PROCESO SUMINISTRO MATERIALES DE FORMACIÓN ELEMENTOS DE ALIMENTOS
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA- REGIONAL CAQUETÁ

CERTIFICACIÓN DE JUSTIFICACION DE LA ADQUISICIÓN

Los suscritos Luis Ángel Lozada Olaya Director Regional (E) con funciones de Subdirector del *Centro Tecnológico De La Amazonia* y Mario Daniel Cardoso Córdoba Coordinador de Formación Integral, Gestión Educativa y Promoción y Relaciones Corporativas se permiten certificar la necesidad de adquirir "Contratar el suministro de víveres, abarrotes, carnes, mariscos, frutas y verduras para ser utilizados en el componente práctica de las formaciones impartidas en el Centro Tecnológico de la Amazonia"

Teniendo en cuenta que:

La inversión en materiales de formación para nuestros aprendices es esencial para asegurar su crecimiento profesional y personal en el contexto educativo. Por ello, para el año 2025 se ofrecerán programas de formación en los sectores de Formación Regular, campesena y población víctima, beneficiando aproximadamente a 3.867 aprendices, quienes recibirán los materiales de formación distribuidos de la siguiente manera:

PROGRAMA ATENCION VÍCTIMA: Este programa tiene como objetivo permitir mediante la orientación ocupacional, la formación técnica y empresarial y la asesoría para la ejecución de proyectos productivos, que las personas en situación de desplazamiento, victimas del conflicto armado, puedan desarrollar habilidades y competencias en una especialidad, formular planes de negocios en sus lugares de origen o en el lugar donde se desplazaron.

Se proyecta ofertar 13 programas con 112 fichas complementarias que estima impactar a 3.360 aprendices aproximadamente, distribuido de la siguiente manera:

Nº	NOMBRE DEL PROGRAMA	CANTIDAD FORMACIÓN	MUNICIPIO
1	PROCESAMIENTO BASICOS DE PANADERIA	12	Los 16 municipios del departamento del Caqueta donde nos hagan el
2	ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS	16	

Regional Caquetá/Centro tecnológico de la amazonia
Carrera 7 N 7-08 Barrio la estrella 3 piso Florencia- PBX 57 601 5461500

@SENAComunica
www.sena.edu.co

3	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	2	requerimiento ellos son:Florencia, Morelia, Belen de los andaquies, San Jose del Fragua, Albania, Curillo, Solita, Valparaiso, La Montañita, El paujil, El Doncello, Puerto Rico, San Vicente del Caguan, Cartagena del Chaira, Milan y Solano
4	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	13	
5	ELABORACION DE QUESOS	8	
6	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS	9	
7	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	16	
8	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	21	
9	COCINA BASICA	2	
10	COCINA TIPICA COLOMBIANA	2	
11	COCINA INTERNACIONAL	1	
12	COCINA CALIENTE	5	
13	PREPARACION DE POSTRES NACIONALES	5	
		112	

Fuente: indicativa 2025

PROGRAMA REGULAR: Es el programa de nivel operario, técnico y tecnológico están orientados en la preparación de las personas para desempeñar oficios y ocupaciones requeridas por los sectores productivos y social.

Se tiene planeado para la vigencia 2025 impactar cerca de 222 aprendices en un total de 9 formaciones distribuidos de la siguiente manera:

INDICATIVA REGULAR 2025 - ALIMENTOS				
Nº	NOMBRE DEL PROGRAMA	Nº DE APRENDICES POR PROGRAMA	CANTIDAD PROGRAMAS DE FORMACIÓN	CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS
1	AGROINDUSTRIA PANELERA	25	1	25
2	COCINA	22	1	22
3	COCINA.	25	2	50
4	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	25	1	25
5	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	25	2	50
6	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.	25	2	50
TOTAL		**147**	**9**	**222**

Fuente: indicativa 2025

PROGRAMA CAMPESENA: El programa CampeSENA ofrece formación técnica y tecnológica con el objetivo de fomentar el desarrollo rural en Colombia. Está diseñado para promover la inclusión social de individuos y comunidades rurales en situación de vulnerabilidad, buscando así facilitar la creación de unidades productivas sostenibles en el ámbito rural y, de este modo, generar ingresos para la población de estas áreas. Además, ofrece a los participantes las herramientas y conocimientos esenciales para potenciar sus habilidades y mejorar su productividad.

Los materiales de formación en alimentos son un elemento clave de la estrategia CampeSENA, ya que permiten a los instructores del SENA ofrecer una formación más integral y organizada. Estos recursos son útiles para aplicar la metodología de aprendizaje práctico, lo que facilita la comprensión de los conceptos y el desarrollo de habilidades prácticas. Además, contribuyen a adaptar la formación a las necesidades específicas de los campesinos en cada región y comunidad. Estos materiales pueden modificarse para abordar los retos particulares que enfrentan los campesinos en diversas áreas del departamento

Con ellos se promueven la autonomía del aprendizaje ya que permite a los campesinos aprender a su propio ritmo y en su propio tiempo. Esto es especialmente importante para aquellos que tienen dificultades para asistir a clases presenciales o que viven en zonas rurales remotas.

En resumen, los materiales de formación son una herramienta esencial para el éxito del programa CampeSENA. Permiten mejorar la calidad de la formación, adaptarla a las necesidades de los campesinos, promover la autonomía del aprendizaje, fomentar la transferencia de conocimientos y apoyar el desarrollo sostenible.
Para el año 2025, se proyecta impactar a 285 aprendices, desarrollando un total de 19 formaciones que se encuentran distribuidos de la siguiente manera:

LOTE DE ALIMENTOS CAMPESENA 2025				
Nº	**NOMBRE DEL PROGRAMA**	**Nº DE APRENDICES**	**CANTIDAD FORMACIÓN**	**CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS**
1	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS	15	2	30
2	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS	15	2	30
3	EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	15	3	45
4	EVALUACION DE LA CALIDAD DE LECHE CRUDA	15	6	90
5	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	15	6	90
TOTAL		**75**	**19**	**285**

Fuente: indicativa 2025

Por esta razón, el Centro Tecnológico de la Amazonia está llevando a cabo acciones para el desarrollo de los Programas Técnicos, Tecnológicos y la formación complementaria de los diversos programas educativos, con el objetivo de preparar a las personas para desempeñar oficios y ocupaciones demandadas por los sectores productivos y sociales. Esto busca satisfacer las necesidades de nuevos talentos o mejorar la cualificación de los trabajadores, estén o no vinculados al mercado laboral, en el departamento del Caquetá.

La adquisición de materiales de formación en el área de alimentos es fundamental, ya que se convierten en herramientas didácticas clave para llevar a cabo las actividades de formación y aprendizaje planificadas de acuerdo con el enfoque pedagógico. Estos materiales son esenciales para transmitir conceptos prácticos orientados a desarrollar competencias laborales, como se muestra en las tablas presentadas. Para este año, el Centro Tecnológico de la Amazonia tiene como objetivo atender a través de los programas de Población Vulnerable y Articulación con la Educación Media, con un presupuesto total de **CIENTO SETENTA Y CUATRO MILLONES SETENTA Y CINCO MIL PESOS ($ 174.075.000) M/CTE**, el cual se implementará mediante un proceso de selección abreviada de mínima cuantía.

Es por ello, es imprescindible formalizar un contrato de suministro con un proveedor especializado en estos productos, que cuente con experiencia en el sector y cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y de calidad establecidos por el SENA.

La presente se firma a los (26) días del mes de (Febrero) del año 2025.
Atentamente:



Firmado digitalmente por LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
Fecha: 2025.02.27 10:25:27 -05'00'

_____

LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
DIRECTOR (E) CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR CENTRO
Centro Tecnológico de la Amazonia

Correo electrónico: llozadao@sena.edu.co

_____

MARIO DANIEL CARDOSO CÓRDOBA
COORDINADOR DE FORMACIÓN INTEGRAL, GESTIÓN EDUCATIVA, PROMOCIO Y RELACIONES CORPORATIVAS.
Correo electrónico: mcardosoc@sena.edu.co

Elaboró: Yoalber Duran Cárdenas – Apoyo supervisión CTA
Revisó: Angie Camila Echeverry Camargo – Abogada Despacho Regional