



PROCESO					
GESTION DE INNOVACION Y LA COMPETITIVIDAD					
NOMBRE DEL FORMATO					
EVIDENCIA DOCUMENTAL 9					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

9. Mantener comunicación constante, trabajar de forma articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTyA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.
- Se participó en la comunicación, coordinación y articulación entre las áreas del Centro de Formación y el equipo, para asegurar la adecuada ejecución del proyecto, el logro de metas, la detección temprana de problemas o alertas, y la generación de soluciones conjuntas.

Apoyo proyecto pan de Masa Madre

Andrés, Cindy, Estiven Cuaspud, Jhan Ortiz, ~Diana, ~Diana, ~Diego, ~La 🌱, +57 300 3442883, +57 300 8530596, +57 302 4263530...

~La 🌱 Casita 🏠, De 🍷 Santa 🍷 +57 300 7742875

Buenos días para todos y todas

11:21

Es un gusto saludarlos. Mi nombre es Ángela María Zapata, y tengo el honor de acompañarlos como profesional de apoyo del Centro de Hotelería, Turismo y Alimentos de Bogotá.

11:22

Les doy una cordial bienvenida al Proyecto Pan Masa Madre, una iniciativa que busca rescatar, valorar y promover una de las tradiciones más antiguas y nobles de la panadería: el uso de la masa madre. Este grupo se crea con el fin de trabajar juntos y que este sea el medio de comunicación más cercano para poder hacerles llegar información a todos y que ninguno se me quede por fuera.

Agradezco inmensamente me informen por interno si falta algún compañero de su grupo de trabajo en este grupo y de ser así enviar los datos de el para ser adjuntado.

Como sabemos los días lunes se debe de enviar por este medio cada uno por interno sus actas de inicio de transferencia en formato PDF y se debe de diligenciar el formato de (Caracterización de Panaderías Beneficiarias) recuerden que cada centro de formación tiene su propio formulario (por favor no compartir entre regionales o centros de formación)

Solicito a las personal que ya iniciaron trasferencia el día de hoy realizar envió de:

- actas de inicio
- Formulario de Caracterización de Panaderías Beneficiarias
- Las tres fotos que se deben tomar del proceso
- Numero de contacto de panadero para llamar a realizar por i parte la encuesta de satisfacción

Estoy aquí para apoyarles en este camino de aprendizaje y crecimiento. ¡Gracias por ser parte de este proyecto, y bienvenidos a esta experiencia fermentada con pasión y sabor!

11:22

Solo los administradores pueden enviar mensajes.



Apoyo proyecto pan de Masa Madre

Andrés, Cindy, Estiven Cuaspud, Jhan Ortiz, ~Diana, ~Diana, ~Diego, 🌲🌲🌲, +57 300 3442883, +57 300 8530596, +57 302 4263530...

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

CENTRO NACIONAL DE HOTLSANA, TURISMO Y ALIMENTOS

(Colocar nombres cada Centro y Regional antes de imprimir el formato y quitar al resultado)

PROYECTO NACIONAL

"TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA PARA FORTALECER LA PANIFICACIÓN ARTESANAL CON MASA MADRE EN PANADERÍAS POPULARES Y RURALES DE COLOMBIA"

antes de imprimir por favor poner nombre de su regional y centro de formacion completos

En constancia firman:

Extensorista SENA

Nombre:

CC N°:

Panadería beneficiaria:

Nombre:

CC N°:

por favor antes de imprimir el formato poner sus nombres y apellidos al igual que el numero de cedula

les comparto por este medio la informacion ya que desconozco quienes de ustedes estan en el grupo que se creo para los extencionistas a nivel nacional

si alguno de sus compañeros extencionistas no se encuentran en el grupo nacional me informan internamente para pedir el favor que los incluyan

al igual los que no estan en este grupo me informan mil gracias

Solo los administradores pueden enviar mensajes.