_ 20924 _SEPTIEMBRE_2024 GF_1026586467 _ 20924 _SEPTIEMBRE_2024

	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.	centro del portafolio de los instructores. Esta obligación se cumplió al 100%.	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 septiembre
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 obligación se cumplió al 100%.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro del mes septiembre

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.	87824	SAN VICENTE DEL CAGUAN	19/09/2024	21/092024
2.	89724	SAN VICENTE DEL CAGUAN	16/09/2024	17/092024

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. 9472117573 de la planilla, Aportes en Línea del periodo agosto de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

8.SEPTIEMBRE

Evidencias en (51) 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 agosto 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, 2956355 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332

1.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 2999979, 2956355 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332

1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 2999979, 2956355 3042311, 3042332

1.4 y 5.1 Gestión de tiempos del mes de septiembre

4.1 Anexo listado de asistencia de asesoría de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2938022, 2941129 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332

6.2 Formato de orden de viaje N° 87824, 89724 para desplazamiento de la ficha 3042311, 2956355

7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las Fichas 2938022, 2940441, 2941129, 2956355, 2999979, 3042311, 3042332

8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de la ficha 3042311, 3042332

10.1 Anexo pantallazo de la radicación del proyecto Fortalecimiento Gastronómico de sabores y saberes ancestrales de la Reserva Turística la Avispa, de la ficha 2938022

11.1 Anexo listado de asistencia de la reunión de seguimiento del programa SER, citada por la Dinamizadora el día 4 de septiembre de 2024, convocatoria Campesena

12. 1 Anexo evidencias fotográficas de la Participación de aprendices en el encuentro de economía campesina y popular SENA 2024, el día 13 de septiembre

13.1 Informe mensual de ejecución de las actividades del mes de septiembre de 2024
GC_1026586467_ 20924 _SEPTIEMBRE_2024
GF_1026586467 _ 20924 _SEPTIEMBRE_2024

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

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

Cordialmente,

FABIOLA VASQUEZ PORTES

Contratista

C.C. No. 1.026.586.467

Recibí a satisfacción:

Firma

Olga Marcela Soto Gutiérrez

Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.5918506 de 2024

Cargo Coordinadora Académica Programas especiales

1.1 y 6.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2999979, 2956355 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, PATES, 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. RENOVAR 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. MARA 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 practices 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, UTENSILIOS 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, 2956355 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

SENA

Versión: 03

Código:
GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	san vicente del caguan la campana.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	3042311
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
1	ANYI YURANY	TANGARIFE PINTO	CC - 1006519775		3115740955	20/9/24				Anyi Pinto	21/9/24				anyi Pinto
2	DARIS	LATORRE JOVEN	CC - 40691680							Daris L					Daris L
3	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917		3189477622					Derly					Derly
4	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777		3219326833					enit					enit
5	EPIFANIO	DAZA TIMANA	CC - 13078677												
6	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653		3102677340					Florinda					Florinda
7	FREDY	ORTIZ OLAYA	CC - 1006518421		3238703455					FREDY					FREDY
8	ILSA YULIANA	OLAYA LATORRE	CC - 1117806107		3115764772					Ilsa O.					Ilsa O.
9	JANETH	DAZA OROZCO	CC - 59121554		3112490729					Janeth					Janeth
10	JEFFERSON	RUBIANO REYES	CC - 1075215123		3024832214					Jefferson					Jefferson
11	KAROL MICHELL	REAL CASTAÑO	CC - 1115942480		3118942480										

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"

Versión: 03

Código:
GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	san vicente del caguan la campana.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	3042311
AMBIENTE:	**PROGRAMA DE FORMACIÓN:COCINA SALUDABLE.**
HORARIO:	

						FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
N°	**NOMBRE**	**APELLIDOS**	**DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/CELULAR**										
1	ANYI YURANY	TANGARIFE PINTO	CC - 1006519775		3115740935	22/9/24				Anyi Pinto	23/9/24				Anyi Pinto
2	DARIS	LATORRE JOVEN	CC - 40691680							Daris L					Daris L
3	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917		3239477622					Derly					Derly
4	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777		3249932683					Enit					Enit
5	EPIFANIO	DAZA TIMANA	CC - 13078677												
6	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653		3102077390					Florinda					Florinda
7	FREDY	ORTIZ OLAYA	CC - 1006518421		3238703485					Fredy					Fredy
8	ILSA YULIANA	OLAYA LATORRE	CC - 1117806107							Ilsa O.					Ilsa O.
9	JANETH	DAZA OROZCO	CC - 59121554		3112490729					Janeth					Janeth
10	JEFFERSON	RUBIANO REYES	CC - 1075215123		3024832215					Jefferson					Jefferson
11	KAROL MICHELL	REAL CASTAÑO	CC - 1115942480		3209527553										

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 utilizaria, 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"**

Scanned with CamScanner

Versión: 03

Código:
GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	San Vicente del Caguan		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	**FICHA:**	3042311
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**
12	LIDIA YOHANA	CAMPOS PALENCIA	CC - 1117805966		3024832144	20/9/24				Lidia	21/9/24				Lidia
13	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402		3226537673					Morela					Morela
14	MARYLIN STEFANNY	LOPEZ GOMEZ	CC - 1006518800		3217767223					Maylin					Maylin
15	NIBER ESTELIO	BARBOSA CORTEZ	CC - 1006501275		3027407470					Niber B.					Niber B
16	PEDRO ANIBAL	SANCHEZ LINARES	CC - 1148211230		3102795630					Pedro AS					Pedro AS
17	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994		3209169343					Ruth Mary					Ruth Mary
18	YEIMY ALEXANDRA	ALVEAR BOLAÑOS	TI - 1089905666		3104919261					Yeimy					Yamy
19	YOJAN STIVEN	PARRA POLANIA	CC - 1117809936												
20	YOLANDA	GOMEZ TORRES	CC - 26649501		Yolanda					Ydanda					Yolanda
21															
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"

Scanned with CamScanner

Versión: 03

Código:
GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	San Vicente del Caguan
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	3042311
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**
12	LIDIA YOHANA	CAMPOS PALENCIA	CC - 1117805966		3024832214	22/9/24				Lidia	23/9/24				Lidia
13	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402		3226337873					Mariela					Mariela
14	MARYLIN STEFANNY	LOPEZ GOMEZ	CC - 1006518800		3217167223					Marylin					Marylin
15	NIBER ESTELIO	BARBOSA CORTEZ	CC - 1006501275		3027407470					Niber B.					Niber B
16	PEDRO ANIBAL	SANCHEZ LINARES	CC - 1148211230		3102795630					Pedro AS					Pedro AS
17	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994		3209116908					Ruth Mary					Ruth Mary
18	YEIMY ALEXANDRA	ALVEAR BOLAÑOS	TI - 1089905666		3104449262					Yeimy					Yeimy
19	YOJAN STIVEN	PARRA POLANIA	CC - 1117809936												
20	YOLANDA	GOMEZ TORRES	CC - 26649501		3217167223					Yolanda					Yolanda
21															
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"

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 vereda agua dulce		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	**FICHA:**	3042332
AMBIENTE:	**PROGRAMA DE FORMACIÓN:COCINA SALUDABLE.**		
HORARIO:			

						FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
N°	**NOMBRE**	**APELLIDOS**	**DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/CELULAR**										
1	BLANCA NIEBES	ESPINOSA ORTIZ	CC - 40094039		3236401107	5/9/24				Blanca Espinosa	6/9/24				Blanca Espinosa
2	DEISY TATIANA	SINDICUE SANTANILLA	CC - 1006410312		3183119723					Tatiana S.S.					Tatiana S.S.
3	ERNEIDA	PORTELA CRUZ	CC - 40078395		3102739810					Erneida P.					Erneida P.
4	LEIDY ESTHER	RODRIGUEZ PEREZ	CC - 1121716410												
5	LUCERO	BARRERA MORENO	CC - 1115792470		3228N9811					Lucero B.					Lucero B.
6	LUIS ANTONIO	RIOS ALVARADO	CC - 1115790615		3209621026					Luis Rios					Luis Rios
7	LUZ DARY	SANTANILLA CICERY	CC - 40093870		3183119723					Luz dary					Luz dary
8	LUZ MARY	RUBIO TAPIERO	CC - 26630648		3107858816					Luz Mary					Luz Mary
9	LUZ NERY	YUSTRES CHAUX	CC - 40075333		3115802701										
10	MARTHA NUBIA	CRUZ ROMERO	CC - 26629831												
11	MARYCEL	SINSAJOA ANTURI	CC - 40093227		3125690870					marycel					marycel

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"

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 vereda agua dulce		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	**FICHA:**	3042332
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**
12	MERLI	CERQUERA	CC - 1115792494			5/9/24				Meri C	6/9/24				MERLI C.
13	MONICA ANDREA	SINSAJOA ANTURY	CC - 1115794107												
14	NATALIA KATHERINE	SINSAJOA VALENZUELA	CC - 1006410357		3126211756					Natalia K.					Natalia
15	NIDIA	TRUJILLO TRUJILLO	CC - 1115792940		3249291149					Nidia T					Nidia T
16	PAOLA ANDREA	TRUJILLO IMBACHI	CC - 40094276		3203466331					Paola T					Paola T
17	RUTH	CUELLAR MUÑOZ	CC - 40670141							Rut					Rut
18	YARLENY	ROMERO ASTUDILLO	CC - 1117494967		3239070379					Yarleny					Yarleny
19	YEIMI ALEXANDRA	DIAZ MENDEZ	CC - 1117503360		3228491977					[illegible]					[illegible]
20	YENIS	SANTANILLA CICERY	CC - 1117487961		3214909287					Yeni Santanilla					Yeni
21															
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"

Scanned with 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	
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:	2956355
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:
HORARIO:	

						FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
12	Oistein	Sandoval S.	1117819358	oulein@gmail.com	3186119782	16/9/20					17/9/20				
13	Carlos	PENAGOS	4.067.097	N/A											
14	José Fabian	GAONA S.	1.117.838.138	fabiangaona1998@gmail.com	3144358800										
15	yoselin	SagasTuy	26.644.956	N/A	3222415424										
16	Erika J.	Rubiano S.	1117800198	julieserika@hotmail.com	3149820985										
17	Paula Yiz	Soto	1117232590	Paolayiz.soto@gmail.com	3244531453										
18	Yisela	Velasco	3118768235		3118768235										
19	Daniel	Arroyave	1117808980	andres125@hotmail.com	3218790633										
20	Jean D	Arcendugo	1117511836												
21	Fiorella	Sua Quintero	40691407		3133457685										
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 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"

Scanned with 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	FICHA:	2999979
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:Emprendedor en gastronomia tipica rural.		
HORARIO:			

						FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ADRIANA LICETH	LOPEZ HERNANDEZ	CC - 1006432192			9/9/24				Adriana L.	10/9/24				Adriana L.
2	AHYDE	CARVAJAL GUTIERREZ	CC - 1116206463												
3	ANYELA	MORENO BUITRAGO	CC - 1193227523							Anyela					Anyela
4	BLANCA NIEVES	VARGAS NIÑO	CC - 40613613							Blancas					Blancas
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		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 utilizaria, 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"

Scanned with 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 TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.	**FICHA:**	2999979

AMBIENTE:			**PROGRAMA DE FORMACIÓN:** Emprendedor en gastronomia tipica rural.			**FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO**											
HORARIO:																	
N°	**NOMBRE**	**APELLIDOS**	**DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/CELULAR**	**FECHA**	**VIRTUAL Y/O DIGITAL**	**A TRAVES DE EMISORA**	**CONFERENCIA TELEFÓNICA**	**PRESENCIAL**	**FECHA**	**VIRTUAL Y/O DIGITAL**	**A TRAVES DE EMISORA**	**CONFERENCIA TELEFÓNICA**	**PRESENCIAL**
12	LEIDY LORENA	DURAN ALQUICHIRE	CC - 1004035739		3204956102	9/9/24				Leidy Duran	10/9/24				Leidy Duran
13	LEYDI JOHANA	RODRIGUEZ CARVAJAL	CC - 1117785446		3138787609					Leidy L.C.					Leidy R.C.
14	LIGIA MARLENY	BRAVO ALVAREZ	CC - 41101255												
15	LINA SARAI	VALENCIA RODRIGUEZ	CC - 1116204373		3115591088					Lina Sarai V.					Lina Sarai V.
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		3133325284					Nohora L.					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"

Scanned with CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	san vicente del caguan la campana.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	3042311
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
1	ANYI YURANY	TANGARIFE PINTO	CC - 1006519775		3157409155					Anyi Pinto					Anyi Pinto
2	DARIS	LATORRE JOVEN	CC - 40691680							Dariz O					Dariz O
3	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917		3239477622					Derly					Derly
4	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777		3219432683					Enit					Enit
5	EPIFANIO	DAZA TIMANA	CC - 13078677												
6	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653		3107071340					Florinda					Florinda
7	FREDY	ORTIZ OLAYA	CC - 1006518421		3133870345					FREDY					FREDY
8	ILSA YULIANA	OLAYA LATORRE	CC - 1117806107							Ilsa O					Ilsa O
9	JANETH	DAZA OROZCO	CC - 59121554		3112491729					Janeth					Janeth
10	JEFFERSON	RUBIANO REYES	CC - 1075215123		3024832214					Jefferson					Jefferson
11	KAROL MICHELL	REAL CASTAÑO	CC - 1115942480		7115942480										

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"

Scanned with CamScanner

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	San Vicente del Caguan
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	3042311
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
12	LIDIA YOHANA	CAMPOS PALENCIA	CC - 1117805966		3624832219					Lidia					Lidia
13	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402		3226337673					Mariela					Mariela
14	MARYLIN STEFANNY	LOPEZ GOMEZ	CC - 1006518800		3217767223					Marylin					Marylin
15	NIBER ESTELIO	BARBOSA CORTEZ	CC - 1006501275		3027407470					Niber B					Niber B
16	PEDRO ANIBAL	SANCHEZ LINARES	CC - 1148211230		3022795630					Pedro A S.					Pedro A S
17	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994		3209169343					Ruth Mary					Ruth Mary
18	YEIMY ALEXANDRA	ALVEAR BOLAÑOS	TI - 1089905666		3044419669					Yeimy					Yeimy
19	YOJAN STIVEN	PARRA POLANIA	CC - 1117809936												
20	YOLANDA	GOMEZ TORRES	CC - 26649501		3217767223					Yolanda					Yolanda
21															
22															

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"

Scanned with CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 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 : 36,00

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 : 28,00

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 : 23,00

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 : 7,00

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 : 23,00

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 : 15,00

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 : 7,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 139,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

4.1 Anexo listado de asistencia de asesoría de las formaciones Emprendedor en gastronomía típica rural Ficha 2938022, 2941129 Cocina Saludable fichas 3042311, 3042332

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.
	Enith Pedroza	55168777			Aprendiz	SENA		3219982683		Enith Pedroza
	Maylin Lopez	1006516800			Aprendiz	SENA		3217167223		Maylin Lopez
	Jefferson Rojano	1075255123			Aprendiz	SENA		3024832215		
	Lidia Yohana Campo	1117555966			Aprendiz	SENA		3248322141		
	Anyi Yuruny Tunyarie P	1006519775			Aprendiz	SENA		3115740455		Anyi Pinto
	Pedro Anibal S L	1193211230			Aprel	SENA		3102795630		Pedro A. S L
	Elsa Yuliana O. L	1117806107			Aprendi	SENA		3125198132		Elsa yuliana o.L.
	Deiver Lutorre J.	40691650			Aprend	SENA		3249356484		Deiver lutorre
	Yolanda Comel	26.649507			Aprendiz	SENA				Yolanda G.
	Yeimy	1089905666			Aprend	SENA		3104449202		Yeimy A.
	Florinda Olivo porcar	48621653			Aprend	SENA	olivoporcar@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.

GOR-F-085 V02

Powered by CamScanner

6.2 Formato de orden de viaje N° 87824, 89724 para desplazamiento de la ficha 3042311, 2956355

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

Usuario que Genera Reporte:	MHwgarzon	WILMER MAUricio GARZON MUNOZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2024-09-18-3:43 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	87824	**Fecha Solicitud**	2024-09-04	**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.**	2024-09-04	**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	2024-09-19	2024-09-21	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SAN - CAGUAN	2,5	No	50	2,5	5.178.470,00	336.520,00	841.300,00	100.000,00	941.300,00	Impartir formación profesional integral en COCINA SALUDABLE según ficha 3042311 del programa Sena Emprende Rural - SER
											Totales Solicitud de Comisión			**841.300,00**	**100.000,00**	**941.300,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación profesional integral en 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:	04/09/2024 10:23:16

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO- CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia 23 de septiembre de 2024

PRESENTADO A: DIRECTOR REGIONAL CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO (E) SEGÚN RESOLUCIÓN 1-01898 DEL 29 DE JULIO DE 2024.

ORDEN DE VIAJE No: 87824	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	19/09/2024	21/09/2024
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 19,20 y 21 de Septiembre del 2024, tales como: ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA 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

   - 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.
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 19, 20 y 21 de septiembre 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**.	19,20 y 21 de septiembre 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	Fabiola Vasquez

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









Tiquetes de ida y Regreso Florencia - San Vicente - Florencia
Orden 87824


COOMOTOR FLORENCIA LTDA

NIT. 891.100.556.-5
Florencia Tel.: 4353109 - 4343043

OBSERVACIONES

Válido para la hora, fecha, vehículo y destino indicados.

El vehículo debe tomarse en el terminal de Transportes, con maximo 15 kg. en equipaje. Exija su ticket.

La encomienda entregada únicamente por tiquetes a cada pasajero. Averiguelos.

Cualquier irregularidad en la prestación del servicio, comuníquela a la Gerencia, al teléfono 4352935.

Seguro de Accidentes a pasajeros, Póliza Contractual 1000163 Extracontractual 10029[illegible] de Alfa Seguros Colombia S.A.

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

Ciudad Origen: Florencia
Ciudad Destino: San Vicente
Vehiculo: 4025
Puesto No.:
Hora Salida:
FECHA: Dia 19 | Mes 9 | Año 24
Valor: 50000
Nombre Usuario: Fabiola Vasquez
TIQUETE Nº 2123209

Pasto: 362099 - Ibague: 8730874 - Neiva: 2613500 - Armenia: 7474611 - Cali: 6615006 - Bogotá 4282891


COOTRANSCAQUETÁ Ltda.

Tels.: 435272 Fax: 435091 Terminal 435085 - 434070

Pasajero: Fabiola Vasquez
Ciudad Origen: San Vicente
Ciudad Destino: Florencia
Placas:
Puesto No.:
No. Orden:
Nivel Servicio:
FECHA: Dia 21 | Mes 9 | Año 24
Valor $ 50.000

Firma y Sello Agencia

Valido para la hora, fecha y vehiculo indicado

TIQUETE Nº 424062

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

IMPRESOS TRUJILLO TEL. 435 6350

Scanned with CamScanner

	Versión: 03 Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	san vicente del caguan la campana.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	3042311
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
1	ANYI YURANY	TANGARIFE PINTO	CC - 1006519775		3115740955	20/9/24				Anyi Pinto	21/9/24				Anyi Pinto
2	DARIS	LATORRE JOVEN	CC - 40691680							Daris L					Daris L
3	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917		3189477622					Derly					Derly
4	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777		3219932683					enit					enit
5	EPIFANIO	DAZA TIMANA	CC - 13078677												
6	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653		3102677340					florinda					florinda
7	FREDY	ORTIZ OLAYA	CC - 1006518421		3238703455					FREDY					FREDY
8	ILSA YULIANA	OLAYA LATORRE	CC - 1117806107		3115764772					Ilsa O.					Ilsa O.
9	JANETH	DAZA OROZCO	CC - 59121554		3112490729					Janeth					Janeth
10	JEFFERSON	RUBIANO REYES	CC - 1075215123		3024832264					Jefferson					Jefferson
11	KAROL MICHELL	REAL CASTAÑO	CC - 1115942480		3118942480										

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"

Versión: 03

Código:
GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	san vicente del caguan la campana.
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	3042311
AMBIENTE:	**PROGRAMA DE FORMACIÓN:COCINA SALUDABLE.**
HORARIO:	

						FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
N°	**NOMBRE**	**APELLIDOS**	**DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/CELULAR**										
1	ANYI YURANY	TANGARIFE PINTO	CC - 1006519775		3115740935	22/9/24				Anyi Pinto	23/9/24				Anyi Pinto
2	DARIS	LATORRE JOVEN	CC - 40691680							Daris L					Daris L
3	DERLY	PARRA POLANIA	CC - 1010037917		3239477622					Derly					Derly
4	ENITH	PERDOMO JOVEN	CC - 55168777		3249932683					Enit					Enit
5	EPIFANIO	DAZA TIMANA	CC - 13078677												
6	FLORINDA	ULCUE POSCUE	CC - 48621653		3102077390					Florinda					Florinda
7	FREDY	ORTIZ OLAYA	CC - 1006518421		3238703485					Fredy					Fredy
8	ILSA YULIANA	OLAYA LATORRE	CC - 1117806107							Ilsa O.					Ilsa O.
9	JANETH	DAZA OROZCO	CC - 59121554		3112490729					Janeth					Janeth
10	JEFFERSON	RUBIANO REYES	CC - 1075215123		3024832215					Jefferson					Jefferson
11	KAROL MICHELL	REAL CASTAÑO	CC - 1115942480		3209527553										

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 utilizaria, 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"**

Scanned with CamScanner

Versión: 03

Código:
GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	San Vicente del Caguan		
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia		
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	**FICHA:**	3042311
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**
12	LIDIA YOHANA	CAMPOS PALENCIA	CC - 1117805966		3024832144	20/9/24				Lidia	21/9/24				Lidia
13	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402		3226537673					Morela					Morela
14	MARYLIN STEFANNY	LOPEZ GOMEZ	CC - 1006518800		3217767223					Maylin					Maylin
15	NIBER ESTELIO	BARBOSA CORTEZ	CC - 1006501275		3027407470					Niber B.					Niber B
16	PEDRO ANIBAL	SANCHEZ LINARES	CC - 1148211230		3102795630					Pedro AS					Pedro AS
17	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994		3209169343					Ruth Mary					Ruth Mary
18	YEIMY ALEXANDRA	ALVEAR BOLAÑOS	TI - 1089905666		3104919261					Yeimy					Yamy
19	YOJAN STIVEN	PARRA POLANIA	CC - 1117809936												
20	YOLANDA	GOMEZ TORRES	CC - 26649501		Yolanda					Ydanda					Yolanda
21															
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"

Scanned with CamScanner

Versión: 03

Código:
GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	San Vicente del Caguan
CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnologico de la Amazonia
COMPETENCIA:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
FICHA:	3042311
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**
12	LIDIA YOHANA	CAMPOS PALENCIA	CC - 1117805966		3024832214	22/9/24				Lidia	23/9/24				Lidia
13	MARIELA	BOLAÑOS ARAUJO	CC - 1089905402		3226337873					Mariela					Mariela
14	MARYLIN STEFANNY	LOPEZ GOMEZ	CC - 1006518800		3217167223					Marylin					Marylin
15	NIBER ESTELIO	BARBOSA CORTEZ	CC - 1006501275		3027407470					Niber B.					Niber B
16	PEDRO ANIBAL	SANCHEZ LINARES	CC - 1148211230		3102795630					Pedro AS					Pedro AS
17	RUTH MARY	BRAVO BOLAÑOS	CC - 26598994		3209116908					Ruth Mary					Ruth Mary
18	YEIMY ALEXANDRA	ALVEAR BOLAÑOS	TI - 1089905666		3104449262					Yeimy					Yeimy
19	YOJAN STIVEN	PARRA POLANIA	CC - 1117809936												
20	YOLANDA	GOMEZ TORRES	CC - 26649501		3217167223					Yolanda					Yolanda
21															
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"

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:	2024-09-18-4:01 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	89724	**Fecha Solicitud**	2024-09-09	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2024-09-09	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	EMPRENDE RURAL			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

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

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIOLA VASQUEZ PORTES	CC: 1026586467	CONTRATISTA	Con orden de pago	2024-09-16	2024-09-17	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 formacion profesional integral en EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL según ficha 2956355 del programa Sena Emprende Rural - SER.
											Totales Solicitud de Comisión			**504.780,00**	**100.000,00**	**604.780,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formacion profesional integral en EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL según ficha 2956355 del programa Sena Emprende Rural - SER.

ORDENADOR DEL GASTO

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

Firma Responsable

Verificado Por:	WILMER MAUricio GARZON MUNOZ	Fecha Verificación:	09/09/2024 11:38:18

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO- CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Florencia 23 de septiembre de 2024

PRESENTADO A: DIRECTOR REGIONAL CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO (E) SEGÚN RESOLUCIÓN 1-01898 DEL 29 DE JULIO DE 2024.

ORDEN DE VIAJE No: 89724	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	16/09/2024	17/09/2024
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO San Vicente del Caguan	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	CAQUETA/ CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA	

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

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

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

1. Socialización con los aprendices sobre la guía de aprendizaje y metodología de trabajo correspondiente a ejecutar en el proceso de formación durante los días 16 y 17 de septiembre del 2024, tales como: Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente y realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas prácticas de manufactura

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. 2 y el debido Cumplimiento de los resultados de aprendizaje, para el logro de las competencias.

   RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZADOS

   - 26020105701 alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural, teniendo en cuenta procedimientos técnicos y 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 16 y 17 de septiembre del 2024.

RESULTADOS:

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

1. 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° 2956355.

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

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

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Socialización de recetas del material de apoyo mediante la cartilla. 2. Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente.	Instructora Fabiola Vasquez Portes y los aprendices de programa de formación emprendedor en gastronomía típica, SEGÚN Ficha N°2956355.	16 y 17 de septiembre del 2024.

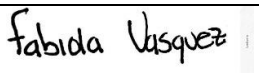
CONCLUSIÓNES:

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

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

2. Se estableció las recetas a trabajar en el proceso de formación.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
FABIOLA VASQUEZ PORTES	

VISTO BUENO SUPERVISOR

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

EVIDENCIA FOTOGRAFICA – SAN VICENTE FICHA 2956355






BIENVENIDOS

Tiquete de Ida y Regreso Florencia - San Vicente - Florencia
Solicitud Comisión 89729


COOTRANSCAQUETÁ LTDA.
NIT. 891.100.355-1
Tels.: 4357272 Fax: 4355591 Terminal 4353381 - 4343070
Pasajero: Fabiola Vasquez
Ciudad Origen: Florencia | Ciudad Destino: San Vicente
Placas: 880 | Puesto No. | No. Orden | Nivel Servicio
FECHA: Día 16 | Mes 9 | Año 24 | Valor $ 50.000
Firma y Sello Agencia
Valido para la hora, fecha y vehículo indicado
TIQUETE No 434255
VIGILADO SUPERTRANSPORTE
IMPRESOS TRUJILLO TEL. 435 6390


COOMOTOR FLORENCIA LTDA
NIT. 891.100.556-5
Florencia Tel.: 4353109 - 4343043
Ciudad Origen: San Vicente | Ciudad Destino: Florencia
Vehículo: 1085. | Puesto No. | Hora Salida
FECHA: Día 17 | Mes 9 | Año 24 | Valor 50.000
Nombre Usuario: Fabiola Vasquez
TIQUETE No. 2126108
OBSERVACIONES
Valido para la hora, fecha, vehículo y destino indicados.
El vehículo debe tomarse en el terminal de Transportes, con derecho a 15 kg. en equipaje. Exija la ficha.
La Empresa responde únicamente por maletas o cajas chiladas. Asegúrelas.
Cualquier irregularidad en la prestación del servicio, comuníquela a la Gerencia, al teléfono 4358935
Seguro de Accidentes a pasajeros, Póliza Contractual 1000163 Extracontractual 1000976 de AIG Seguros Colombia S.A
Por muerte accidental: 60 SMMLV
Invalidez Total e Permanente: 60 SMMLV
Gastos Médicos: 60 SMMLV
Pitalito: 362099 - Neiva: 8730874 - Ibagué: 2613500 - Armenia: 7474611 - Cali: 6615006 - Bogotá 4282891

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	
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:	2956355
AMBIENTE:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:
HORARIO:	

						FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR										
12	Oistein	Sandoval S.	1117819358	oulein@gmail.com	3186119782	16/9/20					17/9/20				
13	Carlos	PENAGOS	4.067.097	N/A											
14	José Fabian	GAONA S.	1.117.838.138	fabiangaona1998@gmail.com	3144358800										
15	yoselin	SagasTuy	26.644.956	N/A	3222415424										
16	Erika J.	Rubiano S.	1117800198	julieserika@hotmail.com	3149820985										
17	Paula Yiz	Soto	1117232590	Paolayiz.soto@gmail.com	3244531453										
18	Yisela	Velasco	3118768235		3118768235										
19	Daniel	Arroyave	1117808980	andres125@hotmail.com	3218790633										
20	Jean D	Arcendugo	1117511836												
21	Fiorella	Sua Quintero	40691407		3133457685										
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 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"

Scanned with CamScanner

7.1 Anexo pantallazo de los resultados de aprendizaje evaluados en las Fichas 2938022, 2940441, 2941129, 2956355, 2999979, 3042311, 3042332

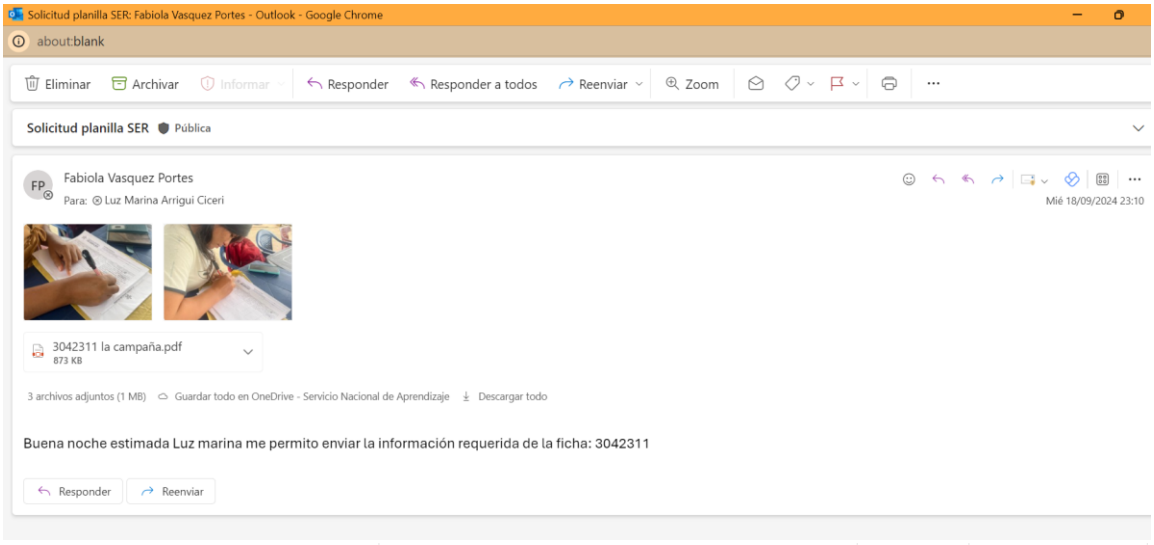
Reporte de Juicios de Evaluación

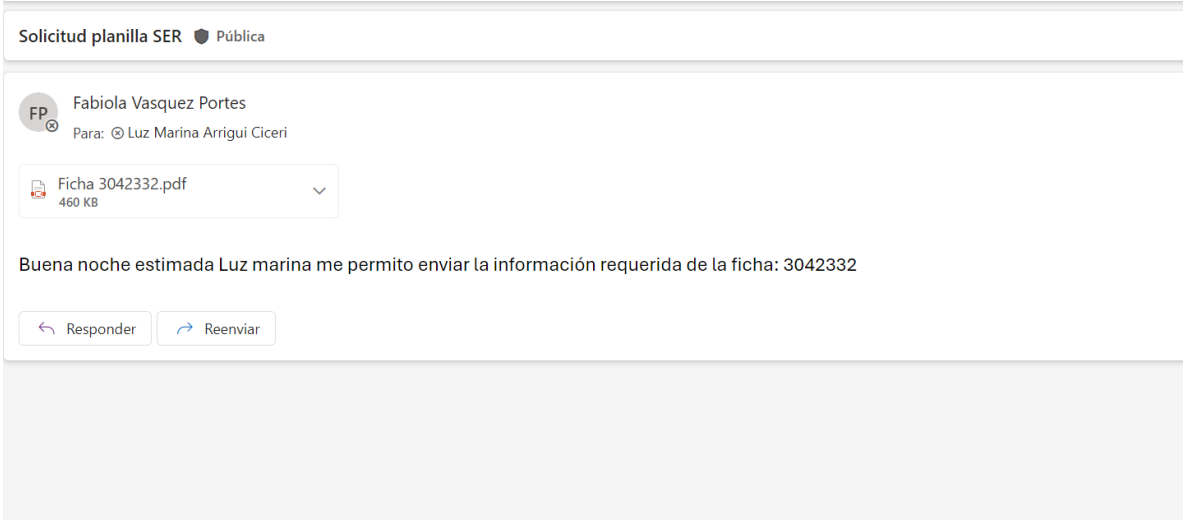
Fecha del Reporte: 19/09/2024
Ficha de 3042332
Cógigo: 63550158
Versión: 1
Denominación: COCINA SALUDABLE
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 10/08/2024
Fecha Fin: 30/09/2024
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006410312	DEISY TATIANA	SINDICUE SANTANILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006410357	NATALIA KATHERINE	SINSAJOA VALENZUELA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115790615	LUIS ANTONIO	RIOS ALVARADO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115792470	LUCERO	BARRERA MORENO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115792494	MERLI	CERQUERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115792940	NIDIA	TRUJILLO TRUJILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1115794107	MONICA ANDREA	SINSAJOA ANTURY	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	19/09/2024 21.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117487961	YENIS	SANTANILLA CICERY	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117494967	YARLENY	ROMERO ASTUDILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117503360	YEIMI ALEXANDRA	DIAZ MENDEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1121716410	LEIDY ESTHER	RODRIGUEZ PEREZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	19/09/2024 21.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	26629831	MARTHA NUBIA	CRUZ ROMERO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	19/09/2024 21.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	26630648	LUZ MARY	RUBIO TAPIERO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40075333	LUZ NERY	YUSTRES CHAUX	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40078395	ERNEIDA	PORTELA CRUZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40093227	MARYCEL	SINSAJOA ANTURI	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40093870	LUZ DARY	SANTANILLA CICERY	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40094039	BLANCA NIEBES	ESPINOSA ORTIZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40094276	PAOLA ANDREA	TRUJILLO IMBACHI	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40670141	RUTH	CUELLAR MUÑOZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	19/09/2024 21.09 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

8.1 Anexo pantallazo de registro al APE de la ficha 3042311, 3042332

Pantallazo de correos enviados a la asignada de APE con la información solicitada.





SENA | Agencia Pública DE EMPLEO

REGISTRO DE ASISTENCIA

CRAV	EVENTO	FERIA	MICRO RUEDA	TALLER	TEMA
					POBLACIÓN: La Campana San Vicente

LUGAR: La Campana FECHA: 19/9/24

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 Redes)	FIRMA
1	Yord Mitchell Leal Castaño	1115942480	San vicente caguan	24	05	05	Puerto rico caqueta	V. El Pescador	3209527553	Mitchelreal35@gmail.com	
2	Florinda Ulcue	48621653	Caucacolombia	9	08	1940	Colombia cauca	los perla bajo Pato	3102077340	ulcuepaiscue@gmail.com	Florinda Ulcue
3	Marcela Balaños	1089905466	Neiva Huila	21	03	1986	Neiva Huila	Puerto Amor	3226337813	yeimyalvear19@gmail.com	Marcela B A
4	Jerverson Rubiano	1025282123	Neiva	04	10	1986	Neiva	Campano	3024583288	Jefferson3370@	
5	Yeimy Alvear Balaños	1089905466	Neiva	17	11	2006	Neiva Huila	Puerto Amor	3104449261	Yeimyalvear19@gmail.com	Yeimy Alvear
6	FREDY ORTIZ	1006518822	San vicente	28	5	1994	San vicente	puerto Amor	3238703455		FREDY ORTIZ
7	Marylin Stefanny Lopez	1006518822	Neiva	28	8	202	San vicente	las perlas	3217167223	10lezgomezmarilin stefanny@gmail.com	Maryla Lopez
8	Yolanda Gomez	26.649.502	San vicente caguan	5	11	1974	San vicente	las perlas	3277672223	10lezgomezmarilin stefanny@gmail.com	Yolanda Gomez
9	Nibet Barbosa Cortez	1006601275	San vicente caguante	3	11	1992	Florencia Caqueta	Puerto Amor	3027407470	nibercortes1106@hotmail.com	
10	Derly Parra	1010037914	San Vicente	30	06	1986	Santicente	campana	3239477622		Derly Parra.
11	Ami Yurany Tunjuelo pinto	1006519335	Neiva Huila	19	08	1995	San vicente	vereda la campana	3115740955	AMIOAMI96@gmail.com	Ami Pinto
12	Lidia Yohana Campos	1117866966	San vicente del caguan	24	05	1996	San vicente	vereda la Campana	3204832214	jdhanajrrr@hotmail.com	
13	Pedro anibal Sanchez linares	1114211230	Florencia	21	03	1980	macarena	la campana.	3102795630	Sochas Sanchez3u@gmail	Pedro anibal sancha
14	Janeth Duza	59121554	Neiva (N)	7/8	07	1978	Neiva (N)	puerto Amor	3112490729	janethdazap@gmail.com	Janeth Daz
15	Ruht Mary Bravo D.	26598994	Timana	23	10	1969	San Agustin	Puerto Amor	3209169343	bravoruht@gmail	Ruht Mary Bravo

Scanned with CamScanner

SENA | Agencia Pública DE EMPLEO

REGISTRO DE ASISTENCIA

CRAV	EVENTO	FERIA	MICRO RUEDA	TALLER	TEMA	POBLACION
					La campana San Vicente.	La campana San Vicente

LUGAR: la campana FECHA: 19/9/24

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	Enith perdomo Jove	55168777	Neiva	21	4	74	Tello H	Puerto Amor	3218932688	enithperdomo	Enith Perdomo
2	Dariz latorre Joven	40691680	SV	04	08	81	neiva H	la campana	3249356884	larlarejaren1@dary gmail.com.	Dariz latorre Joven
3	Ilsa yuliana olaya latorre	1117867097	SV	28	02	2004	Sanvicente	La campana	3125198132	Julianaolaya labare @gmail.com	Ilsa Yuliana OL
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											

Scanned with CamScanner

SENA | Agencia Pública DE EMPLEO

REGISTRO DE ASISTENCIA

CRAV	EVENTO	FERIA	MICRO RUEDA	TALLER	TEMA: APE
					POBLACION:

LUGAR: Belen – Agua dulce FECHA: 5/9/24

INSTRUCTOR/OTRO: ORIENTADOR: Fabiola Vasquez

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	DEISY Tatiana Sindicue S	1006410312	Belén	17	03	2002	Belén	Aguadulce	3183319123	TatianaSindicuesalbaño	Tatiana S.S
2	Luzdary Santanilla C.	1006935710	Belén	14	08	1997	Belén	Aguadulce	3183119123	TatianaSindicuesalbaño	Luz dary S.
3	Nidia Trujillo T	1115792940	Belén	15	03	1991	Belén	Aguadulce	3249291149	"	Nidia Trujillo
4	Alexandra Diaz	1117503360	Florencia	16	10	1988	Sanjose	el Sanchez	3228440772	"	
5	Lucero Barrera Moreno	1115792[illegible]	Belén	30	03	1989	Belén	V/ Aguadulce	3228449817	"	Lucero Barrera M
6	MERI CERQUERA	1115792494	Belen	24	04	90	Belén	V/Aguadulce	3182642759	MERI.CERQUERA@gmail	MERI CERQUERA
7	Paola ANDREA Trujillo I	1006[illegible]76	Belen	29	04	1985	Belen	V/Aguadulce	3203420337	U	Paola ANDREA TI
8	Luz Mary Rubio t.	21.630648	Belén	55	04	69	Belén	el galan	3107953816	"	Luz Mary Rubio
9	Natalia katherine S.	1006410357	Belén	03	06	2002	Belén	el Sanchez	3126217756	katherine.sinsajoa400@	Natalia k.Sinsajoa
10	yeni santanilla	1117487961	Belén	21	07	1995	Belén	el sanchez	3214909287	4	Yeni Santanilla
11	Luz Mery Yustres	40095333	Belen	21	10	78	Belen	El carbon	3115502701	"	
12	Maycel Sinsajoa Antori	40093227	Belén	10	12	1975	Belén	Mono Alto	3125690870	"	Maycel S
13											
14											
15											

Scanned with CamScanner

10.1 Anexo pantallazo de la radicación del proyecto Fortalecimiento Gastronómico de sabores y saberes ancestrales de la Reserva Turística la Avispa, de la ficha 2938022

Florencia Caquetá, 16 de septiembre de 2024

GOBERNACION DEL CAQUETÁ
NIT. 800.091.594-4
VENTANILLA UNICA
RECEPCION CORRESPONDENCIA
Recibido por: Betty Pono Soto
Hora: 9:40 RAD: 10239
Fecha: 24 SEP 2024
Folios: 6 folios

Doctor:

Luis Francisco Ruiz Aguilar

Gobernador del Caquetá

Florencia

Asunto: **Solicitud recursos para fortalecimiento de la unidad Productiva Reserva Turística la Avispa**

Me permito dirigirme a ustedes con el fin de presentar una propuesta del Proyecto Fortalecimiento Gastronómico de sabores y saberes ancestrales de la Reserva Turística la Avispa, ubicada en la vereda la Holanda del Municipio de Florencia Caquetá; el cual anexo.

Agradeceos de antemano el apoyo con la Unida productiva y a los procesos del Sena, para el fortalecimiento 20 familias transformadoras de la región.

Cordialmente,

Fabiola Vásquez Portes
Instructora Técnica
Sena Emprende Rural
Tel 3214750075

Luz María Gutiérrez Páez
Instructora Emprendimiento
Sena Emprende Rural
Tel 3114647907

Scanned with CamScanner

11.1 Anexo listado de asistencia de la reunión de seguimiento del programa SER, citada por la Dinamizadora el día 4 de septiembre de 2024, convocatoria Campesena

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE Sept. DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Convocatoria economia campesina.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	J Hamos Caballero	17.681637		x		SER	joschramos1758@gmail.	3208359285	S:	
2	Laura Carolina Murcia	1117529197		X		SER	lcmurcia@sena.edu.co	3125889391	V	Laura Murcia
3	Luz MARIN Garzon	40075171		X		SER	lmgarzon1979@sena.edu	8116[illegible]774	S	
4	Duvan Lopez R.	4327[illegible]19		X		SER	duanlopez@hotmail.com	3144542280	Se	
5	Guillermo leon A	17652945		X		SBDC	galeona@sena.educo	3[illegible]7711	si	
6	Jaime Andres O	1117532147		X		SBDC	Jaosorios@sena.edu.co	3112572821	SI	
7	Sara L Garces	55065746		X		SBDC	slgarces@sena.edu.co	3103339087	Si	
8	Juan José Betancur	1117547833		X		SBDC		3117005643	Si	
9	John Jairo Silva	1.117526245		X		SBDC.	JJsilva@sena.educo	3133519094	SI	
10	Arnulfo Ascencio	17.690.840		X		SER	ay.ascencio@udh.edu	3218506333	Si	
11	OMAR AUGUSTO LOSADA	17.691.090		X		SER	oalosada@sena.edu.co	3112080100	SI	
12	Fabiola Vasquez Ruiz	1026586467		X		SER	fvasquez@sena.edu	3214758675	Si	fabiola Vasquez
13	Jordy J. Rojas	52901459		X		SER.	yjrojas@sena.edu.co	3145749209	Si	Jordy Rojas
14	Mayra Alejandra Maldonado Silva	1018417288		X		SER	mamaldonado@sena.edu.co	3143475127	Si	
15	Karen Buitrago	1117524027		X		SER	apheraulb@sena.edu.co	3214460855	Si	Karen B

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 04 DEL MES DE Sept DEL AÑO 202 4

OBJETIVO (S) Convocatoria Economía Campesina

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Andres F. Cordoba P.	1026573424		X	SBDC	SBDC	andsord.k@sena.ed	3185515879	Si	
17	Kelly J Bedoya H	40611601		X	SBDC	SBDC/SENA	kjbedoya@sena.edu.co	3138256619	Si	Kelly JBH
18	Silvana Victoria T	1136881796		b	SBDC	SBDC	svtamayo@sena.edu	3104913801		Silvana Victoria T
19	Ricardo Rusinque	1117497401		y	SER	SER/SENA	rrusinque@sena.edu	3138229402	Si	
20	Yenny M. Cabrera	1.117497033		X	SBDC.	Sena.	yennymarcela@g.	3114690176	Si	
21	Didier Pena	1119214843		X	SBDC	Sena	dpena@sena.edu.co	3112028686	Si	
22	Paola Peralta	1.117500.078		X	SER	SENA/SER	paolaperalta@hotmail.com	3165073360	Si	Paola P.
23	JHON JAIRO UCLE	17.652.110		X	SER	SER	jjuda@sena.edu.co	3143147788	Si.	
24	Katherine Gutierrez	1007761791		X	SER	SER/SENA	kgutierrezb@sena.edu	3209440817	SI	
25	Kelly J. Vanegas	30305556		✓	SBDC	SBDC/SENA	kjvanegas@sena.edu	3172533413	Si.	Kelly Vanegas
26	Sergio Gonzalez	1088189567		X	SBDC	SBDC	sdgonzalez	3223443891	SI	
27	Luis Miguel Silva	80852330		X	SER		lmsilva@sena.edu.co	3186900547		
28	Marina Cano	1037501061		✓	SER		mgm.cano@sena.edu.co	3135778410	Si	
29	Eduard Gómez H.	6.804.310		X	SER		fegomezh@sena.edu.co	3165309460	SI	

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

Scanned with CamScanner

12.1 Anexo evidencias fotográficas de la Participación de aprendices en el encuentro de economía campesina y popular SENA 2024, el día 13 de septiembre





13.1 Informe mensual de ejecución de las actividades del mes de septiembre de 2024
GC_1026586467_ 20924 _SEPTIEMBRE_2024
GF_1026586467 _ 20924 _SEPTIEMBRE_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	Setiembre de 2024
Versión	MARZO 2024 - 2,24
ID de Proceso	04678-856831

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: (Descripciòn 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	01/09/2024	Al	23/09/2024	Saldo Anterior del Contrato:	$ 3.970.160
Número de pago	8			Valor Total del Contrato:	$ 37.630.215
Valor Bruto Pago:	$ 3.970.160,00			Nuevo Saldo del Contrato:	$ 0

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.970.160	Retención en la fuente a practicar Artículo 383 rentas	7,11%
Ingresos por comisiones	$ 1.546.080	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 512.779
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 5.178.470		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 10.694.710	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 7.210.210	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 512.779

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

	Setiembre	Agosto
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	--------	9472117573
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.588.064	$ 2.071.388
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 198.600	$ 259.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 254.100	$ 331.500
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL	$ 16.600	$ 21.700

Base retención en la fuente a título de RENTA	7.210.210,00	TARIFA
Base retención en la fuente a título de ICA	5.063.540,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	512.779,00	7,11%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Retenc. 8200 - FLORENCIA	30.381,00	0,600%

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 23 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,

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

LCH FABIOLA VASQUEZ PORTES