PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 31 de Agosto de 2020

Señora
Alba Luz Méndez Rojas
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1782519**
Coordinadora Académica
Formación Profesional Integral
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Agosto del año 2020

Referencia: No CO1.PCCNTR.1782519 del año 2020

FABIOLA VASQUEZ PORTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1026586467 de Bogotá D.C, en mi calidad de Contratista del SENA, SBDC Centro de Desarrollo Empresarial, 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 la contratación la suma de DOCE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y TRES ($ 12.830.873) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de agosto por valor de UN MILLÓN CIENTO OCHENTA Y SEIS MIL CUARENTA Y SIETE ($1.186.047) M/CTE. b) Tres (3) pagos iguales por los meses de septiembre a noviembre de 2020, por un valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CUATRO ($ 3.234.674) M/CTE. b) Un último pago en el mes de diciembre por valor de UN MILLON NOVECIENTOS CUARENTA MIL OCHOCIENTOS CUATRO ($ 1.940.804) M/CTE.

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestación de servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural en el marco de los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER, en el área de GASTRONOMIA.

CLÁUSULA CUARTA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Participé en el proceso de alistamiento del programa de formación: a) Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: **2185548** en el municipio del Paujil. b) Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: **2185565**. En el municipio de Cartagena del Chaira c) Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: **2185651**. En el municipio de San Vicente del Caguán. Realizando la socialización del programa de formación a las líderes de la comunidad en cada municipio en que consiste el proyecto y el diseño curricular a desarrollar en el proceso de formación dejando clara la trazabilidad de los procesos de formación.	1.1 Acta número 01 de socialización del proceso de formación Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: **2185548** en el municipio del Paujil. 1.2 Acta número 01 de socialización del proceso de formación Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: **2185565**. En el municipio de Cartagena del Chaira 1.3 Acta número 01 de socialización del proceso de formación Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: **2185651**. En el municipio de San Vicente del Caguán. 1.4 Registro de tiempos del instructor de las horas adicionales por desarrollo curricular del mes agosto. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y digitalmente en el Drive de coordinación académica. Seguir el Link ubicado al final del informe.
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento;	Realicé alistamiento de la formación basada en el proyecto de SOFIA PLUS Aprovechamiento de los recursos existentes y autóctonos en el departamento del Caquetá con código 1573741 del programa de formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.	2.1. Proyecto Formativo del aplicativo SOFIA PLUS 2.2. Formatos de planeación pedagógica, 2.3. Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.

	debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Elaboré de planeación pedagógica y guía de aprendizaje de la fase de análisis con sus respectivos instrumentos de evaluación de las fichas de caracterización. **2185548** En el municipio del Paujil. **2185565**. En el municipio de Cartagena del Chaira. **2185651**. En el municipio de San Vicente del Caguán.	2.4. Programa de Formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y digitalmente en el Drive de coordinación académica. Seguir el Link ubicado al final del informe.
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que las fichas de caracterización con número: **2185548** En el municipio del Paujil. **2185565**. En el municipio de Cartagena del Chaira. **2185651**. En el municipio de San Vicente del Caguán, dan inicio a partir del 1 de septiembre, fecha en la que se tiene programado dar inicio a las formaciones.	No se genera evidencia.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que las fichas **2185548** En el municipio del Paujil. **2185565**. En el municipio de Cartagena del Chaira. **2185651**. En el municipio de San Vicente del Caguán dan apertura en el mes de Septiembre, por ende se evaluaran los respectivos resultados en las fechas correspondientes.	No se genera evidencia.
5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del	Reporte al grupo de administración educativa, el respectivo formato de inscriccion al proceso de formación del programa: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural, con numero de fichas **2185548** En el municipio del Paujil. **2185565**. En el municipio de Cartagena del Chaira. **2185651**. En el municipio de San Vicente del Caguán.	Formato de inscripcion de aprendices del programa de formación: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural con numero de Fichas: 5.1 2185548 En el municipio del Paujil. 5.2 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira. 5.3 2185651. En el municipio de San Vicente

	programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.		del Caguán. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y digitalmente en el Drive de coordinación académica. Seguir el Link ubicado al final del informe..
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que a la fecha se esta en la fase de alistamiento al proceso de Formación se programa realizar en el mes de Octubre.	No se genera evidencia.
7	Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que las fichas de caracterización con numero: **2185548** En el municipio del Paujil. **2185565**. En el municipio de Cartagena del Chaira. **2185651**. En el municipio de San Vicente del Caguán, dan apertura en el 1º de Septiembre, por tal razón no debe generar la creación de unidades productivas.	No se genera evidencia.
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que las fichas de caracterización con numero: 2185548 En el municipio del Paujil. 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira. 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán, dan apertura en el 1º de Septiembre, por tal razón no debe generar la creación de unidades productivas.	No se genera evidencia.

9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que en este momento no se realizan desplazamientos a campo,debido a la situación actual de la pandemia del COVID-19.	No se genera evidencia.
10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro porque no fui designada para particpar en jornadas de diseño y desarrollo curricular, se tiene establecido para el mes de Noviembre.	No se genera evidencia.
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e)Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Comunicando alCoordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, anovedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que las fichas de caracterización con numero: 2185548 En el municipio del Paujil. 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira. 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán, dan apertura en el 1º de Septiembre, por tal razón no se ha ejecutado el proceso de formación y su respectiva trazabilidad en cuanto a rutas de aprendizaje, aprendices asociados, registro de juicios evaluativos, diagnostico final, georeferenciacion y creación de unidades productivas.	No se genera evidencia.

12	Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	Esta actividad no se desarrollo en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que las fichas de caracterización con numero: 2185548 En el municipio del Paujil. 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira. 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán, dan apertura en el 1º de Septiembre, por tal razón no se ha ejecutado el proceso de formación y su respectivo diagnósticofinal, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	No se genera evidencia.
13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que las fichas de caracterización con numero: 2185548 En el municipio del Paujil. 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira. 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán, dan apertura en el 1º de Septiembre, por tal razón no se ha ejecutado el proceso de formación y su respectivo diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER.	No se genera evidencia.
14	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	Esta obligación no se desarrolló en el mes objeto de cobro se realizará previa autorización por parte de Direccion general y Dirección regional para realizar los desplazamientos a campo debido a la pandemia por el COVID -19.	No se genera evidencia.

15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro se realizará en el mes de Septiembre cuando iniciemos los procesos de formación del programa de formación: Emprendedor en gastronomía Tipica rural con fichas de caracterización: 2185548 En el municipio del Paujil. 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira. 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán	No se genera evidencia.
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que no se han realizado jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento.	No se genera evidencia.
17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro se realizará esta obligación cuando sean creadas las unidades productivas de cada una de las formaciones de emprendedor en gastronomía típica rural de las fichas de caracterización con numero: 2185548 En el municipio del Paujil. 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira. 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán	No se genera evidencia.
18	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro se realizará en el mes de Septiembre con el fin de crear las unidades productivas sostenibles de las fichas de caracterización con numero: 2185548 En el municipio del Paujil. 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira. 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán del programa de formación gastronomía típica rural.	No se genera evidencia.

19	Realizar acciones de formación para la ocupación rural.	Esta obligación no se realizó este mes ya que se está en la etapa de alistamiento de las formaciones para las fichas de caracterización con numero: 2185548 En el municipio del Paujil. 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira. 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán del programa de formación Emprendedor enGastronomia típica rural.	No se genera evidencia.
20	Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro se realizará en el mes de Octubre la orientación ocupacional para su inserción en el mercado laboral.	No se genera evidencia.
21	Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro se prevee para el mes de Octubre realizar esta obligación del programa de formación Emprendedor en Gastronomia típica rural de las fichas: 2185548 En el municipio del Paujil. 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira. 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán	No se genera evidencia.

22	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Se realizó por parte del Sena la afiliación a la ARL POSITIVA a partir del 20 de Agosto de 2020.	22.1 Certificado de afiliación a la ARL positiva. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y digitalmente en el Drive de coordinación académica. Seguir el Link ubicado al final del informe.
23	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la ctualización Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	Apliqué al proceso de certificación por competecias en el año 2019 en el mes de Septiembre por lo tanto tengo vigente la norma de la competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO ".	23.1 Certificado de norma de competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO", realizada el día 19 de septiembre del 2019. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y digitalmente en el Drive de coordinación académica. Seguir el Link ubicado al final del informe.
24	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato en concertación con el apoyo misional de centro SER de acuerdo a los lineamientos del programa.	Participé de la reunión de acoso sexual realizado por SIGA el día 26 de Agosto de 2020. Realicé el curso virtual de Integridad, Transparencia y lucha contra la Corrupción el	24.1 Formato de registro de asistencia que reposa en el portafolio del intructor y pantallazos de la reunion. 24.2 Certificacdo de aprobación descargado

		día 27 de Agosto de 2020 con una duración de 20 horas. Realice el curso de inducción de seguridad y salud en el trabajo de la entidad SENA Siga. Participé en la reunión del 25 de agosto del 2020 sobre los lineamientos del programa ser realizada por los coordinadores de formación y la líder de apoyo SER. Participé en la reunión del 28 de agosto del 2020 sobre los lineamientos del programa ser realizada por Monica Mejia Valencia, Apoyo Regional SER.	de la página de función pública el día 26 de Agosto de 2020. 24.3 Certificado del curso de seguridad y salud en el trabajo de la entidad SENA Siga, con su respectiva firma. 24.4 Acta, listado de asistencia y pantallazos de la reuniónes por teams. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y digitalmente en el Drive de coordinación académica. Seguir el Link ubicado al final del informe.

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9408937267** de la planilla, **Aportes en Línea mes de Julio 2020**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias

1.1 Acta número 01 de socialización del proceso de formación Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: 2185548 en el municipio del Paujil.
1.2 Acta número 01 de socialización del proceso de formación Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira
1.3 Acta número 01 de socialización del proceso de formación Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán.
1.4 Registro de tiempos del instructor de las horas adicionales por desarrollo curricular del mes agosto.
2.1. Proyecto Formativo del aplicativo SOFIA PLUS
2.2. Formatos de planeación pedagógica,
2.3. Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.
2.4. Programa de Formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.
5.Formato de inscripcion de aprendices del programa de formación: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural con numero de Fichas:
5.1 2185548 En el municipio del Paujil.
5.2 2185565. En el municipio de Cartagena del Chaira.
5.3 2185651. En el municipio de San Vicente del Caguán
22.1 Certificado de afiliación a la ARL positiva.
23.1 Certificado de norma de competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y
NORMATIVO", realizada el día 19 de septiembre del 2019.
24.1 Formato de registro de asistencia que reposa en el portafolio del intructor y pantallazos de la reunion.
24.2 Certificacdo de aprobación descargado
de la página de función pública el día 26 de Agosto de 2020.
24.3 Certificado del curso de seguridad y salud en el trabajo de la entidad SENA Siga, con su respectiva firma.
24.4 Acta, listado de asistencia y pantallazos de la reuniónes por teams.

- ✓ Las evidencias Soporte reposan en el Link https https://drive.google.com/drive/folders/1-P2r7ZSUEv6gKj8kckHBg52kQxOsNaiW

Cordialmente,

Firma
FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. 1026586467

Recibí a satisfacción:

Firma
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
Supervisora Contrato No CO1.PCCNTR.1782519 de 2020
Coordinadora Programas Especiales

1. Registro de tiempos del instructor Fabiola Vasquez Portes, mediante el informe de Apoyo a la Formación mes de Agosto.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/08/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 0,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN T ΞCNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
21/08/2020	21/08/2020	DESARROLLO CURRICULAR	8,00
24/08/2020	24/08/2020	DESARROLLO CURRICULAR	8,00
25/08/2020	25/08/2020	DESARROLLO CURRICULAR	8,00
26/08/2020	26/08/2020	DESARROLLO CURRICULAR	8,00
27/08/2020	27/08/2020	DESARROLLO CURRICULAR	8,00
28/08/2020	28/08/2020	DESARROLLO CURRICULAR	8,00
31/08/2020	31/08/2020	DESARROLLO CURRICULAR	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 56,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

1.1 ACTA SOCIALIZACIÓN PAUJIL

Evidencia de obligación No.1

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: SOCIALIZACION PROGRAMA DE FORMACION EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL.		
CIUDAD Y FECHA: 26 - AGOSTO DE 2020	**HORA INICIO: 14:00**	**HORA FIN: 17:OO**
LUGAR: **MUNICIPIO DE PAUJIL.**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	
TEMA (S): **1.** SOCIALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL CON LA PERSONA QUE SOLICITO EL PROGRAMA DE FORMACION. **2.** VERIFICACION DE LA CANTIDAD DE ASPIRANTES AL PROGRAMA DE FORMACION, SUS DOCUMENTOS DE IDENTIDAD Y QUE CUMPLAN LOS REQUISITOS DE INSCRIPCION. **3.** SOCIALIZACION DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar un primer encuentro con las personas que han tomado la determinación de realizar el programa de formación EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL, los requisitos y la intensidad horaria del programa de formación.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Iniciamos la reunión con un saludo de parte del Sena a cargo de la Instructora Fabiola Vasquez Portes, Técnica profesional en gastronomía y la instructora Luz María Gutiérrez Páez. Presentado a la señora Cristy Vanesa Agudelo Aranzales identificada con numero de cedula:1.110.494.359 persona interesada en liderar el proceso de convocatoria del programa de formación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL con una intensidad horaria de 310 horas, indicando las condiciones mínimas necesarias para el normal desarrollo de las competencias en cada una de las fases que tiene este programa, para ello se da a conocer cada una de las competencias y sus resultados de aprendizaje descritos a continuación: **ANALISIS** **COMPETENCIA:** 260201011-PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE. **RESULTADO:** 260201011-2 MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M. **COMPETENCIA:** 260201008-CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADO:** 260201008-2 CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCION FINANCIERA DE LA EMPRESA. **RESULTADO:** 260201008-3 CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD. **COMPETENCIA:** 291101053-COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		

RESULTADO: 291101053-1 DEFINIR EL EMPRENDIMIENTO Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL EMPRENDEDOR QUE REFLEJE LA CAPACIDAD DELIDERAZGO, TRABAJO EN EQUIPO, INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD.
COMPETENCIA: 260101001-PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
RESULTADO: 260101001-2 IDENTIFICAR SEGMENTOS DE MERCADO DE ACUERDO CON TIPOS DE PRODUCTO Y POBLACIÓN ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SEGMENTACIÓN.
COMPETENCIA: 291101053-COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
RESULTADO: 291101053-3 IDENTIFICAR LA ESTRUCTURA DEL PROYECTO, SUS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ACUERDOCON LA TIPOLOGÍA Y NECESIDAD DE LA EMPRESA.

PLANEACION:

COMPETENCIA: 260101001 - PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
RESULTADO: 260101001 -1 DETERMINAR LA OFERTA Y LA DEMANDA DEL PRODUCTO O SERVICIO, PARA IDENTIFICAR EL POTENCIAL DEMERCADO Y CAPACIDAD DE VENTAS DE LA EMPRESA SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.
RESULTADO: 260101001 -3 DETERMINAR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN LOS TIPOS DE MERCADOS Y DEPRODUCTOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE MÉTODOS DE FIJACIÓN DE PRECIOS.

EJECUCCION:

COMPETENCIA: 260201008-CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
RESULTADO: 260201008 -ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE INVENTARIOS Y APLICANDO LAS B.P.M Y LAS NORMAS AMBIENTALES
RESULTADO: 260201008 -ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN.
COMPETENCIA: 260201011-PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
RESULTADO: 260201011-PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTÁNDAR Y NORMAL DE BALANCEO.
RESULTADO: 260201011-ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
COMPETENCIA: 260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
RESULTADO: 260101021 -1 UTILIZAR ESTRATEGIAS PARA APOYAR LA PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTO O SERVICIOS A LOS CLIENTES TENIENDO EN CUENTA CARACTERÍSTICAS,

BENEFICIOS Y USOS DE UN PRODUCTO O SERVICIO ESPECÍFICO,SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
COMPETENCIA: 260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
RESULTADO: PROCESO DE LA VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS APLICANDO TÉCNICAS DE ARGUMENTACIÓN Y CIERRE DE VENTAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS PARA NEGOCIAR UN PRODUCTO O SERVICIO EN UN MERCADO ESPECÍFICO, CONFORME A LAS POLÍTICAS DE VENTA Y LOS TÉRMINOS DE LA EMPRESA.

EVALUACION

COMPETENCIA: 291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
RESULTADO: 291101053-2 IDENTIFICAR EL PROBLEMA O NECESIDAD A RESOLVER CON BASE EN EL ESTUDIO DE MERCADO Y ELREQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O COMUNIDAD

Una vez socializado el programa de formación se revisaron los documentos de identidad de los aspirantes al programa de formación y que se encuentren registrados en la plataforma Sofia Plus, contando con 30 aspirantes los cuales aceptan las condiciones mínimas como es un celular con WhatsApp, minutos y datos de internet con el fin de interactuar con los instructores en el programa de Formación, orientado desde el programa Sena Emprende Rural el cuál es el primer eslabón en la cadena de formación para acceder con una idea de negocio innovadora hacia Fondo Emprender y propende por el desarrollo del campo Colombiano.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Cumplir con los requisitos mínimos para recibir formación e interactuar con los instructores en el programa de formación EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL.	**Aprendices**	**26-08-2020**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 20

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	Liliana Criollo Suárez	40092953		X	Integración Social	liliunidos@hotmail.com	3212954034	
	Piedad Valderrama Ospina	40.740.767	X		S. integración S.	coordinadorsocial@elpaujil-caqueta.gov.co	3203785538	
	Cristy Vanessa Agudelo Arenzales	1'110.494.359	X		Enlace familias PCC	18fcielpaujil@gmail.com	3178946844	
	Zyhra Martínez Cano	40004625		X	integracion	almaco_25@hotmail.com	7088480475	
	Diana Shirley Reyes	1020713510	X		Sec Gobierno	secretariadegobierno@elpaujil-caqueta.gov.co	3144103163	

GD-F-007 V.02

www.sena.edu.co
SENAComunica

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: SOCIALIZACION PROGRAMA DE FORMACION EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL.		
CIUDAD Y FECHA: 27 - AGOSTO DE 2020	**HORA INICIO: 14:00**	**HORA FIN: 17:OO**
LUGAR: **MUNICIPIO DE SAN VICENTE DEL CAGUAN.**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	
TEMA (S): **1.** SOCIALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL CON LA PERSONA QUE SOLICITO EL PROGRAMA DE FORMACION. **2.** VERIFICACION DE LA CANTIDAD DE ASPIRANTES AL PROGRAMA DE FORMACION, SUS DOCUMENTOS DE IDENTIDAD Y QUE CUMPLAN LOS REQUISITOS DE INSCRIPCION. **3.** SOCIALIZACION DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar un primer encuentro con las personas que han tomado la determinación de realizar el programa de formación EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL, los requisitos y la intensidad horaria del programa de formación.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Iniciamos la reunión con un saludo de parte del Sena a cargo de la Instructora Fabiola Vasquez Portes , Técnica profesional en gastronomía y la instructora Luz María Gutiérrez Páez, presentando a la señora Martha Ligia Pedraza García identificada con numero de cedula:40.729.958 persona interesada en liderar el proceso de convocatoria del programa de formación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL con una intensidad horaria de 310 horas, indicando las condiciones mínimas necesarias para el normal desarrollo de las competencias en cada una de las fases que tiene este programa, para ello se da a conocer cada una de las competencias y sus resultados de aprendizaje descritos a continuación: **ANALISIS** **COMPETENCIA:** 260201011-PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE. **RESULTADO:** 260201011-2 MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M. **COMPETENCIA:** 260201008-CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **RESULTADO:** 260201008-2 CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCION FINANCIERA DE LA EMPRESA. **RESULTADO:** 260201008-3 CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD. **COMPETENCIA:** 291101053-COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		

RESULTADO: 291101053-1 DEFINIR EL EMPRENDIMIENTO Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL EMPRENDEDOR QUE REFLEJE LA CAPACIDAD DELIDERAZGO, TRABAJO EN EQUIPO, INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD.
COMPETENCIA: 260101001-PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
RESULTADO: 260101001-2 IDENTIFICAR SEGMENTOS DE MERCADO DE ACUERDO CON TIPOS DE PRODUCTO Y POBLACIÓN ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SEGMENTACIÓN.
COMPETENCIA: 291101053-COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
RESULTADO: 291101053-3 IDENTIFICAR LA ESTRUCTURA DEL PROYECTO, SUS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ACUERDOCON LA TIPOLOGÍA Y NECESIDAD DE LA EMPRESA.

PLANEACION:

COMPETENCIA: 260101001 - PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
RESULTADO: 260101001 -1 DETERMINAR LA OFERTA Y LA DEMANDA DEL PRODUCTO O SERVICIO, PARA IDENTIFICAR EL POTENCIAL DEMERCADO Y CAPACIDAD DE VENTAS DE LA EMPRESA SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.
RESULTADO: 260101001 -3 DETERMINAR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN LOS TIPOS DE MERCADOS Y DEPRODUCTOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE MÉTODOS DE FIJACIÓN DE PRECIOS.

EJECUCCION:

COMPETENCIA: 260201008-CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
RESULTADO: 260201008 -ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE INVENTARIOS Y APLICANDO LAS B.P.M Y LAS NORMAS AMBIENTALES
RESULTADO: 260201008 -ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN.
COMPETENCIA: 260201011-PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
RESULTADO: 260201011-PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTÁNDAR Y NORMAL DE BALANCEO.
RESULTADO: 260201011-ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
COMPETENCIA: 260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
RESULTADO: 260101021 -1 UTILIZAR ESTRATEGIAS PARA APOYAR LA PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTO O SERVICIOS A LOS CLIENTES TENIENDO EN CUENTA CARACTERÍSTICAS,

BENEFICIOS Y USOS DE UN PRODUCTO O SERVICIO ESPECÍFICO,SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
COMPETENCIA: 260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
RESULTADO: PROCESO DE LA VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS APLICANDO TÉCNICAS DE ARGUMENTACIÓN Y CIERRE DE VENTAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS PARA NEGOCIAR UN PRODUCTO O SERVICIO EN UN MERCADO ESPECÍFICO, CONFORME A LAS POLÍTICAS DE VENTA Y LOS TÉRMINOS DE LA EMPRESA.

EVALUACION

COMPETENCIA: 291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
RESULTADO: 291101053-2 IDENTIFICAR EL PROBLEMA O NECESIDAD A RESOLVER CON BASE EN EL ESTUDIO DE MERCADO Y ELREQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O COMUNIDAD

Una vez socializado el programa de formación se revisaron los documentos de identidad de los aspirantes al programa de formación y que se encuentren registrados en la plataforma Sofia Plus, contando con 30 aspirantes los cuales aceptan las condiciones mínimas como es un celular con WhatsApp, minutos y datos de internet con el fin de interactuar con los instructores en el programa de Formación, orientado desde el programa Sena Emprende Rural el cuál es el primer eslabón en la cadena de formación para acceder con una idea de negocio innovadora hacia Fondo Emprender y propende por el desarrollo del campo Colombiano.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Cumplir con los requisitos mínimos para recibir formación e interactuar con los instructores en el programa de formación EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL.	**Aprendices**	**27-08-2020**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

SENA siga

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA 27 DEL MES DE 08 DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/ DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	Martha Ligia Pedroza	40729958				marthaP5197@gmail.com		
	Leidy tatiana Arredondo	1117827102				tatianaarredondo098@gmail		Leidy AP
	mariela noura	40727500						Mariela Noura
	Liz Mery Tovar Pedroza	60278456						Liz mery tovar
	Bellanira Garcia	30507532						Bellanira Garcia

ACTA No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: SOCIALIZACION PROGRAMA DE FORMACION EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL.		
CIUDAD Y FECHA: 28- AGOSTO DE 2020	**HORA INICIO: 14:00**	**HORA FIN: 17:OO**
LUGAR: **MUNICIPIO DE CARTAGENA DEL CHAIRA.**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	

TEMA (S):

1. SOCIALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL CON LA PERSONA QUE SOLICITO EL PROGRAMA DE FORMACION.

2. VERIFICACION DE LA CANTIDAD DE ASPIRANTES AL PROGRAMA DE FORMACION, SUS DOCUMENTOS DE IDENTIDAD Y QUE CUMPLAN LOS REQUISITOS DE INSCRIPCION.

3. SOCIALIZACION DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar un primer encuentro con las personas que han tomado la determinación de realizar el programa de formación EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL, los requisitos y la intensidad horaria del programa de formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Iniciamos la reunión con un saludo de parte del Sena a cargo del Instructor Fabiola Vasquez Portes , Técnica profesional en gastronomía y la instructora Luz María Gutiérrez Páez donde se le presento a la señora Kristine Xamira Gaitan Bravo con numero de cedula:1.006.504.596 persona interesada en liderar el proceso de convocatoria del programa de formación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL con una intensidad horaria de 310 horas, indicando las condiciones mínimas necesarias para el normal desarrollo de

las competencias en cada una de las fases que tiene este programa, para ello se da a conocer cada una de las competencias y sus resultados de aprendizaje descritos acontinuación:

ANALISIS

COMPETENCIA: 260201011-PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
RESULTADO: 260201011-2 MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.
COMPETENCIA: 260201008-CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
RESULTADO: 260201008-2 CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCION FINANCIERA DE LA EMPRESA.
RESULTADO: 260201008-3 CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD.
COMPETENCIA: 291101053-COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

RESULTADO: 291101053-1 DEFINIR EL EMPRENDIMIENTO Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL EMPRENDEDOR QUE REFLEJE LA CAPACIDAD DELIDERAZGO, TRABAJO EN EQUIPO, INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD.
COMPETENCIA: 260101001-PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
RESULTADO: 260101001-2 IDENTIFICAR SEGMENTOS DE MERCADO DE ACUERDO CON TIPOS DE PRODUCTO Y POBLACIÓN ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SEGMENTACIÓN.
COMPETENCIA: 291101053-COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
RESULTADO: 291101053-3 IDENTIFICAR LA ESTRUCTURA DEL PROYECTO, SUS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ACUERDOCON LA TIPOLOGÍA Y NECESIDAD DE LA EMPRESA.

PLANEACION:

COMPETENCIA: 260101001 - PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
RESULTADO: 260101001 -1 DETERMINAR LA OFERTA Y LA DEMANDA DEL PRODUCTO O SERVICIO, PARA IDENTIFICAR EL POTENCIAL DEMERCADO Y CAPACIDAD DE VENTAS DE LA EMPRESA SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.
RESULTADO: 260101001 -3 DETERMINAR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN LOS TIPOS DE MERCADOS Y DEPRODUCTOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE MÉTODOS DE FIJACIÓN DE PRECIOS.

EJECUCCION:

COMPETENCIA: 260201008-CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
RESULTADO: 260201008 -ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE INVENTARIOS Y APLICANDO LAS B.P.M Y LAS NORMAS AMBIENTALES
RESULTADO: 260201008 -ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN.
COMPETENCIA: 260201011-PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
RESULTADO: 260201011-PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTÁNDAR Y NORMAL DE BALANCEO.
RESULTADO: 260201011-ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
COMPETENCIA: 260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
RESULTADO: 260101021 -1 UTILIZAR ESTRATEGIAS PARA APOYAR LA PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTO O SERVICIOS A LOS CLIENTES TENIENDO EN CUENTA CARACTERÍSTICAS,

BENEFICIOS Y USOS DE UN PRODUCTO O SERVICIO ESPECÍFICO,SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
COMPETENCIA: 260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
RESULTADO: PROCESO DE LA VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS APLICANDO TÉCNICAS DE ARGUMENTACIÓN Y CIERRE DE VENTAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS PARA NEGOCIAR UN PRODUCTO O SERVICIO EN UN MERCADO ESPECÍFICO, CONFORME A LAS POLÍTICAS DE VENTA Y LOS TÉRMINOS DE LA EMPRESA.

EVALUACION

COMPETENCIA: 291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
RESULTADO: 291101053-2 IDENTIFICAR EL PROBLEMA O NECESIDAD A RESOLVER CON BASE EN EL ESTUDIO DE MERCADO Y ELREQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O COMUNIDAD

Una vez socializado el programa de formación se revisaron los documentos de identidad de los aspirantes al programa de formación y que se encuentren registrados en la plataforma Sofia Plus, contando con 30 aspirantes los cuales aceptan las condiciones mínimas como es un celular con WhatsApp, minutos y datos de internet con el fin de interactuar con los instructores en el programa de Formación, orientado desde el programa Sena Emprende Rural el cuál es el primer eslabón en la cadena de formación para acceder con una idea de negocio innovadora hacia Fondo Emprender y propende por el desarrollo del campo Colombiano.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Cumplir con los requisitos mínimos para recibir formación e interactuar con los instructores en el programa de formación EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL.	**Aprendices**	**28-08-2020**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

SENA siga

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- **DEL DÍA** 28 **DEL MES DE** 08 **DEL AÑO 2020**

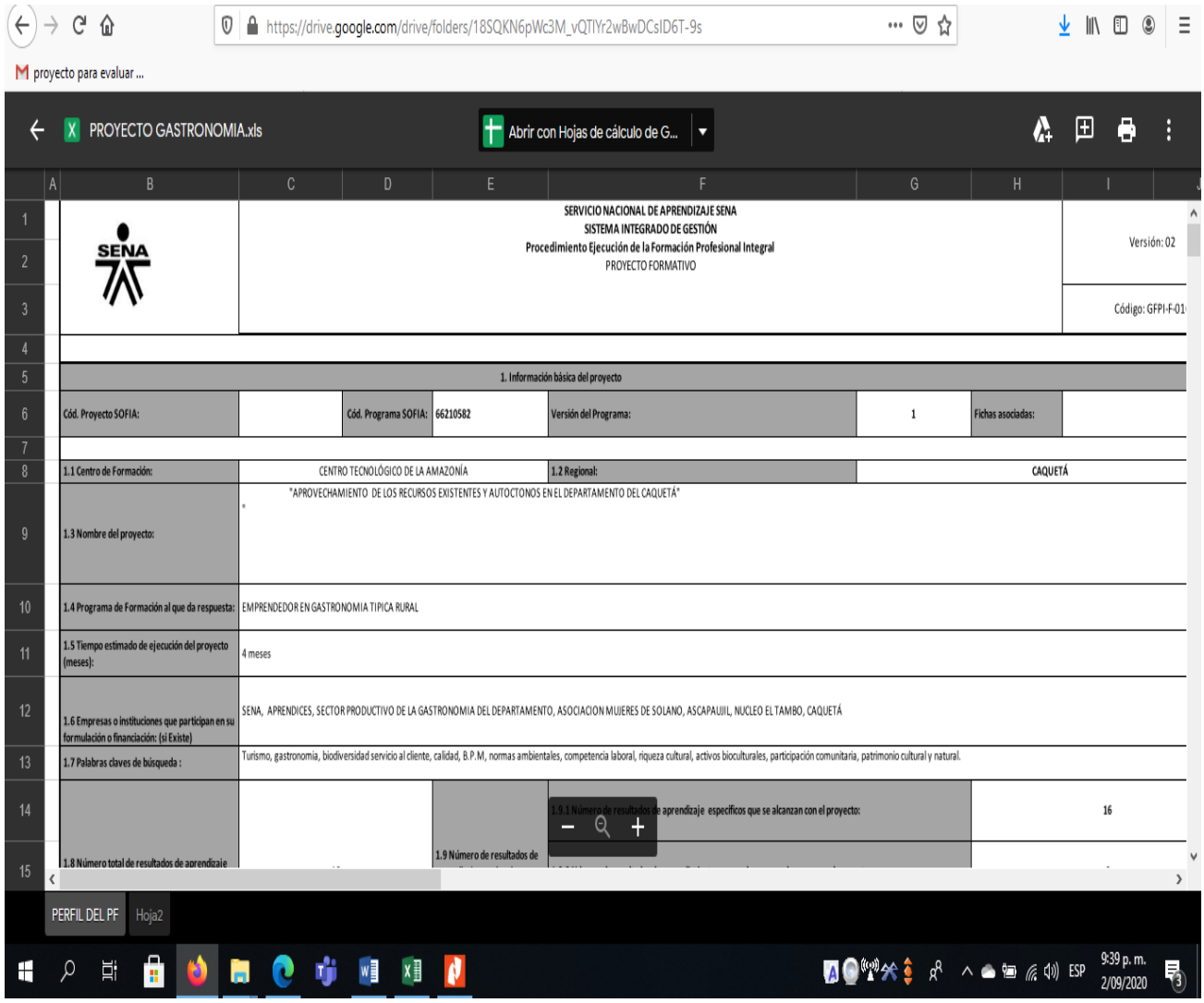
OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	Maria Agelica Tique	1006526549				angelicaramirez414@gmail	3214624774	Angelica Ramirez
	Luisa ortiz oviedo	1117964790				fernanda@gmail.com	3148335916	
	Kristine xamira Bravo	1006504596				Kristine10@gmail.com	3103766272	
	Constanza Muñoz	40626634				constanza@hotma	3103766272	

GD-F-007 V.02

Escaneado con CamScanner

OBLIGACION 2
2.1 PROYECTO DE FORMACIÓN



https://drive.google.com/drive/folders/18SQKN6pWc3M_vQTlYr2wBwDCsID6T-9s

proyecto para evaluar ...

PROYECTO GASTRONOMIA.xls — Abrir con Hojas de cálculo de G...

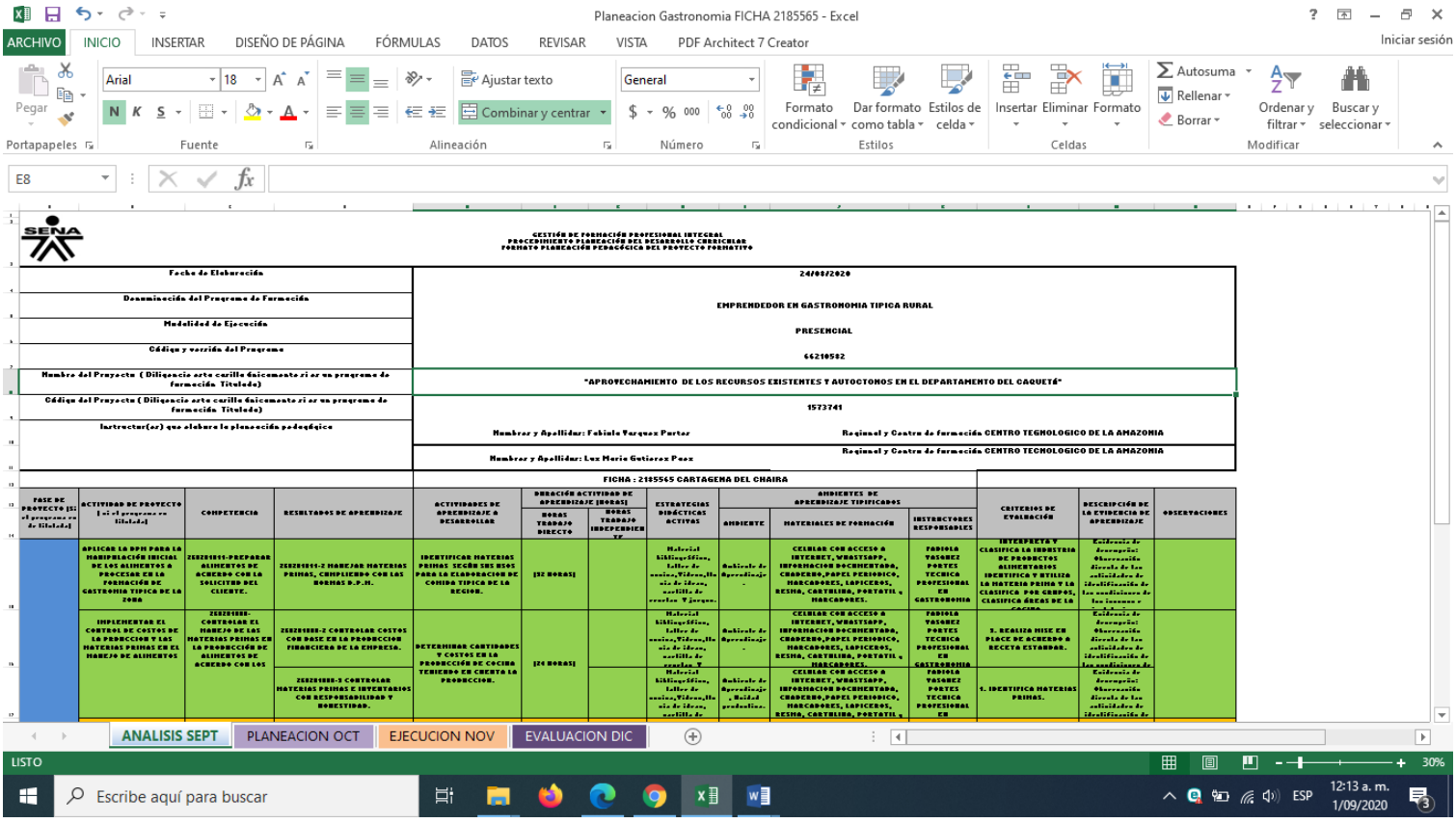
	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PROYECTO FORMATIVO						Versión: 02 Código: GFPI-F-01	
1. Información básica del proyecto								
Cód. Proyecto SOFIA:		Cód. Programa SOFIA:	66210582	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:		
1.1 Centro de Formación:	CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA			1.2 Regional:	CAQUETÁ			
1.3 Nombre del proyecto:	"APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS EXISTENTES Y AUTOCTONOS EN EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ"							
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL							
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	4 meses							
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA, APRENDICES, SECTOR PRODUCTIVO DE LA GASTRONOMIA DEL DEPARTAMENTO, ASOCIACION MUJERES DE SOLANO, ASCAPAUJIL, NUCLEO EL TAMBO, CAQUETÁ							
1.7 Palabras claves de búsqueda :	Turismo, gastronomia, biodiversidad servicio al cliente, calidad, B.P.M, normas ambientales, competencia laboral, riqueza cultural, activos bioculturales, participación comunitaria, patrimonio cultural y natural.							
1.8 Número total de resultados de aprendizaje		1.9 Número de resultados de		1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:	16			

PERFIL DEL PF | Hoja2

ESP 9:39 p. m. 2/09/2020

Evidencia de obligación No.2 OBLIGACIÓN 2.2 PLANEACIÓN PEDAGOGICA.

Planeación pedagógica, Guía de Aprendizaje, instrumentos de Evaluación. Fase de Análisis fichas: 2185548, 2185565 y 2185651. Programa de formación: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.



GD-F-007 V.02

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- Código del Programa de Formación: 66210582
- Nombre del Proyecto: "APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS EXISTENTES Y AUTOCTONOS EN EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ"
- Fase del Proyecto: ANALISIS
- Actividad de Proyecto: APLICAR LA BPM PARA LA MANIPULACIÓN INICIAL DE LOS ALIMENTOS A PROCESAR EN LA FORMACIÓN DE GASTROMIA TIPICA DE LA ZONA.
- Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 260201011-2 MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.
- Duración de la Guía:32 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz, La presente guía de aprendizaje abordará elementos y conceptos necesarios para su proceso de acercamiento al conocimiento pedagógico y especialmente al aprendizaje que podrá adquirir para llegar al **resultado de aprendizaje**: manejar materias primas, cumpliendo con las normas B.P.M. Recuerde que la adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos, el cumpliendo de las normas de higiene y seguridad permite mejorar la productividad y generar acceso a nuevos mercados diferenciados.
Con el fin de realizar una comprensión clara de Buenas Prácticas de Manufactura, se ha planteado para usted el desarrollo de las actividades de aprendizaje descritas en la guía.

Recuerde que usted es autónomo en su proceso de formación.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividades de reflexión inicial

A. A manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, dé respuesta a modo de autoevaluación a los siguientes interrogantes:

¿Que son BPM ?

¿Qué es un manipulador de alimentos?

Nota: este ejercicio tiene como finalidad orientarle y motivarle en el desarrollo de los temas de esta actividad de aprendizaje, por tal razón es primordial realizarla a conciencia, con el fin de identificar sus saberes previos.Las respuestas de esta actividad se deberán presentar mediante una participación escrita en el grupo de WhatsApp para ellos tenga en cuenta las siguientes pautas:

- Salude de manera respetuosa a los integrantes del grupo.
- Escriba su nombre y apellido.
  Des respuesta a las preguntas .
- Despídase de forma cortes.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

B. Video presentado por la instructora a modo de exposición, sobre las buenas prácticas de manufactura donde se trataran los siguientes conceptos: bpm, manipulador de alimentos, prácticas higiénicas del manipulador, estado de salud de los manipuladores de alimentos, practicas higiénicas del manipulador y enfermedades de trasmisión alimentaria.

Nota: el video se enviara en el grupo de whatsApp, mediante un enlace de fácil acceso.

C. Lectura del material presentado en la guía, se encuentra en el ítem Glosario de términos, esta actividad se realiza con el fin de reforzar los conocimientos adquiridos en la exposición por parte de la instructora, por ende no deberá presentar ningún trabajo.

D. Observar el video de BPM enfocado en los parámetros establecidos, para esto se presenta el enlace correspondiente al video: https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmlVcJwc&t=1s. donde usted encontrara casos que pueden generar un inapropiado proceso a la hora de realizar unapreparación, esta actividad se realiza con el fin de reforzar los conocimientos adquiridos, por ente no deberá presentar ningún tipo de trabajo.

Nota: la instructora enviara al grupo de WhatsApp el enlace de video con el fin de generar un fácil acceso.

Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

E. Desarrolle el cuestionario sobre BPM. Esta actividad se realiza con el fin de dar evidencia de los conocimientos adquiridos en las actividades anteriores. Recuerde que este cuestionario solo se puede presentar una vez y debe responder acertadamente el 70 % las preguntas, de lo contrario no alcanzará su objetivo.

1. Que significa la palabra BPM:_____.

2. Quien es el manipulador de alimentos:_____.

3. Los peligros se clasifican en:_____y_____.

4. Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento: verdadero o falso.

5. Con sus propias palabras, mencione la importancia de la aplicación de las BPM.

Nota: cada aprendiz debera desarrollar este cuentionario y enviarlo al WhatsApp interno del la instructora.

Actividades de transferencia del conocimiento

F. Realice en grupos de máximo 4 integrantes un mapa conceptual o si es de su preferencia presentelo individual, donde represente los siguientes temas de buenas prácticas de manufactura: conceptos, tipos de peligros, control de microorganismos, salud de los manipuladores de alimentos y enfermedades que se pueden generar al no aplicar correctamente LA BPM.

Nota: Para la elaboracion de esta actividad los aprendices deberán enviar una foto del mapa conceptual y escribir los integrantes, también deberán cumplir con las normas de seguridad ante la situación del COVID 19, finalmente enviar la foto al grupo de WhatsApp.

No se aceptaran trabajos iguales.

AMBIENTE REQUERIDO

- Ambiente de formación, grupo de WhatsApp y plataforma Zoom.

MATERIALES

- celular con acceso a internet, whastsapp, informacion documentada, cuaderno,papel periodico, marcadores, lapiceros, resma, cartulina, portatil y marcadores.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Buenas Prácticas de Manufactura	• Interpreta y clasifica la industria de productos alimentarios. • Identifica y utiliza la materia prima y la clasifica por grupos -clasifica áreas de la cocina.	**Técnica:** Preguntas y Respuestas. **Instrumento: Cuestionario.**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Incumbencias Técnicas de las Buenas Prácticas de Manufactura

Incumbencias Técnicas de las Buenas Prácticas de Manufactura

Materias Primas

La calidad de las Materias Primas no debe comprometer el desarrollo de las Buenas Prácticas.

Si se sospecha que las materias primas son inadecuadas para el consumo, deben aislarse y rotularse claramente, para luego eliminarlas. Hay que tener en cuenta que las medidas para evitar contaminaciones química, física y/o microbiología son específicas para cada establecimiento elaborador.

Las Materias Primas deben ser almacenadas en condiciones apropiadas que aseguren la protección contra contaminantes. El depósito debe estar alejado de los productos terminados, para impedir la contaminación cruzada. Además, deben tenerse en cuentas las condiciones óptimas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación e iluminación.

El transporte debe preparase especialmente teniendo en cuenta los mismos principios higiénicos-sanitarios que se consideran para los establecimientos.

Estructura

El establecimiento no tiene que estar **ubicado** en zonas que se inunden, que contengan olores objetables, humo, polvo, gases, luz y radiación que pueden afectar la calidad del producto que elaboran.

Las **vías de tránsito** interno deben tener una superficie pavimentada para permitir la circulación de camiones, transportes internos y contenedores.En los edificios e instalaciones, las **estructuras** deben ser sólidas y sanitariamente adecuadas, y el material no debe transmitir sustancias indeseables.

Las **aberturas** deben impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores, moscas y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor.Asimismo, deben existir tabiques o **separaciones** para impedir la contaminación cruzada. El **espacio** debe ser amplio y los empleados deben tener presente que operación se realiza en cada sección, para impedir la contaminación cruzada. Además, debe tener un **diseño** que permita realizar eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección.
El **agua** utilizada debe ser potable, ser provista a presión adecuada y a la temperatura necesaria. Asimismo, tiene que existir un desagüe adecuado.
Los **equipos** y los **utensilios** para la manipulación de alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores. Las **superficies** de trabajo no deben tener hoyos, ni grietas. Se recomienda evitar el uso de maderas y de productos que puedan corroerse.La pauta principal consiste en garantizar que las **operaciones** se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado.

Higiene

Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento.Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores. Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los **POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento)** que describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.Las **sustancias tóxicas** (plaguicidas, solventes u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud y una posible fuente de contaminación) deben estar rotuladas con un etiquetado bien visible y ser almacenadas en áreas exclusivas. Estas sustancias deben ser manipuladas sólo por personas autorizadas.

Personal

Aunque todas las normas que se refieran al personal sean conocidas es importante remarcarlas debido a que son indispensables para lograr las BPM.Se aconseja que todas las personas que manipulen alimentos reciban **capacitación** sobre "**Hábitos y manipulación higiénica**". Esta es responsabilidad de la empresa y debe ser adecuada y continua.Debe controlarse el **estado de salud** y la aparición de posibles **enfermedades contagiosas** entre los manipuladores. Por esto, las personas que están en contacto con los alimentos deben someterse a exámenes médicos, no solamente previamente al ingreso, sino periódicamente.Cualquier persona que perciba síntomas de enfermedad tiene que **comunicarlo** inmediatamente a su superior.Por otra parte, ninguna persona que sufra una **herida** puede manipular alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta su alta médica.
Es indispensable el **lavado de manos** de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado, con agua potable y con cepillo. Debe realizarse antes de iniciar el trabajo, inmediatamente

después de haber hecho uso de los retretes, después de haber manipulado material contaminado y todas las veces que las manos se vuelvan un factor contaminante. Debe haber indicadores que obliguen a lavarse las manos y un control que garantice el cumplimiento.Todo el personal que esté de servicio en la zona de manipulación debe mantener la **higiene personal**, debe llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubre cabeza. Todos deben ser lavables o descartables. No debe trabajarse con anillos, colgantes, relojes y pulseras durante la manipulación de materias primas y alimentos.La higiene también involucra **conductas** que puedan dar lugar a la contaminación, tales como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas. Asimismo, se recomienda no dejar la ropa en el producción ya que son fuertes contaminantes.

Higiene en la Elaboración

Durante la elaboración de un alimento hay que tener en cuenta varios aspectos para lograr una higiene correcta y un alimento de Calidad.

Las **materias primas** utilizadas no deben contener parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas. Todas las materias primas deben ser inspeccionadas antes de utilizarlas, en caso necesario debe realizarse un ensayo de laboratorio. Y como se mencionó anteriormente, deben almacenarse en lugares que mantengan las condiciones que eviten su deterioro o contaminación.

Debe prevenirse la **contaminación cruzada** que consiste en evitar el contacto entre materias primas y productos ya elaborados, entre alimentos o materias primas con sustancias contaminadas. Los manipuladores deben lavarse las manos cuando puedan provocar alguna contaminación. Y si se sospecha una contaminación debe aislarse el producto en cuestión y lavar adecuadamente todos los equipos y los utensilios que hayan tomado contacto con el mismo.

El **agua** utilizada debe ser potable y debe haber un sistema independiente de distribución de agua recirculada que pueda identificarse fácilmente.La **elaboración** o el **procesado** debe ser llevada a cabo por empleados capacitados y supervisados por personal técnico. Todos los procesos deben realizarse sin demoras ni contaminaciones. Los recipientes deben tratarse adecuadamente para evitar su contaminación y deben respetarse los métodos de conservación.El material destinado al **envasado** y **empaque** debe estar libre de contaminantes y no debe permitir la migración de sustancias tóxicas. Debe inspeccionarse siempre con el objetivo de tener la seguridad de que se encuentra en buen estado. En la zona de envasado sólo deben permanecer los envases o recipientes necesarios.Deben mantenerse **documentos** y **registros** de los procesos de elaboración, producción y distribución y conservarlo durante un período superior a la duración mínima del alimento.

Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Producto Final

Las materias primas y el producto final deben almacenarse y transportarse en **condiciones** óptimas para impedir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos. De esta manera, también se los protege

de la alteración y de posibles daños del recipiente. Durante el almacenamiento debe realizarse una inspección periódica de productos terminados. Y como ya se puede deducir, no deben dejarse en un mismo lugar los alimentos terminados con las materias primas.

Los **vehículos** de transporte deben estar autorizados por un organismo competente y recibir un tratamiento higiénico similar al que se dé al establecimiento. Los alimentos refrigerados o congelados deben tener un transporte equipado especialmente, que cuente con medios para verificar la humedad y la temperatura adecuada.

Control de Procesos en la Producción

Para tener un resultado óptimo en las BPM son necesarios ciertos controles que aseguren el cumplimiento de los procedimientos y los criterios para lograr la calidad esperada en un alimento, garantizar la inocuidad y la genuinidad de los alimentos.

Los **controles** sirven para detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos. Para verificar que los controles se lleven a cabo correctamente, deben realizarse análisis que monitoreen si los parámetros indicadores de los procesos y productos reflejan su real estado. Se pueden hacer controles de residuos de pesticidas, detector de metales y controlar tiempos y temperaturas, por ejemplo.

Lo importante es que estos controles deben tener, al menos, un responsable.

Documentación

La documentación es un aspecto básico, debido a que tiene el propósito de definir los procedimientos y los controles.Además, permite un fácil y rápido rastreo de productos ante la investigación de productos defectuosos. El sistema de documentación deberá permitir diferenciar números de lotes, siguiendo la historia de los alimentos desde la utilización de insumos hasta el producto terminado, incluyendo el transporte y la distribución.Hasta aquí, se ha explicado en qué consisten las Buenas Prácticas de Manufactura. Y en esta segunda parte, se plantea una **Guía para la Aplicación de las BPM**.Esta guía se ha organizado en seis bloques temáticos. La agrupación por bloques pretende facilitar la implementación de las diferentes medidas en forma progresiva.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Fundación Anetif NOM-251-SSA1-2009 https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmIVcJwc.
- https://www.google.com.co/search?source=hp&ei=bdYkXartAeyO5wKZnJfIDg&q=buenas+practicas+de+manufactura&oq=BUENAS+PRACTICAS+DE+MAN&gs_l=psy-ab.3.0.0l10.1438.7187..9542...0.0..0.407.4120.0j21j2j0j1.....0... 1..gws-wiz.... 0..0i131.gEpngP6aMuA
- http://instituciones.msp.gob.ec/dps/pichincha/images/stories/buenas_p.m_artesanales.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**FABIOLA VASQUEZ PORTES**	**Instructor Gastronomia**	**SENA F.P.I**	**30/08/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Más trabajo.	Servicio Nacional de Aprendizaje Centro Tecnológico de la Amazonía LISTA DE CHEQUEO.

Titulación/Programa/Curso:	Emprendedor en Gastronomía Típica Rural	No. De Ficha:	2185565
Competencia.	260201011-PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Código: Programa.	66210582
Resultado de Aprendizaje	260201011-2 MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.	Código.	260201011-2
Municipio:		Lugar:	
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	Profesión.	TECNICA PROFESIONAL GASTRONOMIA.

FECHA:		HORA:	

APRENDIZ.	_____

FASE - ANALISIS

C.	CRITERIO A EVALUAR.	SI	NO
1	Presenta productos aplicando las BPM y sustenta a sus compañeros he instructora cuales son las BPM aplicadas.		
2	Explica el significado de los términos expuestos en la formulación de las actividades de aprendizaje.		
3	Responde a preguntas sobre terminología de ítems contenidos en el concepto de BPM.		
4	Presenta dominio del tema y lo relaciona con ejemplos de la vida diaria.		

Firma aprendiz:_____ Firma instructor:_____

D.I._____

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210582	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 08/03/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	310 horas
JUSTIFICACIÓN:	Capacitando el recurso humano rural de los diferentes municipios de nuestro país en prestación de servicios de gastronomía, platos típicos de la región, cocina ancestral cocina básica, en cumplimiento de las normas vigentes y la organización de las actividades concernientes a la prestación de servicios de restaurantes, comidas rápidas y organización de eventos, se busca el fortalecimiento de la actividad gastronómica y turística de estas regiones. Así mismo el propósito de este programa es generar unidades productivas auto sostenible, apoyado en el desarrollo de competencias relacionadas con el procesamiento, higienización, conservación de alimentos, elaboración de productos, control de variables, almacenamiento de materias primas y productos terminados. Como también el cálculo de costos de menú, registros contables y comercialización de los productos elaborados.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Diligenciar formato de matricula Cédula de ciudadanía o tarjeta de identidad Afiliación Sisbén estrato 1 y 2 Prioridad: Jóvenes Rurales, población vulnerable, Red Unidos.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
210301019	CONTABILIZAR LOS RECURSOS DE OPERACIÓN, INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Registrar los hechos económicos de la organización de acuerdo con las normas y políticas organizacionales.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

INTERPRETAR LOS CONCEPTOS Y PROPÓSITOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS, PARA UNA EFECTIVA APLICACIÓN EN ACTIVIDADES DE COSTEO POR PROCESOS, POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN O CUALQUIER OTRO SISTEMA DE COSTOS

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CONCEPTO DE CONTABILIDAD Y HECHO ECONÓMICO, PERIODO CONTABLE Y PERIODO FISCAL, PERIODOS DE COSTOS
NORMAS COMERCIALES Y TRIBUTARIAS APLICABLES A LA GESTIÓN CONTABLE: CALIDAD DE COMERCIANTE, DEBERES DEL COMERCIANTE, ACTIVIDADES MERCANTILES, LIBRO FISCAL
INGRESOS, COSTOS Y GASTOS
EL PROCESO DEL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN CONTABLE
LEY GENERAL DE ARCHIVOS: ARCHIVO Y CONSERVACIÓN DE DOCUMENTOS CONTABLES
APLICACIÓN DE LOS CONCEPTOS EN EL PUNTO DE EQUILIBRIO

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA ADMINISTRACIÓN EN LAS ORGANIZACIONES
APLICAR NORMAS LEGALES Y TRIBUTARIAS EN LOS REGISTROS CONTABLES
DIFERENCIAR CONCEPTOS DE INGRESOS, COSTOS Y GASTOS
REGISTRAR EN LOS LIBROS APLICANDO NORMAS LEGALES Y PROCEDIMIENTOS ORGANIZACIONALES
REGISTRAR CADA UNO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO
ARCHIVAR Y CONSERVAR LOS DOCUMENTOS COMERCIALES, DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS INSTITUCIONALES Y LAS NORMAS LEGALES EN COLOMBIA.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

INTERPRETA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA CONTABILIDAD.
DIFERENCIA INGRESOS, COSTOS Y GASTOS
INTERPRETA NORMAS LEGALES Y PROCEDIMIENTOS ORGANIZACIONALES RELATIVOS A LOS DOCUMENTOS COMERCIALES.
REGISTRA LA INFORMACIÓN CONTABLE BÁSICA
CALCULA EL PUNTO DE EQUILIBRIO

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO O ADMINISTRADOR HOTELERO Y/O TURÍSTICO. - PROFESIONAL, TECNÓLOGO O TÉCNICO EN ÁREAS AFINES.
Competencias mínimas	-FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. -TRABAJAR EN EQUIPO. -ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. -MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA
Experiencia laboral y/o especialización	EL EQUIPO DE INSTRUCTORES DEBERÁ TENER EXPERIENCIA EN EL TEMA O ESPECIALIDAD CONVOCADA EN LOS REQUISITOS ACADÉMICOS Y MÍNIMO SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA Y/O DOCENCIA.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260101001	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Pronosticar la demanda del producto según comportamiento del mercado y características de la organización.
Caracterizar la oferta del mercado de acuerdo con la categoría de producto y segmentos potenciales.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
DETERMINAR LA OFERTA Y LA DEMANDA DEL PRODUCTO O SERVICIO, PARA IDENTIFICAR EL POTENCIAL DE MERCADO Y CAPACIDAD DE VENTAS DE LA EMPRESA SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL
IDENTIFICAR SEGMENTOS DE MERCADO DE ACUERDO CON TIPOS DE PRODUCTO Y POBLACIÓN ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE SEGMENTACIÓN
DETERMINAR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN LOS TIPOS DE MERCADOS Y DE PRODUCTOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE MÉTODOS DE FIJACIÓN DE PRECIOS

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
CRITERIOS DE SEGMENTACIÓN
ENTORNO CULTURAL, DEMOGRÁFICO Y SOCIAL DEL SEGMENTO OBJETIVO
TIPOS Y MÉTODOS DE MUESTREO
CRITERIOS DE SEGMENTACIÓN CLIENTES DE CONSUMO
ASPECTOS A IDENTIFICAR EN LA COMPETENCIA: PRODUCTO, PRECIOS, SISTEMAS DE VENTAS, SISTEMAS DE PAGO, PUBLICIDAD, PROMOCIÓN, UBICACIÓN Y ORGANIZACIÓN.
FUENTE DE INFORMACIÓN PRIMARIA Y SECUNDARIA
BASES DE DATOS
PLANIMETRÍA

CONCEPTO OFERTA Y DEMANDA
FACTORES INTERNOS Y EXTERNOS QUE AFECTAN LA DEMANDA
TIPOS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
TIPOS DE MERCADOS
PRONOSTICO DE VENTAS
COSTOS Y PRECIOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS
NATURALEZA, CONCEPTO Y TIPOS DE PRECIOS
POLÍTICAS, ESTRATEGIAS Y TÁCTICAS DE FIJACIÓN DE PRECIOS
TIPOS DE PRECIOS
MÁRGENES DE CONTRIBUCIÓN
SISTEMAS DE POLÍTICAS DE FIJACIÓN DE PRECIOS
ESTRATEGIAS DE PRECIOS DE LA COMPETENCIA
ESTIMACIÓN DE COSTOS
PUNTO DE EQUILIBRIO Y ANÁLISIS MARGINAL
CANALES DE DISTRIBUCIÓN

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

REALIZAR LA SEGMENTACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS, SICOGRÁFICAS, DEMOGRÁFICAS, CULTURALES, DEMOGRÁFICAS, SOCIOECONÓMICAS DE CADA ESTRATO SOCIAL DE LA POBLACIÓN TENIENDO EN CUENTA SUS INTERESES PREFERENCIAS Y OPINIONES FRENTE AL PRODUCTO O SERVICIO A MERCADEAR.
CONSIDERAR LA JERARQUÍA DE ATRIBUTOS QUE INFLUYEN EN LA PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES, LA INTENCIÓN DE COMPRA, EL POTENCIAL ACTUAL Y FUTURO , LA COMPETENCIA QUE EXISTE EN EL MERCADO Y EL SISTEMA DE VALORES AL MOMENTO DE REALIZAR LA SEGMENTACIÓN.
CONSIDERAR EL NÚMERO DE HABITANTES, LA DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN POR GRUPOS DE EDAD, GÉNERO Y NIVEL DE INGRESOS, LA TASA DE CRECIMIENTO Y ÁREAS DE CONCENTRACIÓN EN LA SEGMENTACIÓN DEL MERCADO.
ESTIMAR LA DEMANDA Y LA OFERTA CON BASE EN CANTIDADES FÍSICAS Y MONETARIAS DE LOS PRODUCTOS PARA UN LUGAR Y PERIODO DETERMINADO.
DEFINIR LOS CRITERIOS DE FIJACIÓN DE PRECIOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE PRECIOS DE LA EMPRESA Y EL SECTOR APLICANDO LAS ESTRATEGIAS Y TÁCTICAS DE FIJACIÓN DE PRECIOS Y TENIENDO EN CUENTA EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO, EL CLIENTE Y EL MERCADO.
CALCULAR PRECIOS A PARTIR DE LOS COSTOS, INGRESOS, PUNTO DE EQUILIBRIO, MÁRGENES DE RENTABILIDAD, ANÁLISIS DE OFERTA Y DEMANDA, POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO O SERVICIO Y LAS ESTRATEGIAS DE LA COMPETENCIA.
FIJAR LOS PRECIOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE MERCADO, CLIENTES, PRODUCTOS, PODER DE COMPRA, AMISTAD Y OTROS FACTORES.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CARACTERIZA SEGMENTOS DE MERCADO APLICANDO TÉCNICAS DE ANÁLISIS A LAS POBLACIONES DE ACUERDO CON CRITERIOS SOCIO GRÁFICOS, DEMOGRÁFICOS, CULTURALES, SICOLÓGICOS, GEOGRÁFICOS Y SOCIOECONÓMICO SEGÚN EL PRODUCTO O SERVICIO A VENDER.
ANALIZA EL COMPORTAMIENTO DE LA OFERTA Y LA DEMANDA DE UN PRODUCTO O SERVICIO A PARTIR DE DATOS HISTÓRICOS, SEGÚN VARIABLES RELACIONADAS CON EL POTENCIAL DEL MERCADO Y DE LA EMPRESA.
EVALÚA COMPORTAMIENTOS DE COMPRA Y VENTA A PARTIR DE LA OFERTA Y LA DEMANDA TENIENDO EN

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO O ADMINISTRADOR HOTELERO Y/O TURÍSTICO. - PROFESIONAL, TECNÓLOGO O TÉCNICO EN ÁREAS AFINES.
Competencias mínimas	-FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. -TRABAJAR EN EQUIPO. -ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. -MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN
Experiencia laboral y/o especialización	EL EQUIPO DE INSTRUCTORES DEBERÁ TENER EXPERIENCIA EN EL TEMA O ESPECIALIDAD CONVOCADA EN LOS REQUISITOS ACADÉMICOS Y MÍNIMO SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA Y/O DOCENCIA.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260101021	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Acordar términos de negociación con los proveedores y clientes según objetivos y estrategias establecidas por la organización.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
UTILIZAR ESTRATEGIAS PARA APOYAR LA PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTO O SERVICIOS A LOS CLIENTES TENIENDO EN CUENTA CARACTERÍSTICAS, BENEFICIOS Y USOS DE UN PRODUCTO O SERVICIO ESPECÍFICO, SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA
REALIZAR EL PROCESO DE LA VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS APLICANDO TÉCNICAS DE ARGUMENTACIÓN Y CIERRE DE VENTAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS PARA NEGOCIAR UN PRODUCTO O SERVICIO EN UN MERCADO ESPECÍFICO, CONFORME A LAS POLÍTICAS DE VENTA Y LOS TÉRMINOS DE

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO: TIPOS DE CLIENTES, SEGMENTACIÓN DEL MERCADO DE EMPRESAS, SEGMENTACIÓN DE LA POBLACIÓN, COMPORTAMIENTO DE CONSUMO DE CLIENTES REALES Y POTENCIALES, COMPORTAMIENTO DE COMPRA, PERFILES DE CLIENTES.
EMPAQUES, ENVASES, EMBALAJES: TIPOS.
MANUAL DEL FABRICANTE FICHA TÉCNICA: PROPIEDADES Y BENEFICIOS DEL PRODUCTO O SERVICIO, MARCA, MODOS DE USO O CONSUMO, CUIDADOS EN EL MANEJO Y TRASLADO DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS, CUIDADOS ESPECIALES.
MEDIOS DE APOYO: MANUALES, CATÁLOGOS, PLEGABLES, FOLLETOS, DEMOSTRACIONES, DEGUSTACIONES, MEDIO VIRTUAL
LA VENTA: CONCEPTO, OBJETIVOS, PLAN DE VENTA, COBERTURA DE LA VENTA, FASES DE LA VENTA
CANALES Y ESTRATEGIAS DE VENTA Y DISTRIBUCIÓN: VENTA PERSONAL, VENTA DIRECTA.
RELACIONES HUMANAS: TÉCNICAS, RELACIONES INTERPERSONALES, AUTO IMAGEN, COMUNICACIÓN. EL EFECTO DEL LENGUAJE CORPORAL SOBRE LAS RELACIONES.

PRESENTACIÓN: AL CLIENTE, DE LA EMPRESA, DEL VENDEDOR, DEL PRODUCTO, TÉCNICAS, PROTOCOLO Y FORMAS.
TÉCNICAS: RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS, DE PERSUASIÓN, DE PROSPECCIÓN DE OBJECIONES Y DE CIERRE.
FORMA DE RELACIÓN CON CLIENTES PARA REALIZAR LA VENTA: PERSONAL, TELEFÓNICA Y VIRTUAL
CANALES Y ESTRATEGIAS DE VENTA Y DISTRIBUCIÓN: VENTA PERSONAL, VENTA DIRECTA, VENTA

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DETERMINAR EL ESCENARIO FÍSICO Y DE COMUNICACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN Y DEMOSTRACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.
PREPARAR ESTRATEGIAS DE PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
CONTACTAR A CLIENTES Y PROVEEDORES POTENCIALES QUE POSEEN EL PERFIL
PRESENTAR Y ARGUMENTAR A LOS CLIENTES LOS BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y/O SERVICIOS, CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DE EXCLUSIVIDAD E INNOVACIÓN, BONDADES Y NECESIDADES QUE SATISFACEN APOYADOS CON EL USO DE CATÁLOGOS, MANUALES, Y MEDIOS VIRTUALES.
PLANTEAR LA INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍAS Y SERVICIO POSTVENTA PARA LOS PRODUCTOS ADQUIRIDOS.
INFORMAR A LOS CLIENTES SOBRE DISPONIBILIDAD Y CONDICIONES DE ENTREGA.
ESTRUCTURAR LA ARGUMENTACIÓN FRENTE A LAS PREGUNTAS Y OBJECIONES

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PRESENTA Y ARGUMENTA A LOS CLIENTES LOS BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS APOYADOS CON EL USO DE CATÁLOGOS, MANUALES Y MEDIOS VIRTUALES.
PREPARA ESTRATEGIAS DE PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS ACUDIENDO A DEMOSTRACIONES, MUESTRAS, DEGUSTACIONES Y EXHIBICIONES.
INFORMA A LOS CLIENTES SOBRE DISPONIBILIDAD, CONDICIONES DE ENTREGA, GARANTÍAS Y SERVICIO POSTVENTA PARA LOS PRODUCTOS ADQUIRIDOS.
APLICA ESTRATEGIAS DE VENTA Y NEGOCIACIÓN APOYADO EN MEDIO DE COMUNICACIÓN ESTABLECIDO POR LA ORGANIZACIÓN.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO O ADMINISTRADOR HOTELERO Y/O TURÍSTICO. - PROFESIONAL, TECNÓLOGO O TÉCNICO EN ÁREAS AFINES.
Competencias mínimas	-FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. -TRABAJAR EN EQUIPO. -ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. -MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA
Experiencia laboral y/o especialización	EL EQUIPO DE INSTRUCTORES DEBERÁ TENER EXPERIENCIA EN EL TEMA O ESPECIALIDAD CONVOCADA EN LOS REQUISITOS ACADÉMICOS Y MÍNIMO SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA Y/O DOCENCIA.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201008	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Verificar el cumplimiento de los estándares establecidos en la organización para la producción de alimentos.
Proveer la materia prima para la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos en la empresa.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN
CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA
CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD
ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE INVENTARIOS Y APLICANDO LAS B.P.M. Y LAS NORMAS AMBIENTALES

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CARACTERÍSTICAS DE LA QUÍMICA CULINARIA
CONCEPTOS Y MANEJO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
TIPOS Y CORTES DE VERDURAS Y HORTALIZAS
TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA
TÉCNICA DE PORCIONAMIENTO DE PESCADOS, CARNES, AVES Y MARISCOS
CARACTERÍSTICAS Y USO DE DIFERENTES BEBIDAS
TIPOS Y USOS DE MEDICIÓN (GRAMAJES)
CARACTERÍSTICAS DE NORMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL
INTERPRETAR RECETA ESTÁNDAR

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

1. MANEJAR CONCEPTOS RELACIONADOS CON GASTRONOMÍA
2. UTILIZAR LOS DIFERENTES PROCESOS QUE SE REQUIEREN PARA LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS
3. CLASIFICAR LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA EL PLAN DE PRODUCCIÓN
4. PLANEAR LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO NECESARIAS
5. INTERPRETAR CAMBIOS QUÍMICOS Y SENSORIALES DE LAS MATERIAS PRIMAS
6. MANIPULAR PESCADOS, CARNES, AVES Y MARISCOS DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DE LA EMPRESA
7. APLICAR NORMAS DE HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y RESIDUOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. IDENTIFICA MATERIAS PRIMAS
2. CLASIFICA LAS MATERIAS PRIMAS POR GRUPOS
3. APLICA DIFERENTES TIPOS DE CORTES DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO
4. REALIZA MISE EN PLACE DE ACUERDO A RECETA ESTÁNDAR
5. PORCIONA Y ARREGLA CARNES, AVES, PESCADOS, FRUTAS Y VERDURAS DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL EN COCINA Y/O GASTRONOMÍA TECNÓLOGO Y/O TECNICO EN GASTRONOMÍA TECNÓLOGO Y/O TÉCNICO EN COCINA
Competencias mínimas	-FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. -TRABAJAR EN EQUIPO. -ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. -MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA
Experiencia laboral y/o especialización	TÉCNICO: TREINTA Y SEIS MESES (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN. TECNÓLOGO: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN. PROFESIONAL: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN
Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.
Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTÁNDAR Y NORMAS DE BALANCEO
MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.
ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CARACTERÍSTICAS DE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA
TIPOS DE INDUSTRIA DE LAS SERVICIOS ALIMENTARIOS
CARACTERÍSTICA DE LA QUÍMICA CULINARIA
USOS DE MATERIAS PRIMAS
CONTEXTO FÍSICO QUÍMICO Y SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS
CONCEPTOS Y MANEJO EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
TIPOS Y USO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y BATERÍAS DE COCINA
TIPOS Y USO DE CORTES DE FRUTAS Y HORTALIZAS
CONCEPTOS DE RECETA ESTÁNDAR
TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA
TÉCNICAS DE PORCIONAMIENTO DE PESCADOS, AVES, CARNES Y MARISCOS
TÉCNICAS DE COCCIÓN DE CARNES, HORTALIZAS Y VEGETALES
TÉCNICAS BÁSICAS Y NORMAS DE COCINA CALIENTE Y FRÍA
TIPOS Y USO DE SALSAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR
CONCEPTOS Y TIPO DE LAS NUEVAS TÉCNICAS DE COCCIÓN

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

INTERPRETAR CAMBIOS QUÍMICOS Y SENSORIALES DE LA MATERIA PRIMA
IDENTIFICAR MATERIA PRIMAS SEGÚN SUS USOS
UTILIZAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR
CORTAR Y PROCESAR VEGETALES, CARNES, PESCADOS, FRUTAS Y VERDURAS
PREPARAR MISE EN PLACE
ELABORAR FONDOS Y PREPARACIONES BÁSICAS
REALIZAR PROCESOS BÁSICOS DE COCCIÓN
IDENTIFICAR COMBINACIONES PARA EL ENSAMBLAJE DE PLATOS FUERTES
CLASIFICAR INDUSTRIAS DE SERVICIOS ALIMENTARIOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

INTERPRETA Y CLASIFICA LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
IDENTIFICA Y UTILIZA LA MATERIA PRIMA Y LA CLASIFICA POR GRUPOS
ESTABLECE PROCESOS FISICOQUÍMICOS DE LOS ALIMENTOS
CLASIFICA ÁREAS DE LA COCINA
MANEJA LA SEGURIDAD INDUSTRIAL Y OCUPACIONAL
APLICA DIFERENTES TIPOS DE CORTES DE ACUERDO A CADA REQUERIMIENTO
INTERPRETA RECETA ESTÁNDAR
REALIZA MISE EN PLACE DE ACUERDO A RECETA ESTÁNDAR
APLICA TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA
REALIZA CORTES TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTÁNDAR

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL EN COCINA Y/O GASTRONOMÍA TECNÓLOGO Y/O TECNICO EN GASTRONOMÍA TECNÓLOGO Y/O TÉCNICO EN COCINA
Competencias mínimas	-FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. -TRABAJAR EN EQUIPO. -ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. -MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.

Experiencia laboral y/o especialización	TÉCNICO: TREINTA Y SEIS MESES (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN. TECNÓLOGO: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD OBJETO DE FORMACIÓN. PROFESIONAL: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
291101053	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Formular proyectos de acuerdo con los requerimientos de la empresa.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
DEFINIR EL EMPRENDIMIENTO Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL EMPRENDEDOR QUE REFLEJE LA CAPACIDAD DE LIDERAZGO, TRABAJO EN EQUIPO, INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD.
IDENTIFICAR EL PROBLEMA O NECESIDAD A RESOLVER CON BASE EN EL ESTUDIO DE MERCADO Y EL REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O COMUNIDAD
IDENTIFICAR LA ESTRUCTURA DEL PROYECTO, SUS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ACUERDO CON LA TIPOLOGÍA Y NECESIDAD DE LA EMPRESA.
3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
CONTEXTUALIZACIÓN DE LA REALIDAD ECONÓMICA Y LABORAL PROYECTO, PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS, TIPOLOGÍA Y ESPECIFICACIONES. FUENTES DE FINANCIACIÓN PROBLEMAS, CAUSAS, EFECTOS, SOLUCIONES, CARACTERÍSTICAS, FORMULACIÓN. CONCEPTOS DE EMPRENDIMIENTO Y CARACTERÍSTICAS DE UN EMPRENDEDOR PERFIL EMPRENDEDOR LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO, INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO
DIAGRAMAR LA ESTRUCTURA DEL PROYECTO, SUS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ACUERDO CON LA TIPOLOGÍA Y NECESIDAD. DEFINIR EL PROBLEMA O NECESIDAD A RESOLVER, DESCRIBIENDO LA TÉCNICA APLICADA REALIZAR UN COMPARATIVO ENTRE EMPRENDIMIENTO Y EMPRENDEDOR, CARACTERÍSTICAS Y CUALIDADES DESCRIBIR EL PERFIL DEL EMPRENDEDOR CON BASE EN LA HERRAMIENTA APLICADA IDENTIFICAR IDEAS DE NEGOCIO CON BASE EN LA CONTEXTUALIZACIÓN DE LA REALIDAD ECONÓMICA Y

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LA REALIDAD ECONÓMICA Y LABORAL DE SU SECTOR
DESCRIBE LA ESTRUCTURA DEL PROYECTO, IDENTIFICANDO CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ACUERDO CON LA TIPOLOGÍA DEL PROYECTO
DEFINE EL PROBLEMA O NECESIDAD A RESOLVER, DE ACUERDO A LA SITUACIÓN DEL ENTORNO
ELABORA COMPARATIVO ENTRE EMPRENDIMIENTO Y EMPRENDEDOR, IDENTIFICANDO CARACTERÍSTICAS Y CUALIDADES
IDENTIFICA IDEAS DE NEGOCIO CON BASE EN LA REALIDAD ECONÓMICA Y LABORAL DEL SECTOR

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO O ADMINISTRADOR HOTELERO Y/O TURÍSTICO. - PROFESIONAL, TECNÓLOGO O TÉCNICO EN ÁREAS AFINES.
Competencias mínimas	-FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. -TRABAJAR EN EQUIPO. -ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. -MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA
Experiencia laboral y/o especialización	EL EQUIPO DE INSTRUCTORES DEBERÁ TENER EXPERIENCIA EN EL TEMA O ESPECIALIDAD CONVOCADA EN LOS REQUISITOS ACADÉMICOS Y MÍNIMO SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA Y/O DOCENCIA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	ZOILA ELISA GOMEZ	INSTRUCTORA DE EMPRENDIMIENTO	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	04/03/2013
Responsable del diseño	ETHEL VEGA ESPINDOLA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS. REGIONAL SANTANDER	04/03/2013
Responsable del diseño	GERARDO CHACON	INSTRUCTOR GASTRONOMÍA	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	04/03/2013

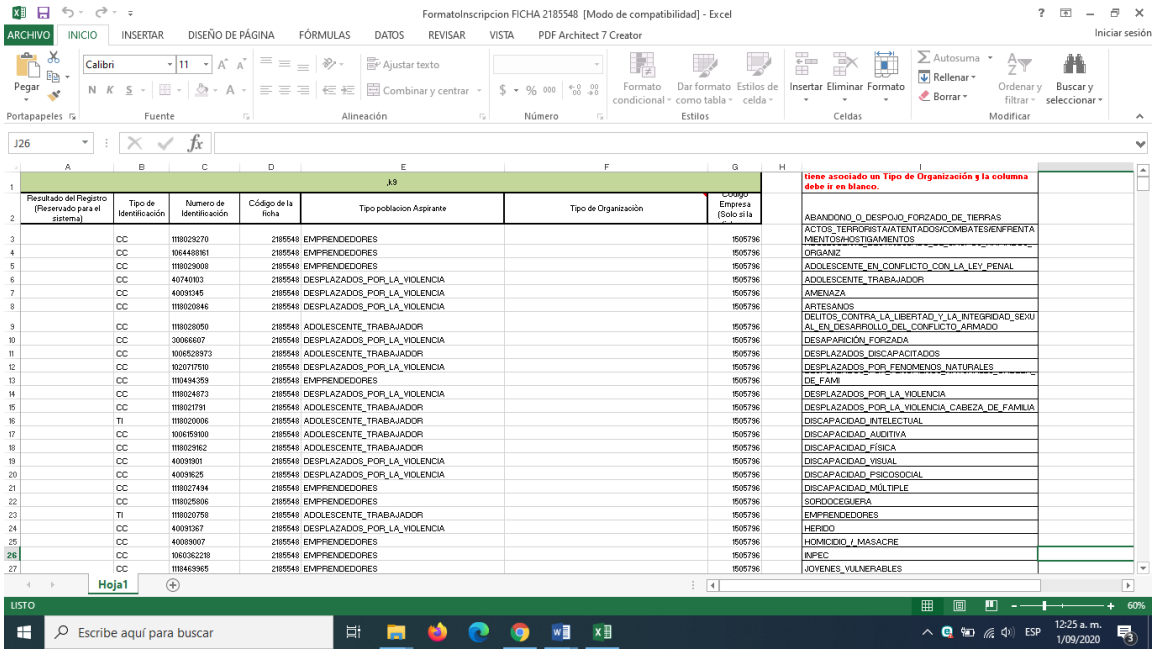
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	04/03/2013
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	08/03/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Aprobación	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	08/03/2013

OBLIGACIÓN 5

Evidencia de obligación No.5, Formato de inscripción de aprendices del programa de formación y pantallazo de correo con el envió de la respectiva información.

5.1 INSCRIPCION

Formato de inscripción FICHA: 2185548

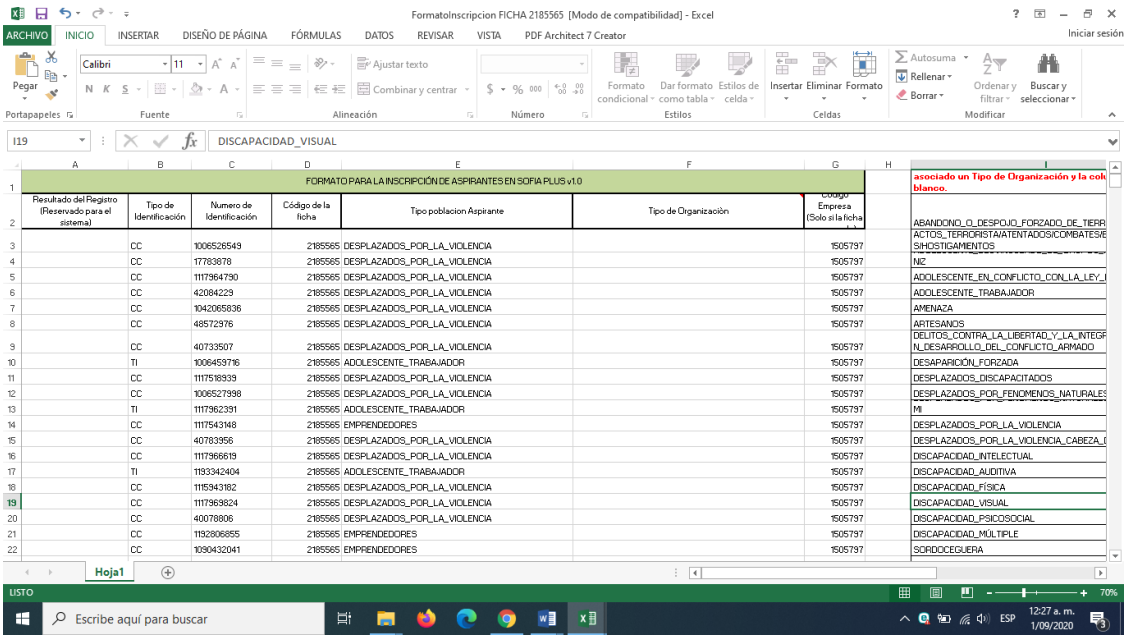


FormatoInscripcion FICHA 2185548 [Modo de compatibilidad] - Excel

Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organización	Codigo Empresa (Solo si la	tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.
				J.9			
	CC	1118023270	2185548	EMPRENDEDORES		1505796	ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS
	CC	1064488161	2185548	EMPRENDEDORES		1505796	ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS
	CC	1118029008	2185548	EMPRENDEDORES		1505796	ORGANIZ
	CC	40740103	2185548	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505796	ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL
	CC	40091345	2185548	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505796	ADOLESCENTE_TRABAJADOR
	CC	1118020846	2185548	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505796	AMENAZA
	CC	1118028050	2185548	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505796	ARTESANOS
	CC	30066607	2185548	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505796	DELITOS_CONTRA_LA_LIBERTAD_Y_LA_INTEGRIDAD_SEXUAL_EN_DESARROLLO_DEL_CONFLICTO_ARMADO
	CC	1006528973	2185548	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505796	DESAPARICIÓN_FORZADA
	CC	1020717510	2185548	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505796	DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS
	CC	1110494359	2185548	EMPRENDEDORES		1505796	DESPLAZADOS_POR_FENOMENOS_NATURALES
	CC	1118024873	2185548	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505796	DE_FAMI
	CC	1118021791	2185548	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505796	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
	TI	1118020006	2185548	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505796	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_FAMILIA
	CC	1006159100	2185548	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505796	DISCAPACIDAD_INTELECTUAL
	CC	1118023162	2185548	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505796	DISCAPACIDAD_AUDITIVA
	CC	40091901	2185548	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505796	DISCAPACIDAD_FÍSICA
	CC	40091625	2185548	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505796	DISCAPACIDAD_VISUAL
	CC	1118027494	2185548	EMPRENDEDORES		1505796	DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL
	CC	1118025806	2185548	EMPRENDEDORES		1505796	DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE
	TI	1118020758	2185548	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505796	SORDOCEGUERA
	CC	40091367	2185548	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505796	EMPRENDEDORES
	CC	40089007	2185548	EMPRENDEDORES		1505796	HERIDO
	CC	1063362219	2185548	EMPRENDEDORES		1505796	HOMICIDIO_/_MASACRE
	CC	1118463965	2185548	EMPRENDEDORES		1505796	INPEC
							JOVENES_VULNERABLES

Formato de inscripción FICHA: 2185565

5.2 INSCRIPCIÓN

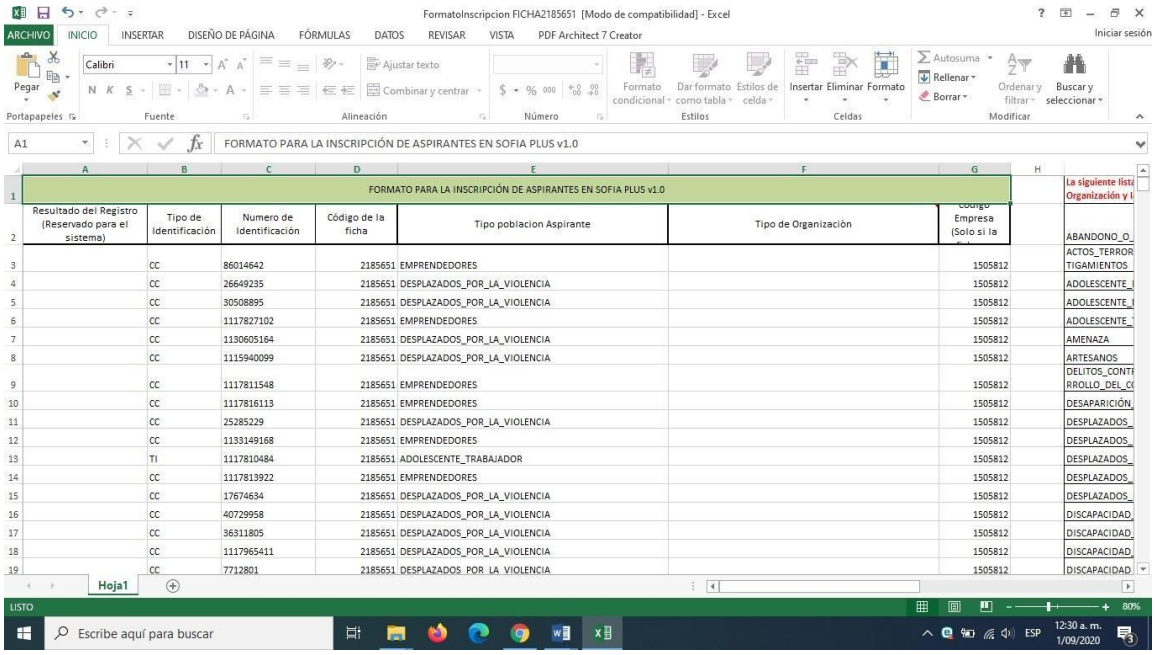


FormatoInscripcion FICHA 2185565 [Modo de compatibilidad] - Excel

Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organización	Codigo Empresa (Solo si la ficha	asociado un Tipo de Organización y la col blanco.
				FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0			
	CC	1006526549	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERR
	CC	17783878	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/E SHOSTIGAMIENTOS
	CC	1117364790	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	NIZ
	CC	42084229	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_
	CC	1042065836	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	ADOLESCENTE_TRABAJADOR
	CC	48572976	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	AMENAZA
	CC	40733507	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	ARTESANOS
	TI	1006459716	2185565	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505797	DELITOS_CONTRA_LA_LIBERTAD_Y_LA_INTEGR N_DESARROLLO_DEL_CONFLICTO_ARMADO
	CC	1117518939	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	DESAPARICIÓN_FORZADA
	CC	1006527398	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS
	TI	1117362391	2185565	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505797	DESPLAZADOS_POR_FENOMENOS_NATURALES
	CC	1117543148	2185565	EMPRENDEDORES		1505797	MI
	CC	40783956	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
	CC	1117966619	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_
	TI	1193342404	2185565	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505797	DISCAPACIDAD_INTELECTUAL
	CC	1115343182	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	DISCAPACIDAD_AUDITIVA
	CC	1117969824	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	DISCAPACIDAD_FÍSICA
	CC	40078806	2185565	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505797	DISCAPACIDAD_VISUAL
	CC	1192806855	2185565	EMPRENDEDORES		1505797	DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL
	CC	1090432041	2185565	EMPRENDEDORES		1505797	DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE
							SORDOCEGUERA

Formato de inscripción FICHA: 2185651

5.3 INSCRIPCIÓN



FormatoInscripcion FICHA2185651 [Modo de compatibilidad] - Excel

A1: FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0

	A	B	C	D	E	F	G	H	
1	FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0								La siguiente lista Organización y t
2	Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organización	Código Empresa (Solo si la		ABANDONO_O_
3		CC	86014642	2185651	EMPRENDEDORES		1505812		ACTOS_TERROR TIGAMIENTOS
4		CC	26649235	2185651	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505812		ADOLESCENTE_I
5		CC	30508895	2185651	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505812		ADOLESCENTE_I
6		CC	1117827102	2185651	EMPRENDEDORES		1505812		ADOLESCENTE_
7		CC	1130605164	2185651	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505812		AMENAZA
8		CC	1115940099	2185651	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505812		ARTESANOS
9		CC	1117811548	2185651	EMPRENDEDORES		1505812		DELITOS_CONTI RROLLO_DEL_C
10		CC	1117816113	2185651	EMPRENDEDORES		1505812		DESAPARICIÓN_
11		CC	25285229	2185651	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505812		DESPLAZADOS_
12		CC	1133149168	2185651	EMPRENDEDORES		1505812		DESPLAZADOS_
13		TI	1117810484	2185651	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1505812		DESPLAZADOS_
14		CC	1117813922	2185651	EMPRENDEDORES		1505812		DESPLAZADOS_
15		CC	17674634	2185651	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505812		DESPLAZADOS_
16		CC	40729958	2185651	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505812		DISCAPACIDAD_
17		CC	36311805	2185651	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505812		DISCAPACIDAD_
18		CC	1117965411	2185651	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505812		DISCAPACIDAD_
19		CC	7712801	2185651	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA		1505812		DISCAPACIDAD

Hoja1

LISTO

Escribe aquí para buscar

ESP 12:30 a. m. 1/09/2020

Formato Inscripción Ficha:2185548

fabiolita vasquez portes <fabiolita2203@hotmail.com>

Lun 31/08/2020 10:56 AM

Para: Baltazar Dominguez Rivera <bdrivera@sena.edu.co>
Cco: Monica Mejia Valencia <mmejiav@sena.edu.co>; Alba Luz Mendez Rojas <amendezr@sena.edu.co>; Claudia Janeth Cortes Padilla <copac@sena.edu.co>; Cindy Julieth Narvaez Marin <cinarvaezm@sena.edu.co>

2 archivos adjuntos (16 MB)

FormatoInscripcion FICHA 2185548.xls; cedulas ficha 2185548.pdf;

Cordial saludo, por medio de la presente envió la información correspondiente para la inscripción de la ficha: 2185548.

Muchas gracias.
atentamente: Fabiola Vasquez Portes
Instructora de gastronomia
Programa SER

Formato de inscripción Ficha:2185651

fabiolita vasquez portes <fabiolita2203@hotmail.com>

Lun 31/08/2020 2:50 PM

Para: Baltazar Dominguez Rivera <bdrivera@sena.edu.co>
Cco: Monica Mejia Valencia <mmejiav@sena.edu.co>; Alba Luz Mendez Rojas <amendezr@sena.edu.co>; Claudia Janeth Cortes Padilla <copac@sena.edu.co>; Cindy Julieth Narvaez Marin <cinarvaezm@sena.edu.co>

2 archivos adjuntos (5 MB)

FormatoInscripcion FICHA2185651.xls; Cedulas FICHA 2185651.pdf;

Cordial saludo, por medio de la presente envió la respectiva documentación para la inscripción de aprendices de la ficha:2185651

Gracias por la atención

atentamente: Fabiola Vasquez Portes
instructora de gastronomía
programa SER

Formato de Inscripción Ficha 2185565.

fabiolita vasquez portes <fabiolita2203@hotmail.com>

Lun 31/08/2020 11:01 AM

Para: Baltazar Dominguez Rivera <bdrivera@sena.edu.co>
Cco: Monica Mejia Valencia <mmejiav@sena.edu.co>; Alba Luz Mendez Rojas <amendezr@sena.edu.co>; Claudia Janeth Cortes Padilla <copac@sena.edu.co>; Cindy Julieth Narvaez Marin <cinarvaezm@sena.edu.co>

2 archivos adjuntos (19 MB)

cedulas FICHA 2185565.pdf; FormatoInscripcion FICHA 2185565.xls;

Cordial saludo, por medio de la presente envió la respectiva información para la apertura de la ficha:2185565.
Muchas gracias.
Atentamente: Fabiola Vasquez Portes
Instructora de Gastronomia
Programa SER

Evidencia No. 22, Certificado de afiliación a la ARL positiva. OBLIGACION 22 . 1

CERTIFICADO DE RADICACIÓN DE AFILIACIÓN DEL DIA 20/08/2020

DATOS DE LA EMPRESA

Tipo documento:	NI	**Número de documento:**	899999034	**Cédula Usuario:**	C 40767036
Nombre:	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA				
Dirección:	CL 57 8 64				
Departamento:	BOGOTA D.C.		**Municipio:**	BOGOTA D.C.	
Correo electrónico:	LAGUIRREM@SENA.EDU.CO				
Teléfono:	5481500		**Tarifa:**	0.522	
Actividad Económica:	1806001 ESTABLECIMIENTOS DE EDUCACION NO FORMAL INCLUYE PROGRAMAS DE ALFABETIZACION PARA ADULTOS ETC.				

DATOS DEL USUARIO QUE REALIZA LA RADICACIÓN

Cédula Usuario	Nombres y Apellidos del Usuario
C 40767036	EDNA YADIRT TOVAR CARDOZO

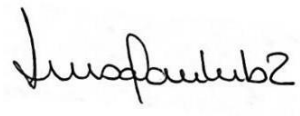
DATOS AFILIADOS RADICADOS

	Radicado	Cobertura	Documento	Nombre Trabajador	Riesgo	Tarifa	Tipo
1	576	21/08/2020	C 1026586467	VASQUEZ PORTES FABIOLA	2	1.044	**Independiente**

OBSERVACIONES

Si tiene alguna duda con respecto a la tarifa o actividad económica de sus afiliados por favor diríjase a la oficina de POSITIVA más cercana o comuníquese con nuestra línea gratuita de atención a nivel nacional 01-8000-111-170 y en Bogotá al 3307000.

Cordial saludo,



Gerencia de Afiliaciones y Novedades
Positiva Compañía de Seguros S.A.

01A2044D86B870D6C0C4708342BE498B Certificado impreso el día 8/20/2020 2:03:29 PM por el portal de empresas Edesk


REPÚBLICA DE COLOMBIA
SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES
POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS
En caso de Accidente de Trabajo comuníquese sin costo adicional
LÍNEA ORO
En Bogotá
6 000 811
Línea Nacional
01 8000 941 541
Desde el celular
#533
Aplica sólo para operadores Claro, Movistar y Tigo
Para solicitar asistencia internacional desde USA / Puerto Rico/ Canadá.
786 838 07 55
Llamada por cobrar desde cualquier otro país.
+(571) 743 01 06
LO BUENO DEBE SER PARA TODOS
MINHACIENDA
TODOS POR UN NUEVO PAÍS


www.positiva.gov.co
POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS
FABIOLA
VASQUEZ PORTES
1026586467
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
899999034
Este carné es personal e intransferible.

Evidencia de obligación no.23: Certificado de norma de competencia laboral: “orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo“.

OBLIGACION 23.1



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

FABIOLA VASQUEZ PORTES

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1026586467

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

NIVEL INTERMEDIO - Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en FLORENCIA. A los diecinueve (19) días del mes de Septiembre de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por

662689 - 19/09/2019
No Y FECHA REGISTRO

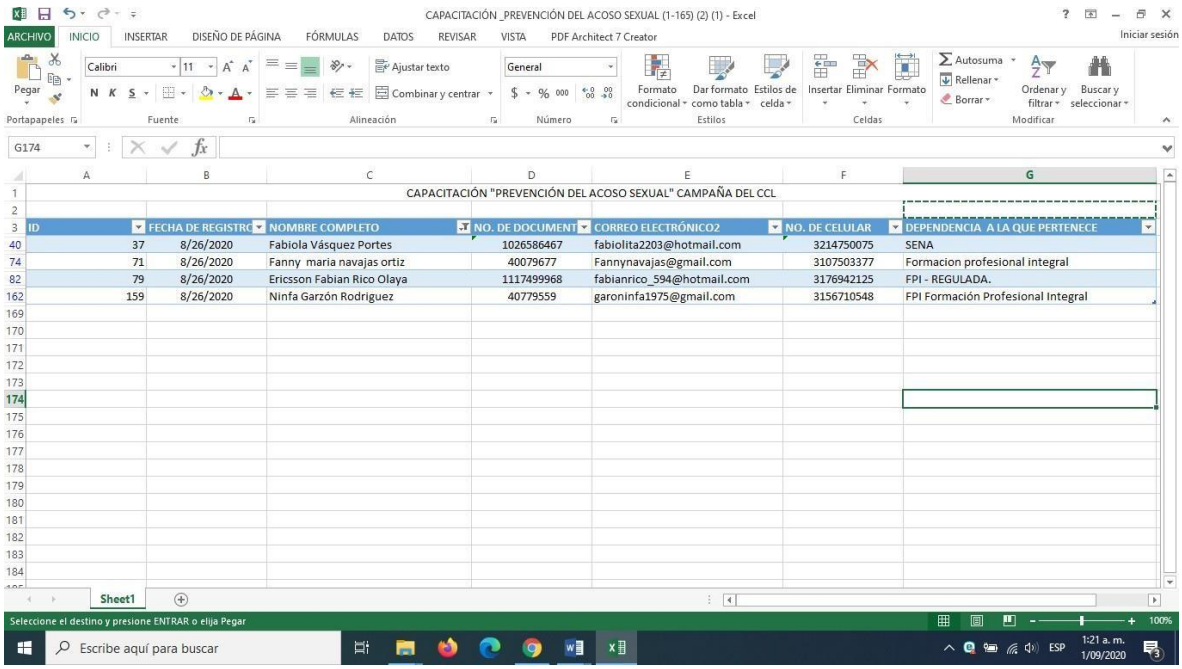
IRMA OMAIRA MAYA
Subdirectora (E) CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
REGIONAL CAQUETÁ

Vigencia:
hasta el 19 de Septiembre de 2022

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 95160024020105 6CC1026586467C.

Evidencia No. 24, Pantallazo de reuniones programas y lista de asistencia. OBLIGACION 24.1

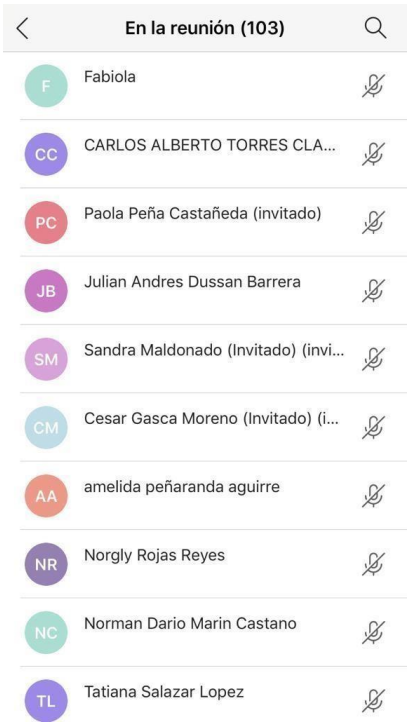
Formato lista de asistencia capacitación: prevención del acoso sexual 26 de Agosto del 2020.

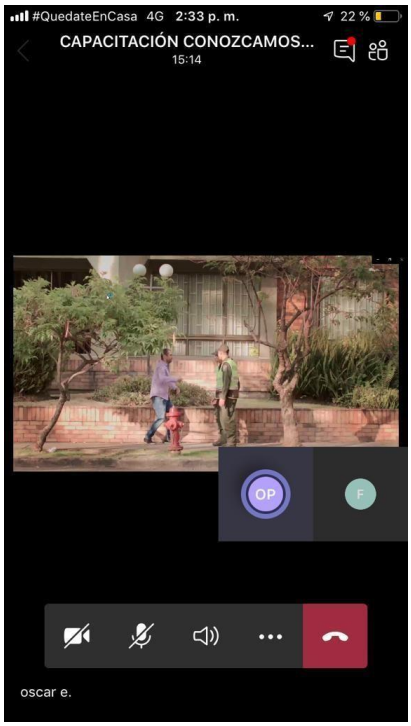


CAPACITACIÓN "PREVENCIÓN DEL ACOSO SEXUAL" CAMPAÑA DEL CCL

ID	FECHA DE REGISTRO	NOMBRE COMPLETO	NO. DE DOCUMENT	CORREO ELECTRÓNICO2	NO. DE CELULAR	DEPENDENCIA A LA QUE PERTENECE
40	37 8/26/2020	Fabiola Vásquez Portes	1026586467	fabiolita2203@hotmail.com	3214750075	SENA
74	71 8/26/2020	Fanny maria navajas ortiz	40079677	Fannynavajas@gmail.com	3107503377	Formacion profesional integral
82	79 8/26/2020	Ericsson Fabian Rico Olaya	1117499968	fabianrico_594@hotmail.com	3176942125	FPI - REGULADA.
162	159 8/26/2020	Ninfa Garzón Rodriguez	40779559	garoninfa1975@gmail.com	3156710548	FPI Formación Profesional Integral

Pantallazos de la capacitación.





OBLIGACIÓN 24.2

3. Certificado Integridad, Transparencia y lucha contra la Corrupción.

El servicio público es de todos | Función Pública

INTEGRIDAD PÚBLICA

Función Pública hace constar que:

FABIOLA VASQUEZ PORTES

C.C 1.026.586.467

Participó y completó con éxito el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 27 de agosto 2020

Fernando Augusto Segura Restrepo
Director de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 76855397000

2. Certificado Seguridad y Salud en el Trabajo.

OBLIGACION 24.3

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) FABIOLA VASQUEZ PORTES Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1026586467 realizó el día 29/08/2020 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Articulo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

Compromiso SST:

Yo FABIOLA VASQUEZ PORTES Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1026586467 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada de mi contrato.

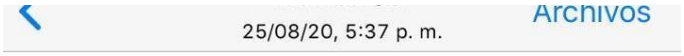
fabiola Vasquez

Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General - SENA

OBLIGACIÓN 24.4

Reunión del 25 de agosto del 2020 sobre los lineamientos del programa ser realizada por los coordinadores de formación y la líder de apoyo SER.

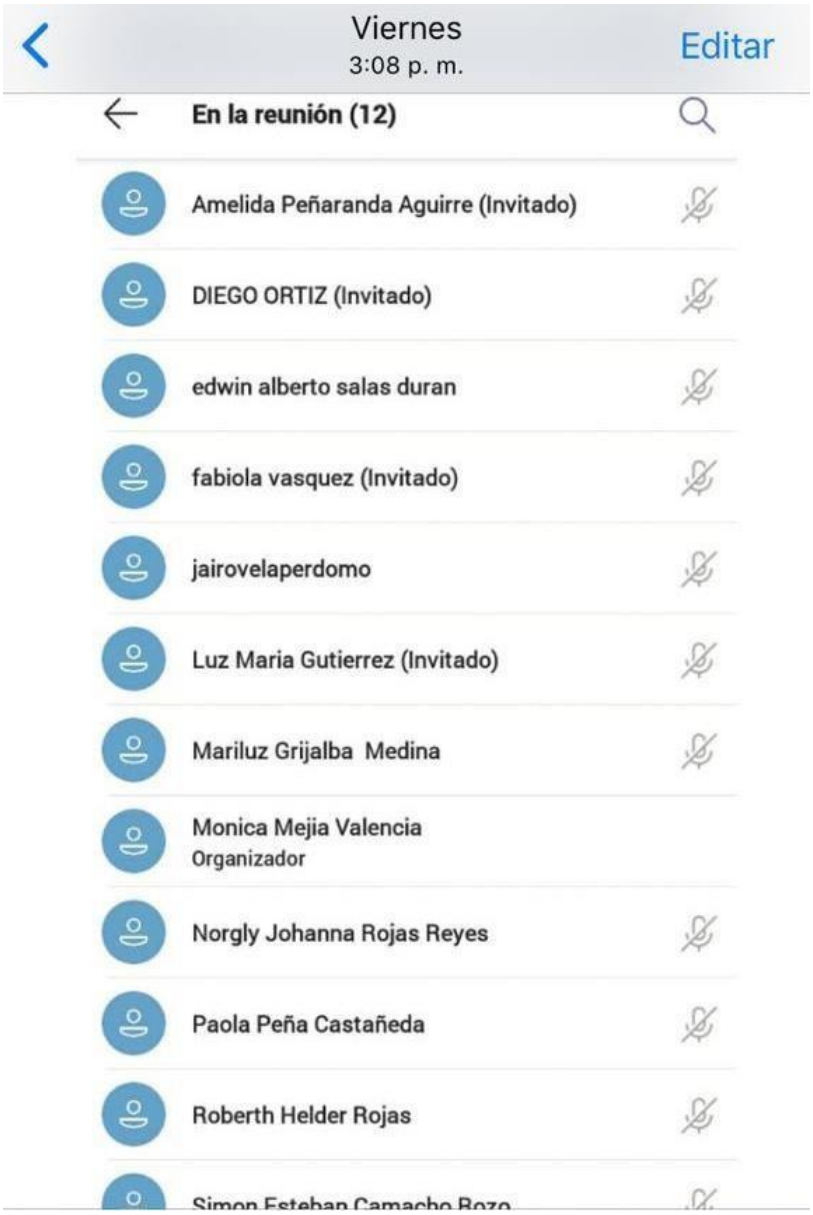






OBLIGACIÓN 24.4

Reunión del 28 de agosto del 2020 sobre los lineamientos del programa ser realizada por Mónica Mejía Valencia, líder de apoyo SER.



ACTA No. 015		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ORIENTACIÓN DE LOS LINEAMIENTOS DEL GRUPO FORMACIÓN INTEGRAL, GESTIÓN EDUCATIVA Y PROMOCIÓN Y RELACIONES CORPORATIVAS.**		
CIUDAD Y FECHA: 25 de agosto de 2020	**HORA INICIO:** **05:00PM**	**HORA FIN:** **06:30 PM**
LUGAR: **REUNION VIRTUAL PLATAFORMA MICROSOFT TEAMS**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Centro Tecnológico de la Amazonia.**	

TEMA (S):

1. Identificación de personas y cargos

2. Socialización del protocolo para desarrollar formaciones complementarias.

3. Socialización del protocolo para la cuenta de cobro.

4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Dar a conocer por parte del grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y Promoción y Relaciones Corporativas los lineamientos para el desarrollo de los procesos de formación complementaria a los instructores del programa SENA Emprende Rural.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

La Dra. Alba Luz Méndez Rojas da inicio a la reunión dando la bienvenida a equipo de trabajo SER, quienes inician actividades contractuales, así mismo hace la presentación de las personas y sus cargos que están en la Dirección Regional y la Coordinación académica.

IRMA OMAIRA MAYA
Directora Regional – Subdirectora de Centro (E)
HERNAN FAJARDO CALDERON
Coordinador Grupo Formación Integral, Gestión Educativa y Promoción y Relaciones Corporativas.
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
Coordinadora Académica-Programas Especiales
BEATRIZ ALMARIO ROJAS
Coordinadora Académica - Regular
MONICA MEJIA VALENCIA
Profesional de Apoyo Regional SER

Cada uno de los Directivos hace interviene para saludar y dar la bienvenida.

Presentación por cada uno de los instructores. La compañera Claudia Cortés Padilla presenta el protocolo para desarrollar formaciones complementarias.

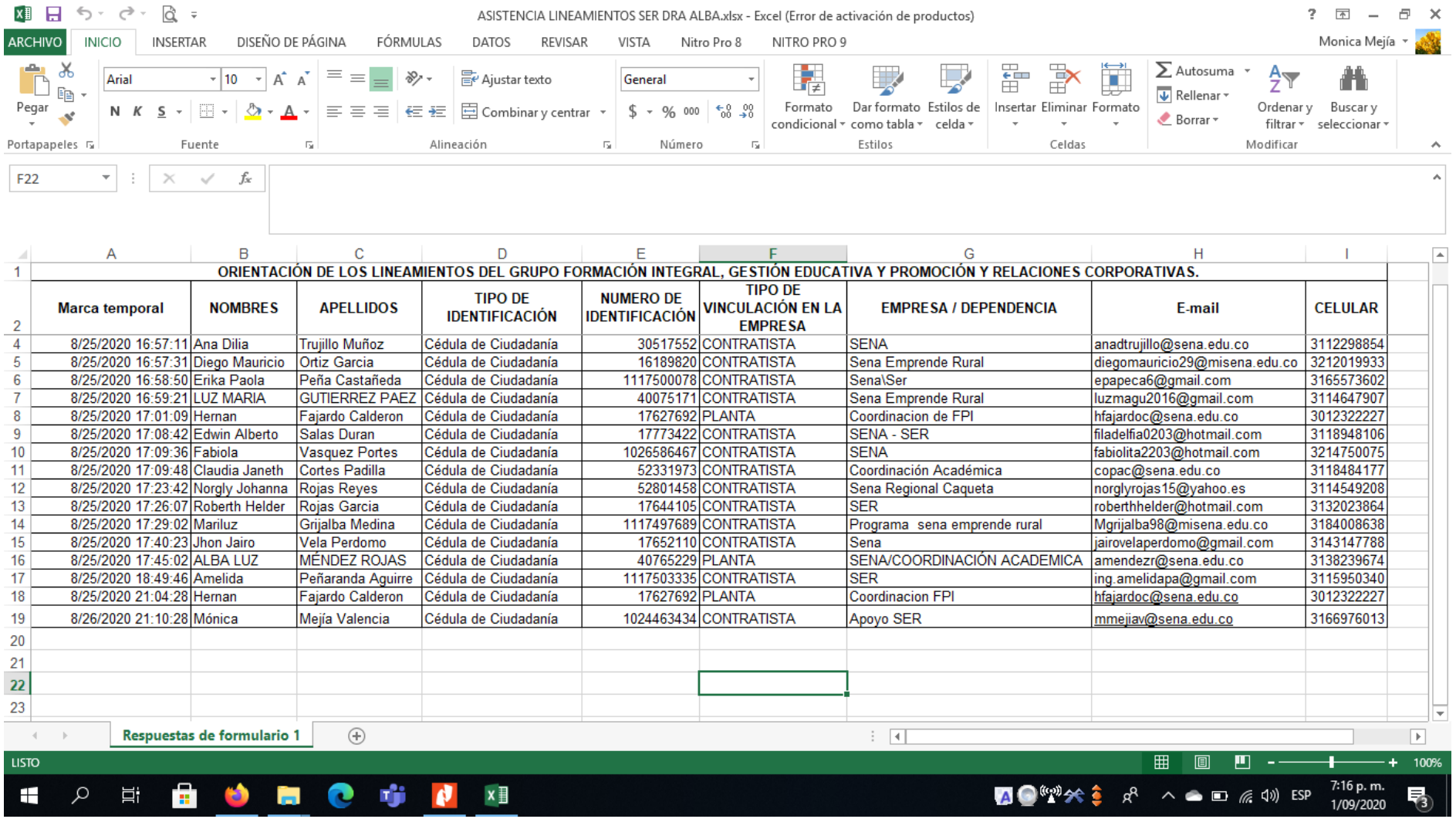
PASO 1: Radicación Responsable: Remitente.	PASO 2: Registro en DRIVE Tiempo: 1 día Responsable: Cindy Narváez.	PASO 3: Verificar y concertar con la empresa Tiempo: 2 días Responsable: Cindy Narváez	PASO 4: Verificar disponibilidad del instructor y programar en DRIVE Tiempo: 1 día Responsable: Claudia y Nathalia.
PASO 5: Generar código de la solicitud empresarial, generar código de la ficha y realizar caracterización y aprobación de la ficha para la inscripción Tiempo: 1 día Responsable: Cindy Narváez	PASO 6: Realizar la programación de la ficha Tiempo: Después de que se haya enviado todos los listados se procede a crear los eventos. Responsable: Cindy Narváez.	PASO 7: Verificación del registro de documentos y envío de novedades Tiempo: 1 día Responsable: Cindy Narváez.	PASO 8: Actualización de datos incorrectos en AGENTE GAE Tiempo: Depende del caso Responsable: Baltazar Domínguez.
PASO 9: Enviar correo electrónico al instructor con la programación Tiempo: 1 día Responsable: Claudia y Nathalia.	PASO 10: Publicación de la ficha Tiempo: Dependiendo de la cantidad y la hora en que se reciba la información Responsable: Cindy Narváez	PASO 11: Envío formato de preinscritos Tiempo: 1 día Responsable: Baltazar Domínguez.	PASO 12: Enviar formato lista de asistencia de matricula Tiempo: 1 día después que se haya enviado el formato de preinscritos Responsable: Instructores.

La compañera Ana Dilia Trujillo realiza la socialización del protocolo para la presentación de la cuenta de cobro, donde nos da a conocer que como primer paso se establecerá un DRIVE de Google donde se almacenará digitalmente todas las evidencias que soportarán los informes mensuales de las actividades realizadas.
Se da las orientaciones de como debe ser la presentación y diligenciamiento del informe, así como también las evidencias y el portafolio del instructor, por otra parte se hace la explicación del nuevo uso de la plataforma SECOP II, como medio de presentación de los informes mensuales de ejecución del contrato. La Dra. Alba Luz hace las recomendaciones a tener en cuenta en la ejecución de los procesos de formación, el comportamiento, hace relación a que los desplazamientos a territorio están a la espera de la aprobación por parte de la DG,

En proposiciones y varios los instructores manifestaron sus opiniones de acuerdo a las inquietudes que se presentaron en el trascurso de la reunión las cuales fueron esclarecidas por la coordinadora académica, como también por parte de la Profesional de Apoyo SER.

Se da por finalizada la reunión, para el registro de asistencia a la reunión se envía formulario de Google. https://docs.google.com/forms/d/1TGTVHPvTabfLaQdOIoTzZQasGMiNSsdidr6m_p-LB-k/edit

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Creación del Drive para reportar las evidencias de la cuenta de cobro.	**Ana Dilia Trujillo.**	**27 de agosto 2020.**
Enviar correos electrónicos de Gmail para compartir el Drive.	**Mónica Mejía Valencia.**	**26 de agosto 2020**
Enviar los documentos a los instructores.	**Alba Luz Méndez**	**26 de agosto 2020**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Para el registro de asistencia a la reunión se envía formulario de Google.** https://docs.google.com/forms/d/1TGTVHPvTabfLaQdOIoTzZQasGMiNSsdidr6m_p-LB-k/edit		


ASISTENCIA LINEAMIENTOS SER DRA ALBA.xlsx - Excel (Error de activación de productos)
ARCHIVO
INICIO
INSERTAR
DISEÑO DE PÁGINA
FÓRMULAS
DATOS
REVISAR
VISTA
Nitro Pro 8
NITRO PRO 9
Monica Mejía
Pegar
Arial
10
Ajustar texto
Combinar y centrar
General
Formato condicional
Dar formato como tabla
Estilos de celda
Insertar
Eliminar
Formato
Autosuma
Rellenar
Borrar
Ordenar y filtrar
Buscar y seleccionar
Portapapeles
Fuente
Alineación
Número
Estilos
Celdas
Modificar
F22
ORIENTACIÓN DE LOS LINEAMIENTOS DEL GRUPO FORMACIÓN INTEGRAL, GESTIÓN EDUCATIVA Y PROMOCIÓN Y RELACIONES CORPORATIVAS.
Marca temporal
NOMBRES
APELLIDOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN
NUMERO DE IDENTIFICACIÓN
TIPO DE VINCULACIÓN EN LA EMPRESA
EMPRESA / DEPENDENCIA
E-mail
CELULAR
8/25/2020 16:57:11 Ana Dilia Trujillo Muñoz Cédula de Ciudadanía 30517552 CONTRATISTA SENA anadtrujillo@sena.edu.co 3112298854
8/25/2020 16:57:31 Diego Mauricio Ortiz Garcia Cédula de Ciudadanía 16189820 CONTRATISTA Sena Emprende Rural diegomauricio29@misena.edu.co 3212019933
8/25/2020 16:58:50 Erika Paola Peña Castañeda Cédula de Ciudadanía 1117500078 CONTRATISTA Sena\Ser epapeca6@gmail.com 3165573602
8/25/2020 16:59:21 LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ Cédula de Ciudadanía 40075171 CONTRATISTA Sena Emprende Rural luzmagu2016@gmail.com 3114647907
8/25/2020 17:01:09 Hernan Fajardo Calderon Cédula de Ciudadanía 17627692 PLANTA Coordinacion de FPI hfajardoc@sena.edu.co 3012322227
8/25/2020 17:08:42 Edwin Alberto Salas Duran Cédula de Ciudadanía 17773422 CONTRATISTA SENA - SER filadelfia0203@hotmail.com 3118948106
8/25/2020 17:09:36 Fabiola Vasquez Portes Cédula de Ciudadanía 1026586467 CONTRATISTA SENA fabiolita2203@hotmail.com 3214750075
8/25/2020 17:09:48 Claudia Janeth Cortes Padilla Cédula de Ciudadanía 52331973 CONTRATISTA Coordinación Académica copac@sena.edu.co 3118484177
8/25/2020 17:23:42 Norgly Johanna Rojas Reyes Cédula de Ciudadanía 52801458 CONTRATISTA Sena Regional Caqueta norglyrojas15@yahoo.es 3114549208
8/25/2020 17:26:07 Roberth Helder Rojas Garcia Cédula de Ciudadanía 17644105 CONTRATISTA SER roberthhelder@hotmail.com 3132023864
8/25/2020 17:29:02 Mariluz Grijalba Medina Cédula de Ciudadanía 1117497689 CONTRATISTA Programa sena emprende rural Mgrijalba98@misena.edu.co 3184008638
8/25/2020 17:40:23 Jhon Jairo Vela Perdomo Cédula de Ciudadanía 17652110 CONTRATISTA Sena jairovelaperdomo@gmail.com 3143147788
8/25/2020 17:45:02 ALBA LUZ MÉNDEZ ROJAS Cédula de Ciudadanía 40765229 PLANTA SENA/COORDINACIÓN ACADEMICA amendezr@sena.edu.co 3138239674
8/25/2020 18:49:46 Amelida Peñaranda Aguirre Cédula de Ciudadanía 1117503335 CONTRATISTA SER ing.amelidapa@gmail.com 3115950340
8/25/2020 21:04:28 Hernan Fajardo Calderon Cédula de Ciudadanía 17627692 PLANTA Coordinacion FPI hfajardoc@sena.edu.co 3012322227
8/26/2020 21:10:28 Mónica Mejía Valencia Cédula de Ciudadanía 1024463434 CONTRATISTA Apoyo SER mmejiav@sena.edu.co 3166976013
Respuestas de formulario 1
LISTO
100%
ESP
7:16 p. m.
1/09/2020

ACTA No. 016		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **LINEAMIENTOS PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL.**		
CIUDAD Y FECHA: 28 de agosto de 2020	**HORA INICIO:** **03:00PM**	**HORA FIN:** **04:30 PM**
LUGAR: **REUNION VIRTUAL PLATAFORMA MICROSOFT TEAMS**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Centro Tecnológico de la Amazonia.**	

TEMA (S):

1. Socialización lineamientos del Programa SER.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Dar a conocer por parte de la Profesional de Apoyo Regional SER los lineamientos emitidos para el programa SENA Emprende Rural para el 2020.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio a la reunión por parte de Mónica Mejía Valencia apoyo SER, haciendo énfasis en la estructura organizacional que conforma la Dirección de Empleo y Trabajo.

Se orienta en que consiste el programa: Es un programa que busca promover la generación de ingresos para la población rural, a través de acciones de formación para el emprendimiento y la empleabilidad rural. El programa SENA EMPRENDE RURAL desarrolla procesos de formación y fortalecimiento empresarial y/o comunitario rural mediante 2 rutas de atención, que se encuentran enmarcadas en los principios de economía familiar:

- Emprendimiento Rural: Generación y fortalecimiento de emprendimientos con enfoque en Autoconsumo y Negocios Rurales.

- Empleabilidad en Ocupaciones Rurales: Formación para la especialización en competencias técnicas operativas en actividades del sector rural.

Se reitera a los instructores que la metodología de trabajo inicialmente con la comunidad será por medio virtual, hasta previa autorización por parte de la Dirección Nacional y/o Regional.

Se socializa las líneas de atención que tiene el programa y las actividades que desarrollarán cada uno desde rol como instructor; se detalla el contenido de la Caja de Herramientas que contiene los formatos, herramientas y documentos necesarios para desarrollar los procesos de formación con la comunidad. Se consolida detalladamente como va el desarrollo de consolidación de las formaciones con los líderes y la comunidad en general.

Teniendo en cuenta la manifestación de los instructores en inquietudes presentadas sobre los informes que se debe presentar se hace énfasis en el paso a paso del proceso para la entrega de la cuenta de cobro, se socializa el Drive creado por la coordinación académica, entre otras.

Se reprograma la socialización del todo el contenido de la Caja Herramientas posteriormente a la presentación de la cuenta de cobro.

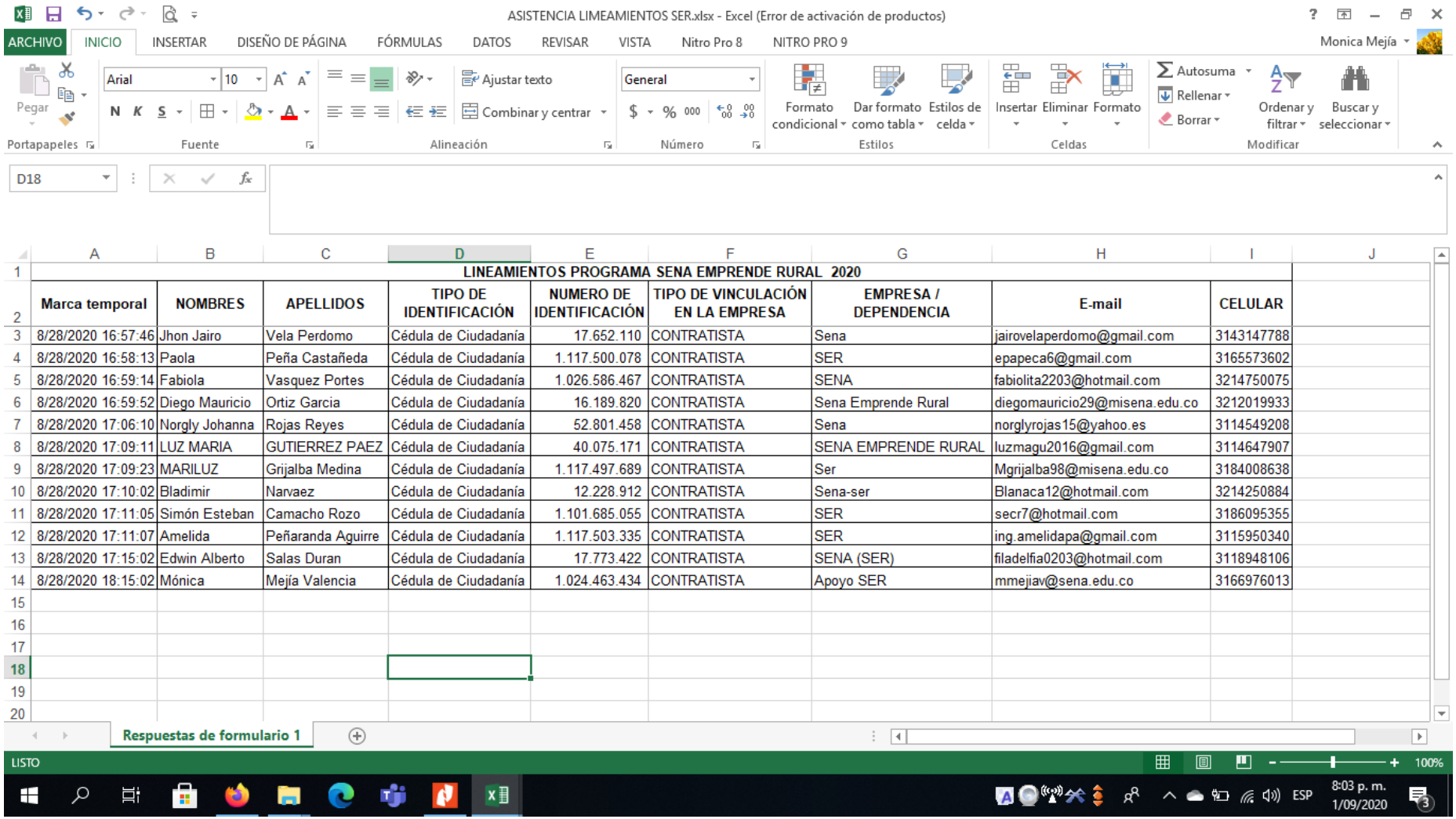
Se da por terminada la reunión aclarando todas las preguntas presentadas por el equipo de trabajo.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Programar reunión para dar continuidad a socialización del contenido de la caja de herramientas.	**Mónica Mejía Valencia**	**01 de Septiembre 2020**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Para el registro de asistencia a la reunión se envía formulario de Google.
https://docs.google.com/forms/d/1TGTVHPvTabfLaQdOIoTzZQasGMiNSsdidr6m_p-LB-k/edit


ASISTENCIA LIMEAMIENTOS SER.xlsx - Excel (Error de activación de productos)
ARCHIVO
INICIO
INSERTAR
DISEÑO DE PÁGINA
FÓRMULAS
DATOS
REVISAR
VISTA
Nitro Pro 8
NITRO PRO 9
Monica Mejía
Pegar
Arial
10
Ajustar texto
General
Combinar y centrar
Formato condicional
Dar formato como tabla
Estilos de celda
Insertar
Eliminar
Formato
Autosuma
Rellenar
Borrar
Ordenar y filtrar
Buscar y seleccionar
Portapapeles
Fuente
Alineación
Número
Estilos
Celdas
Modificar
D18
LINEAMIENTOS PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2020
Marca temporal
NOMBRES
APELLIDOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN
NUMERO DE IDENTIFICACIÓN
TIPO DE VINCULACIÓN EN LA EMPRESA
EMPRESA / DEPENDENCIA
E-mail
CELULAR
8/28/2020 16:57:46 Jhon Jairo Vela Perdomo Cédula de Ciudadanía 17.652.110 CONTRATISTA Sena jairovelaperdomo@gmail.com 3143147788
8/28/2020 16:58:13 Paola Peña Castañeda Cédula de Ciudadanía 1.117.500.078 CONTRATISTA SER epapeca6@gmail.com 3165573602
8/28/2020 16:59:14 Fabiola Vasquez Portes Cédula de Ciudadanía 1.026.586.467 CONTRATISTA SENA fabiolita2203@hotmail.com 3214750075
8/28/2020 16:59:52 Diego Mauricio Ortiz Garcia Cédula de Ciudadanía 16.189.820 CONTRATISTA Sena Emprende Rural diegomauricio29@misena.edu.co 3212019933
8/28/2020 17:06:10 Norgly Johanna Rojas Reyes Cédula de Ciudadanía 52.801.458 CONTRATISTA Sena norglyrojas15@yahoo.es 3114549208
8/28/2020 17:09:11 LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ Cédula de Ciudadanía 40.075.171 CONTRATISTA SENA EMPRENDE RURAL luzmagu2016@gmail.com 3114647907
8/28/2020 17:09:23 MARILUZ Grijalba Medina Cédula de Ciudadanía 1.117.497.689 CONTRATISTA Ser Mgrijalba98@misena.edu.co 3184008638
8/28/2020 17:10:02 Bladimir Narvaez Cédula de Ciudadanía 12.228.912 CONTRATISTA Sena-ser Blanaca12@hotmail.com 3214250884
8/28/2020 17:11:05 Simón Esteban Camacho Rozo Cédula de Ciudadanía 1.101.685.055 CONTRATISTA SER secr7@hotmail.com 3186095355
8/28/2020 17:11:07 Amelida Peñaranda Aguirre Cédula de Ciudadanía 1.117.503.335 CONTRATISTA SER ing.amelidapa@gmail.com 3115950340
8/28/2020 17:15:02 Edwin Alberto Salas Duran Cédula de Ciudadanía 17.773.422 CONTRATISTA SENA (SER) filadelfia0203@hotmail.com 3118948106
8/28/2020 18:15:02 Mónica Mejía Valencia Cédula de Ciudadanía 1.024.463.434 CONTRATISTA Apoyo SER mmejiav@sena.edu.co 3166976013
Respuestas de formulario 1
LISTO
100%
ESP
8:03 p. m.
1/09/2020