CENTRO DE LA INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS (CIAS) - PUERTO BOYACÁ

6. Evidencia Obligación 2: Orientación FPI presencial en una (1) ficha asociada:

Ficha No. 3116080
Fecha: Octubre
Lugar de Ejecución: I.E Alfonso López Pumarejo Municipio la Victoria -Boyacá
Programa: Formación Complementaria: Contextualización del turismo comunitario.
Competencia: Administrar los recursos del área de acuerdo con políticas de la organización. **Proyecto formativo:**
Fase: Análisis.
Actividad del proyecto formativo:
Resultado de Aprendizaje: Reconocer componentes del turismo comunitario de acuerdo con sus características.

Identificar potencialidades del territorio y nivel de participación de la comunidad de acuerdo con las características del turismo comunitario.
Entregables: propuesta de proyecto turístico, presentación grupal.

Ficha No. 3116080
Fecha: Octubre
Lugar de Ejecución: I.E Alfonso López Pumarejo Municipio la Victoria -Boyacá́
Programa: Formación Complementaria: Contextualización del turismo comunitario.
Competencia: Administrar los recursos del área de acuerdo con políticas de la organización. **Proyecto formativo:**
Fase: Ejecución
Actividad del proyecto formativo:
Resultado de Aprendizaje: Determinar líneas estratégicas para la implantación de actividades turísticas desde un enfoque comunitario
Entregables: propuesta de proyecto turístico, presentación grupal



Terminado este se darán las orientaciones sobre las diferentes actividades a realizar haciendo las recomendaciones sobre los posibles riesgos o inconvenientes que se puedan presentar en cada una de las diferentes actividades.

Se ofrecerá una caminata por La finca para observar y explicar todo el proceso del cultivo de la caña. Luego de esto se dirigirán a la cocinacita, allí podrán participar de la molienda, teniendo en cuenta las recomendaciones y teniendo todos por un gafa. Podrán realizar labores como: trapichar, (moler la caña en el trapiche), hornillar (echar leña a la hornilla para cocinar la panela). Descachazar (limpiar con un cedazo el guarapo cuando se está cocinando), medir la panela. y dispuso el diferente producto. *Todo esto teniendo en cuenta las recomendaciones de seguridad*

LAS PERSONAS QUE QUISIERAN PODRIAN PARTICIPAR DE EL AMASIJO ARTESANAL

Podrán participar en la elaboración de un amasijo en horno de leña, se dará a conocer el horno, realiza sus sus materiales como su construcción y cómo funciona.
Luego sus personas expertas harán una capacitación sobre como elaborar cada uno de los diferentes productos: pan de anglo, almojábanas, mantecadas de maíz. Luego se invitan a las personas a poner en práctica lo visto en la capacitación y se elaboran los diferentes productos.
Cada participante tiene derecho a una degustación gratis y podrá comprar los demás productos que se elaboren.

COSTOS

PARTICIPACIÓN EN MOLIENDA	*$ 15.000*
PARTICIPACIÓN EN AMASIJOS	*$ 10.000*
VISITA A LA PISCINA DE LA TUNA	*$ 15.000*

Se ofrecen los siguientes paquetes de alimentación

DESAYUNO:

1. Calula De Cuchila Con Huevos, Chocolate Y Pan	$ 8000
2. Tamal, Chocolate Y Pan	$ 8000
3. Café en leche , Queso Y SANDWICH	$ 6000

REFRIGERIOS:

Cuajada con melado	$ 3000



Molienda Artesanal Matecaña

MOLIENDA MATECAÑA

MOLIENDA ARTESANAL MATECAÑA

La molienda artesanal está ubicada en el municipio de La Victoria en la vereda el balsal y en la finca La Reata del señor Wilder Parrado. Se encuentra a a hora y media del municipio

Técnicas para traer el gusto de atenderlos

Servicios que ofrece:

Nuestra propuesta está dirigida a toda clase de personas que quieran pasar un día en campo, quieran conocer el proceso de elaboración de la panela y en especial a personas que habiten en pueblos y ciudades y que por sus trabajos no tienen contacto con la naturaleza.

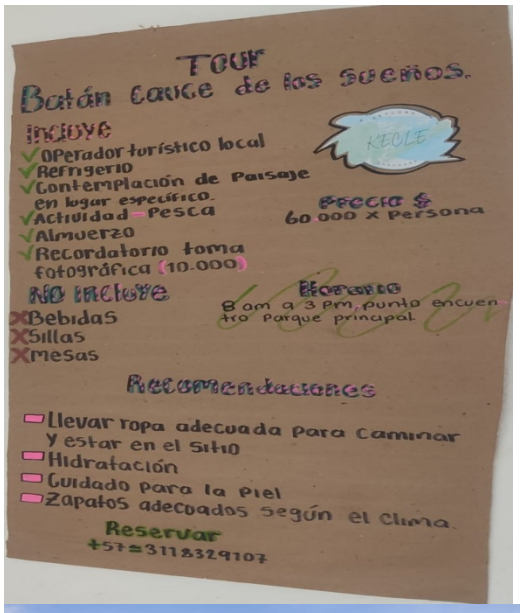
Se ofrecer la oportunidad de recorrer los cultivos y recibir charla sobre cómo se cultiva y cuál es el proceso de la elaboración de diferentes productos como: guarapo, cocido, rocholtas, alfandoques, ponches, panela y participar de un amasijo artesanal.







Ficha No. 3116080
Fecha: Octubre
Lugar de Ejecución: I.E Alfonso López Pumarejo Municipio la Victoria - Boyacá **Programa:** Formación Complementaria: Contextualización del turismo comunitario. **Competencia:** Administrar los recursos del área de acuerdo con políticas de la organización. **Proyecto formativo:**
Fase: Evaluación
Actividad del proyecto formativo:
Resultado de Aprendizaje: validar con los actores locales, líneas estratégicas planteadas de acuerdo con posibilidades de desarrollo turístico local
Entregables: Cartelera diseño paquete turístico y practica de campo.







SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

Versión: 02

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

Marzo de 2015

Programa de formación:	**Contextualizacion del turismo comunitario**
Instructor/Tutor:	**Faride Amorteguí Duque**

ID	**3116080**	**CENTRO DE FORMACION**	**CENTRO DE LA ININOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**TOTAL APRENDICES**	**16**

APRENDIZ		**DOCUMENTO**	**CONTROL DE INASISTENCIAS** octubre 2024					**CAUSAL DE DESERCIÓN**	**OBSERVACIONES**	**TOTAL**
			24	25	26	28	29			
JHAIVER CAMILO	VEGA CARRILLO	1010992782								
GEIMY	HERNANDEZ OTALORA	1010992782								
YENIFER LORENA	MIRANDA GALINDO	1019997973								
RUTH ANGELICA	APERADOR BELTRAN	1049640449								
CRISTIAN ANDRES	SANABRIA HURTADO	1053512778								
LUISA FERNANDA	VILLA GOMEZ	1055246844								
CESAR AUGUSTO	SOTO RODRIGUEZ	1055950270								
HEIDY LILIANA	BOHORQUEZ AGUILAR	1057390106								
LUIGI JAVIER	BERNAL BUITRAGO	1057390129								
LENNIN NAIR	PALACIOS INOCENCIO	1057390163								
JOHAN ALEJANDRO	VEGA FLORIDO	1057390183								
ADRIAN DANILO	DELGADO LEON	1057581889								
LINA ESTRELLITA	ROBAYO VEGA	1075602703								
KAREN DAYANA	DELGADO FONSECA	1074959407								
KAROL BREYITH	BELTRAN CARRILLO	1074959834								
MICHAEL STEVEN	PARRA LUGO	1121856141								
FIRMA INSTRUCTORES RESPONSABLES			Nota Aprendiz (1)	Ingresó a la jornada 8:00	Nota Aprendiz (2)	Nota Aprendiz (3)	Nota Aprendiz (4)			

Causas de deserción: (1) Traslado De Centro : Cambios de Domicilio, Motivos Laborales, Motivos Personales (2)Traslado de Programa: Motivos Personales (3) Condicionamiento: Problemas Disciplinarios, Problemas Académicos, Incumplimientos injustificados (4)Traslado de Jornada: Motivos Laborales, Motivos Personales (5)Cancelación : Deserción Etapa Práctica / Lectiva, Faltas a la Etica Profesional, Condicionamiento Disciplinario, Condicionamiento Académico, Incumplimiento Contrato de Aprendizaje (6) Aplazamiento : Motivos Laborales,Motivos Personales, Enfermedad, Motivos Económicos, Servicio Militar, Calamidad Domestica, Licencia de Maternidad (7) Por parte del Aprendiz: Traslado de Centro,Traslado de Programa, Traslado de Jornada,Retiro Voluntario. (8) Otros. Especificar en observaciones

Nota : Registrar el número de horas de inasistencia por aprendiz. Si la inasistencia es con excusa adjuntar soporte. El Instructor debe firmar por cada sesión de formación. Al final de cada mes se debe totalizar las inasistencias de cada unos de los aprendices, archivar el formato en la carpeta del grupo y reportar al comité de evaluación los casos que ameriten. El formato no admite tachones o enmendaduras.

https://deseguridadysalud.com/normatividad-ambiental-en-colombia/