PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 30 de Septiembre de 2020

Señor (a)
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 Septiembre 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 de los programas de formación y los formatos fueron enviados al encargado del agente GAE en el mes de agosto. Las fichas creadas fueron: a) Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: **2193317** en el municipio del Paujil. b) Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: **2193382** En el municipio de Cartagena del Chaira c) Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: **2193412** En el municipio de San Vicente del Caguán. Dicha obligacipón se cumplió el 100% en el mes de agosto, ya que por tiempos no se aperturarán mas fichas y estas finalizan el 18 de Diciembre de 2020.	La evidencia de la creación de las fichas Emprendedor en gastronomía Típica Rural con número de ficha: **2193382, 2193412, 2193317**, reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica las cuales resposan en las evidencias entregada en el mes de AGOSTO.
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; 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.	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. Elaboré de planeación pedagógica y guía de aprendizaje de la fase de análisis con sus respectivos instrumentos de evaluación de las fichas de caracterización. **2193317** en el municipio del Paujil **2193382** En el municipio de Cartagena del Chaira **2193412** En el municipio de San Vicente del Caguán. Esta información se desarrollo en el	2. Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la ficha **2193382, 2193412, 2193317** del 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.

		mes de agosto de 2020.	
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	Ejecute las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en las fichas **2193382, 2193412, 2193317**.	3.1 Registro de Tiempos Sofia Plus Septiembre 2020 3.2 Registro de asistencias y pantallazos de formación. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación	Evalué los resultados de aprendizaje de las fichas **2193382, 2193412, 2193317**, del programa de formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural.	4. Reporte de juicios evaluativos de las fichas **2193382, 2193412, 2193317** del programa de formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural. **Evidencia** que reposa en la plataforma sofia plus, en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica.
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 programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	Reporte al grupo de administración educativa, el respectivo formato de registro de asistencia a matricula de las fichas de Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural numero: **2193317** en el municipio del Paujil **2193382** En el municipio de Cartagena del Chaira **2193412** En el municipio de San Vicente del Caguán.	5. Formato de registro de asistencia a matricula programa de formación: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural con numero de Fichas: **2193382, 2193412, 2193317**. 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.	Participé en la sensibilización de la estrategia AGROSENA, atención integral al sector rural y su propuesta de extención rural de forma virtual para el plan de contingencia en tiempo de pandemia. Capacitación realizada por parte del equipo de trabajo AGROSENA el día 11 de	6.1 Acta de sensibilización de la estrategia AGROSENA. 6.2 listado de asistencia a la reunión que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica.

		septiembre de 2020.	
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 ya que aún no se hace entrega de los materiales de formación y este es un requisitofundamental para la creación de la UP, pero se tiene programado realizar en el mes de octubre.	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.	No se desarrolló en el mes ya que las formaciones apenas están inciando y aún no se realiza las sensibilizaciones.	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.	No se desarrolló en el mes objeto de cobro ya que las formaciones apenas están inciando y aún no se realiza las sensibilizaciones, pero se tiene programado realizar en el mes de noviembre.	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.	Se realizó matricula de los aprendices interesados en la inscipción al programa de formación Emprendedor en Gastronomia Tipica rural. ➢ **2193382** donde se matricularon 30 aprendices**.** ➢ **2193412** donde se matricularon 29 aprendices. ➢ **2193317** donde se matricularon 30 aprendices. Estas formaciones fueron creadas en platafoma y se les asoció el prpyecto formativo N°. 1573741 Cree las rutas de aprendizaje para cada una de las formaciones, asocieando un total de 89 aprendices. Realicé el reporte de juicios evaluativos correspondiente a los resultados de aprendizaje progrmados en la planeación pedagógica de las fichas **2193382, 2193412, 2193317.**	11.1 Reporte de listado de apéndices asociados a las fichas **2193382, 2193412, 2193317** 11.2 Reporte de juicios evaluativos de la ficha **2193382, 2193412, 2193317** en Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
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.	No se desarrolla en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que las fichas de caracterización están en proceso de incio de formación y aún no se hacen acercamiento en campo y las UP no se han creado.	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.	No se desarrolla en el mes objeto de cobro teniendo en cuenta que las fichas de caracterización están en proceso de incio de formación y aún no se hacen acercamiento en campo y las UP no se han creado.	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	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	No se genera evidencia.

	eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	COVID -19.	
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.	Se tiene programado ejecutar a medida que se avance trabajo en campo en conjunto con el instructor del área de emprendimeinto y el emprendedor líder de la Unidad productiva.	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	Se programa realizar identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación y avances en proyectos productivos. Se proyecta desarrollar esta actividad en noviembre.	No se genera evidencia.
18	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo.	La creación de unidades productivas rurales sostenibles se hará una vez avance el proceso de formación y se haga trabajo en campo y uso de los materiales de formación, lo cual es requisito para dicha creación.	No se genera evidencia.
19	Realizar acciones de formación para la ocupación rural.	Esta obligación no se desarrollará debido a que no fui asignada por la líder del programas SER a orientar formaciones de ocupaciones rurales en el periodo objeto de contrato.	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: **2193317** en el municipio del Paujil **2193382** En el municipio de Cartagena del Chaira, **2193412** 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 y con este proceso se dio por terminada dicha obligación por parte del ente contratante. Obligación cumplida en su totalidad en el mes de AGOSTO.	La evidencia que reposa en el portafolio del instructor y el drive de coordinación academica del mes de agosto.
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	Actualmente tengo viegente la norma de competencia laboral en "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO " y para constancia de dicha información entregué en el informe del mes de agosto la certificación de vigencia de CNCL.	Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y digitalmente en el Drive de coordinación académica del mes de agosto 2020

	ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.		
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.	Asistí a la reunión porgrama SER convocada por la lider del proceso para realizar alistamiento de materiales de Formación el día 03 de septiembre de 2020	24.1 Registro de asistencia que reposa la base de datos del programar SER y en el portafolio del instructor del DRIVE de la coordinación académica.
		Asistí al Taller de prevención de violencia de genero orientado por SIGA el 10 de septiembre de 2020.	24.2 Registro de asistencia que reposa la base de datos del programa SIGA y en el portafolio del instructor del DRIVE de la coordinación académica.
		Asistí a la reunión realizada el 18 de septiembre de 2020 sobre seguimiento a formación SER y lineamientos para el mes, convocado por la líder del programa.	24.3 Acta 017 sobre seguimiento a formación SER y lineamientos para el mes. Registro de asistencia que reposa la base de datos del programa SER y en el portafolio del instructor del DRIVE de la coordinación académica.
		Asistí al Taller de prevención del consumo de SPA orientado por SIGA realizado el 21 de septiembre de 2020.	24.4 Registro de asistencia que reposa la base de datos del programa SIGA y en el portafolio del instructor del DRIVE de la coordinación académica.
		Asistí a la reunión general de instructores Centro Tecnológico de la Amazonía convocado pr la coordinación misional y académica el día lunes 28 de septiembre de 2020.	24.5 Registro de asistencia que reposa la base de datos de coordinación academica y misonal de la regional y en el portafolio del instructor del DRIVE de la coordinación académica.

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. **9410314902** de la planilla, **Aportes en Línea mes de agosto 2020**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

EVIDENCIAS

2. Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la ficha **2193382, 2193412, 2193317.**

3.1 Registro de Tiempos Sofia Plus Septiembre 2020

3.2 Registro de asistencias y pantallazos de formación.

4. Reporte de juicios evaluativos de las fichas **2193382, 2193412, 2193317** del programa de formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural

5. Formato de registro de asistencia a matricula programa de formación: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural con numero de Fichas: **2193382, 2193412, 2193317**.

6.1 Acta de sensibilización de la estrategia AGROSENA.

6.2 Registro de asistencia a la reunión de socialización de la estretagia AGROSENA convocado por la coordinación academica, realizado el 11 de septiembre de 2020

11.1 Reporte de listado de apéndices asociados a las fichas **2193382, 2193412, 2193317**

11.2 Reporte de juicios evaluativos de la ficha **2193382, 2193412, 2193317** en Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural

24.1 Registro de asistencia a la reunión porgrama SER convocada por la lider del proceso para realizar alistamiento de materiales de Formación el día 03 de septiembre de 2020

www.sena.edu.co
SENAComunica

24.2 Registro de asistencia al taller de prevención de violencia de genero orientado por SIGA el 10 de septiembre de 2020.

24.3 24.3 Acta 017 sobre seguimiento a formación SER y lineamientos para el mes de septiembre y registro de asistencia a la reunión realizada el 18 de septiembre de 2020 sobre seguimiento a formación SER y lineamientos para el mes, convocado por la líder del programa.

24.4 Registro de asistencia al Taller de prevención del consumo de SPA orientado por SIGA realizado el 21 de septiembre de 2020.

24.5 Registro de asistencia a la reunión general de instructores Centro Tecnológico de la Amazonía convocado pr la coordinación misional y académica el día lunes 28 de septiembre de 2020.

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

EVIDENCIAS 01 - 30 DE SEPTIEMBRE DE 2020

OBLIGACIÓN 2

2. Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la ficha **2193382, 2193412, 2193317.**

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=uz4XmIVcJwc&t=1s. donde usted encontrara casos que pueden generar un inapropiado proceso a la hora de realizar una preparación, 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 GFPI-F-135 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.GFPI-F-135 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 GFPI-F-135

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=uz4XmlVcJwc.
- 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)					

GFPI-F-135

Titulación/Programa/Curso:	Emprendedor en Gastronomía Típica Rural	No. De Ficha:	2193317
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: Paujil		Lugar:	Cabecera Municipal
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. _____

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: IMPLEMENTAR EL CONTROL DE COSTOS DE LA PRDUCCION Y LAS MATERIAS PRIMAS EN EL MANEJO DE ALIMENTOS.
- Competencia260201008-CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCION FINANCIERA DE LA EMPRESA, CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD. Duración de la Guía:24 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Estimado Aprendiz en la presente guía usted desarrollara actividades que le permitirán establecer la importancia de uso y manejo de materias primas y alcanzara dos resuldados de aprendizaje: controlar costos con base en la produccion financiera de la empresa, controlar materias primas e inventarios con responsabilidad y honestidad.Recuerde que es importante tener en cuenta el uso y manejo de las materias primas a la hora de elaborar un producto, mediante la elaboracion de recetas.

Con el fin de realizar una comprensión clara del manejo de materia primas, 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 entiende por contrl de costos ?

¿Qué entiende por materias primas?



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.

La instructora le proporcionara una explicación mediante un video, guiado a la importancia de uso y manejo de las materias primas a la hora de elaborar una preparación partiendo desde conceptos como merma y GFPI-F-135 perdidas para relación de los costos de la misma.

Nota: el video se enviara en el grupo de whatsApp, mediante un enlace de fácil acceso.En esta actividad el aprendiz no deberá presentar ningún trabajo.

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 uso de materias primas el cual se envía en el siguiente link: https://www.youtube.com/watch?v=srTmoiNrStU,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. En esta actividad usted debera realizar un ejercicio practico,por ende tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- A su gusto elija un alimento ya sea fruta,verdura,etc.
- Pese el producto antes de iniciar a transformarlo.
- Retire la merma del producto.
- Pese nuevamente el producto después de quitarle la merma.
- A manera de conclucion exprese cuanto peso la merma y que enseñanza le deja.

Nota: el aprendiz puede presentar esta actividad mediante un documento a su elección ya sea en video o mediante fotos, si desean trabajar en equipos es a elección.

Actividades de transferencia del conocimiento

F. Realice una conclusión a su elección ya sea grabada o en nota de voz, donde explique la immportacia del manejo adecuado de las materias primas.

Nota: Para la elaboracion de esta actividad los aprendices ya tienen un conocimiento mas afianzado por ende se le evaluara la expresión de sus ideas, finalmente enviar el trabajo al grupo de WhatsApp.

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: Contrl de costos y manejo de materias primas.	• Realiza mise en place de acuerdo a receta estandar. • Identifica materias primas.	**Técnica:** Preguntas y Respuestas. **Instrumento: taller practico.**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Control de costos: es aquel procedimiento por el cual el responsable de compras tienes dos funciones básicas: la regulación de los **costos** y la protección contra el coste excesivo.

Materia prima: es toda sustancia o alimento que se utiliza para realizar un proceso de preparación.

Merma: es una pérdida o reducción de un cierto número de mercancías o de la actualización de un stock que provoca una fluctuación, es decir, la diferencia entre el contenido de los libros de inventario y la cantidad real de productos o mercancía dentro de un establecimiento, negocio o empresa que conlleva a una pérdida monetaria.

Preparacion: El concepto se emplea para nombrar al **proceso** y al **resultado** de **preparar** (elaborar una cosa, disponer de algo para cumplir con un fin).

Receta de cocina: es una guía de instrucciones para la elaboración de platillos, salados o dulces. Esta guía sigue un orden debidamente ordenado y estructurado, que atiende a las necesidades específicas de cada plato. La palabra receta proviene del latín *recipere*, que quiere decir 'dar y recibir'.

Alimento: es aquello que los seres vivos comen y beben para su subsistencia.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://definicion.de/preparacion/ https://www.significados.com/receta-de-cocina/

https://definicion.de/alimento/

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)					

Titulación/Programa/Curso:	Emprendedor en Gastronomía Típica Rural	No. De Ficha:	2193317
Competencia.	260201008-CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	Código: Programa.	66210582
Resultado de Aprendizaje	CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCION FINANCIERA DE LA EMPRESA. CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD.	Código.	260201008-2 260201008-3
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 el debido protocolo de limpieza.		
2	Explica el proceso de porcionamiento y merma en los productos seleccionados.		

www.sena.edu.co
SENAComunica

3	Presenta el peso inicial y final de los productos seleccionados en base a la merma.		
4	Expresa de manera asertiva la importancia de la merma en el sector gastronómico.		

Firma aprendiz: _____ Firma instructor:_____

D.I. _____

OBLIGACIÓN 3

3.1 Registro de Tiempos Sofia Plus Septiembre 2020

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/09/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2193412 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTABILIZAR LOS RECURSOS DE OPERACIÓN, INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE INVENTARIOS Y APLICANDO LAS B.P.M. Y LAS NORMAS AMBIENTALES

CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA

CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2193317 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTABILIZAR LOS RECURSOS DE OPERACIÓN, INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE INVENTARIOS Y APLICANDO LAS B.P.M. Y LAS NORMAS AMBIENTALES

CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA

CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

www.sena.edu.co
SENAComunica

MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2193382 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTABILIZAR LOS RECURSOS DE OPERACIÓN, INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE INVENTARIOS Y APLICANDO LAS B.P.M. Y LAS NORMAS AMBIENTALES

CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA

CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

www.sena.edu.co
SENAComunica

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	56,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

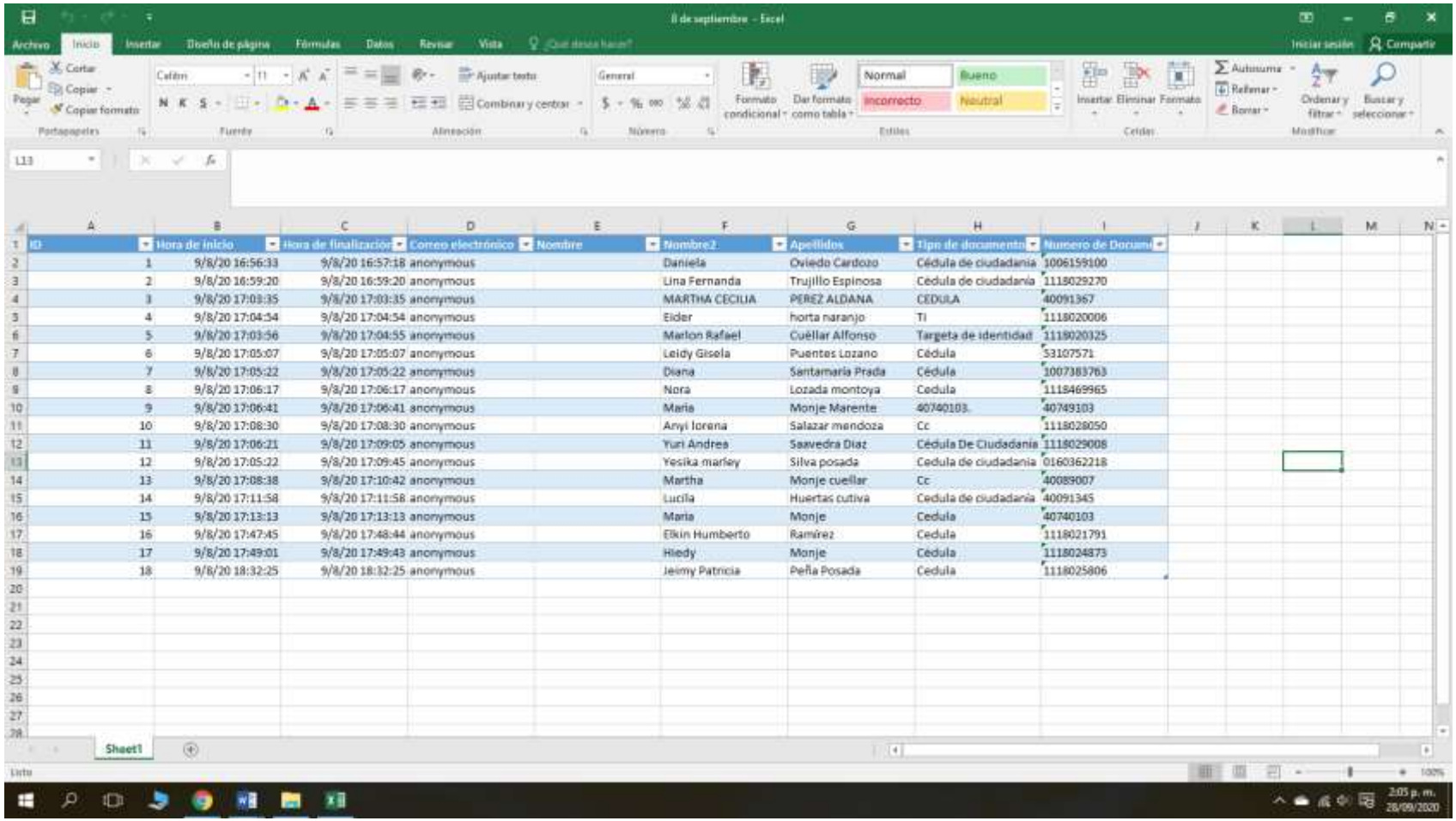
INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

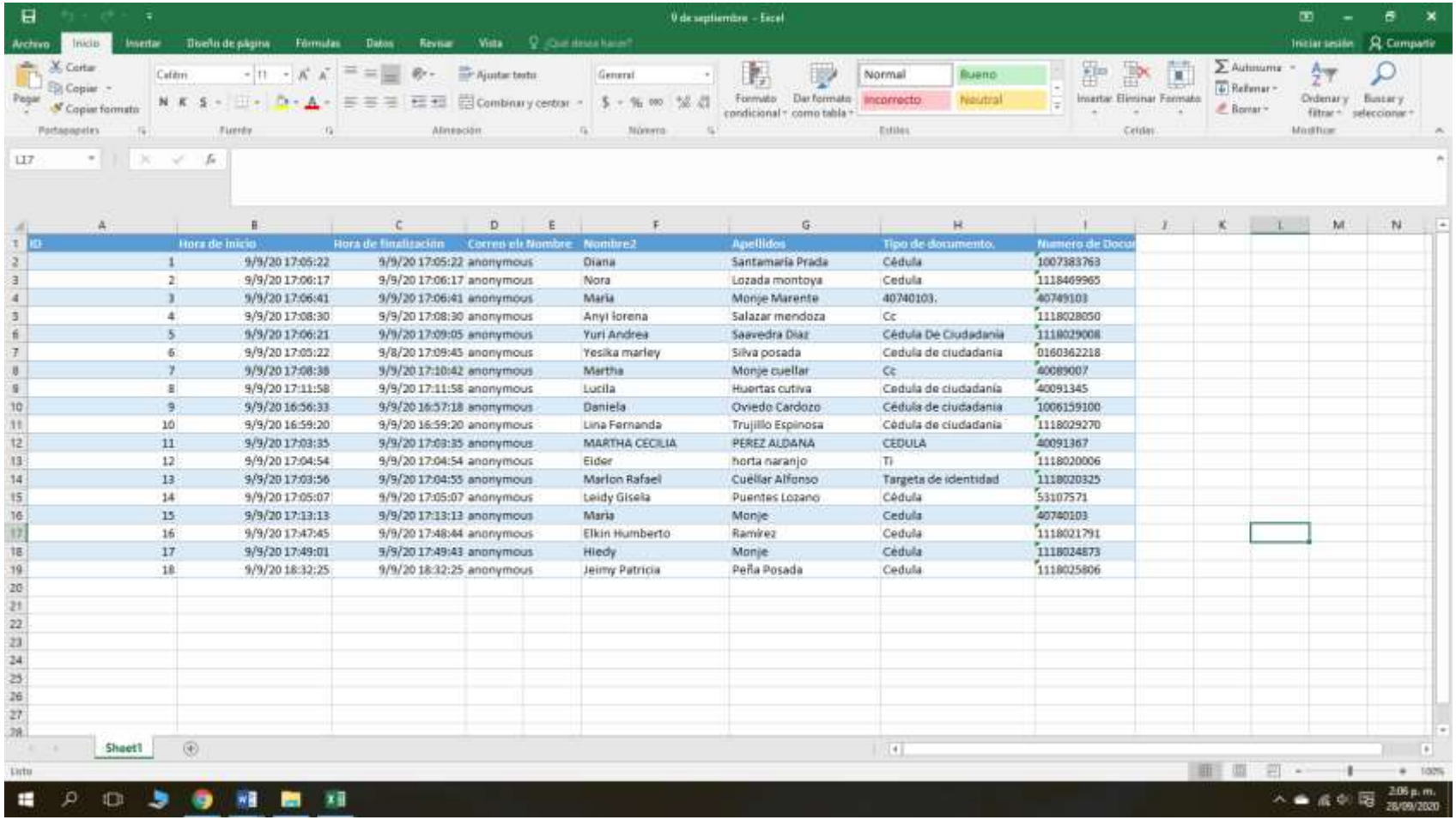
www.sena.edu.co
SENAComunica

GTH-F-062 V.06

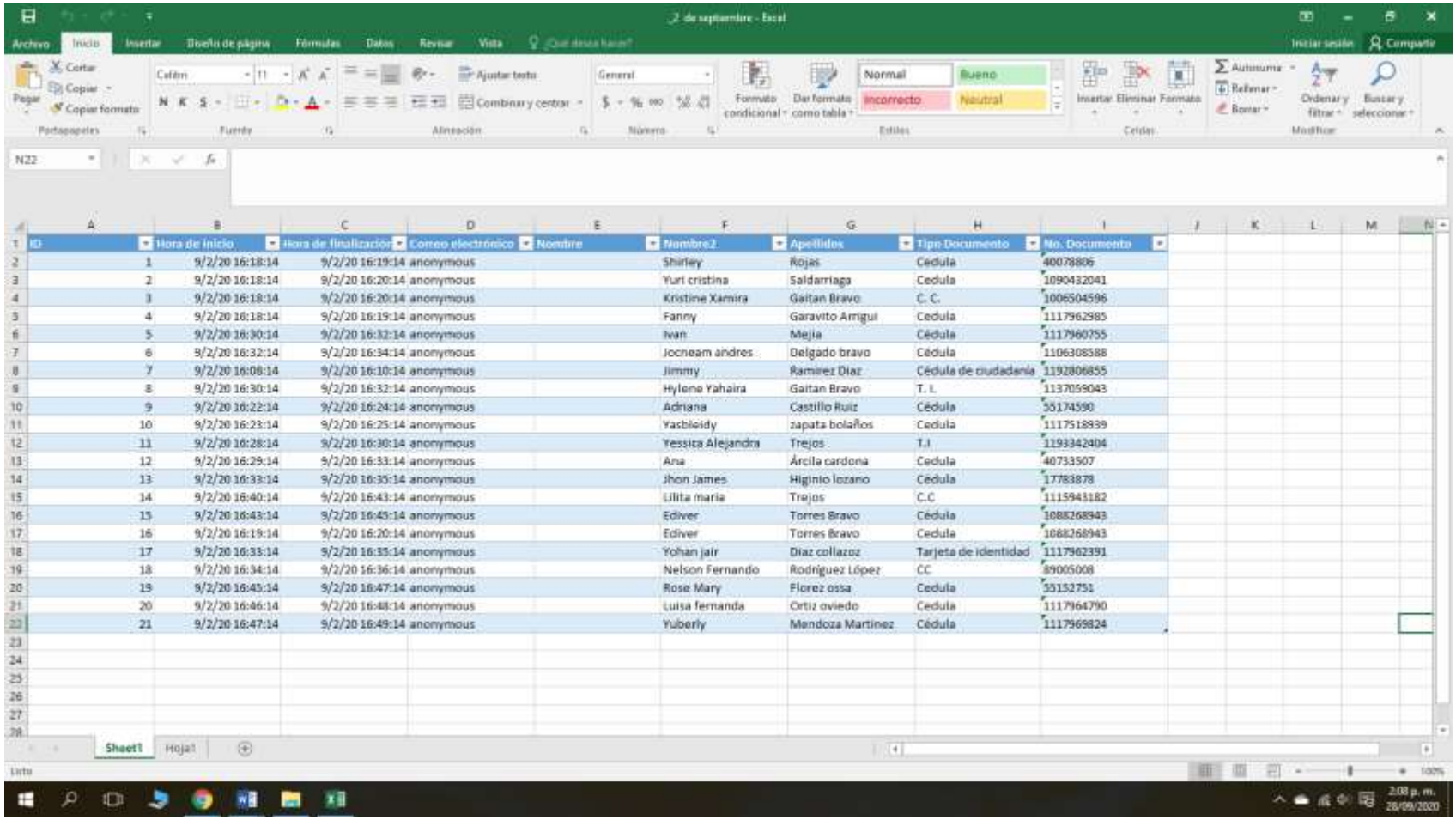
3.2 Registro de asistencias y pantallazos de formación.



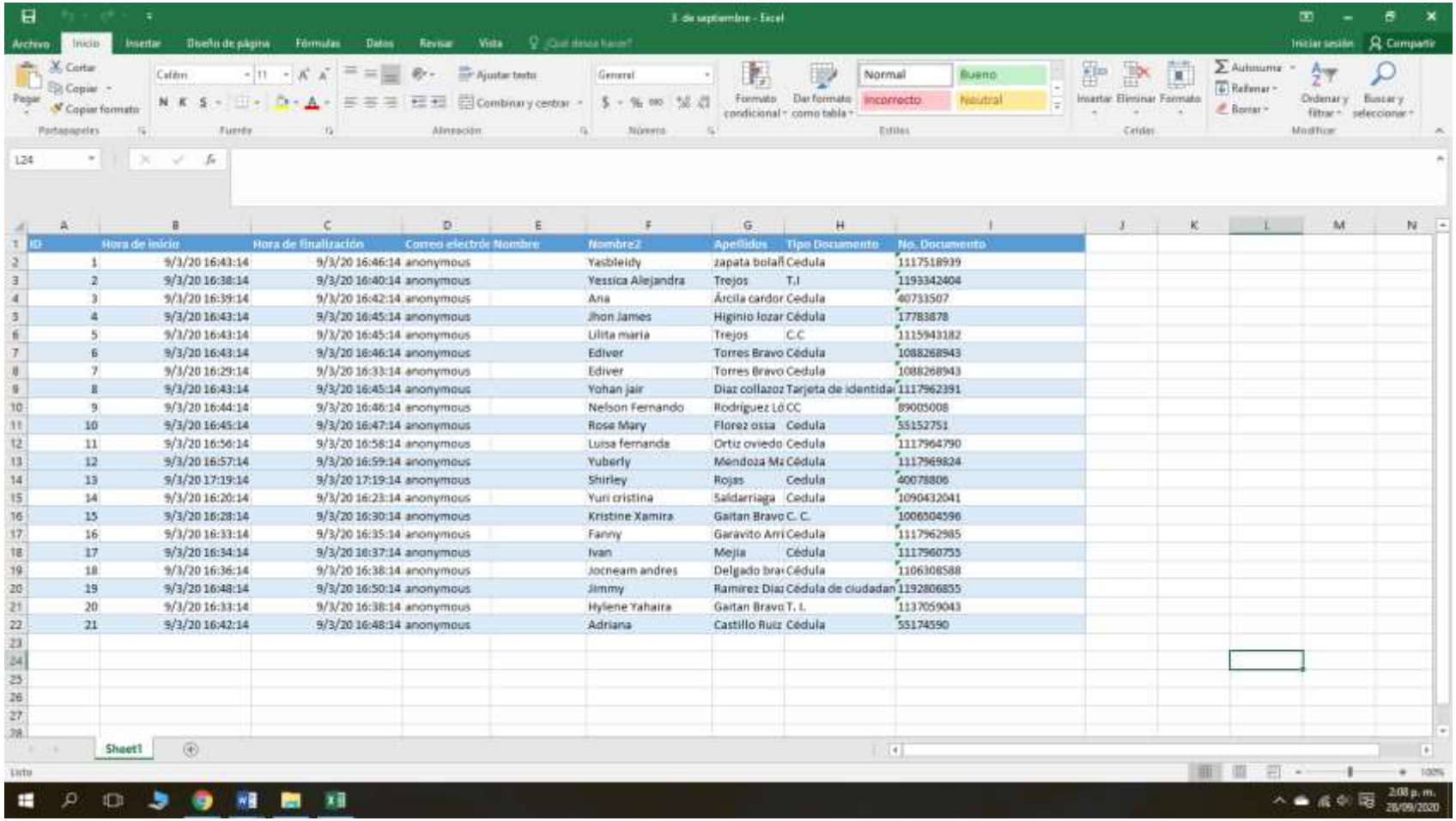
ID	Hora de inicio	Hora de finalización	Correo electrónico	Nombre	Nombre2	Apellidos	Tipo de documento	Numero de Docum
1	9/8/20 16:56:33	9/8/20 16:57:18	anonymous		Daniela	Oviedo Cardozo	Cédula de ciudadanía	1006159100
2	9/8/20 16:59:20	9/8/20 16:59:20	anonymous		Lina Fernanda	Trujillo Espinosa	Cédula de ciudadanía	1118029270
3	9/8/20 17:03:35	9/8/20 17:03:35	anonymous		MARTHA CECILIA	PEREZ ALDANA	CEDULA	40091367
4	9/8/20 17:04:54	9/8/20 17:04:54	anonymous		Elder	horta naranjo	TI	1118020006
5	9/8/20 17:03:56	9/8/20 17:04:55	anonymous		Marlon Rafael	Cuéllar Alfonso	Targeta de identidad	1118020325
6	9/8/20 17:05:07	9/8/20 17:05:07	anonymous		Leidy Gisela	Puentes Lozano	Cédula	53107571
7	9/8/20 17:05:22	9/8/20 17:05:22	anonymous		Diana	Santamaria Prada	Cédula	1007383763
8	9/8/20 17:06:17	9/8/20 17:06:17	anonymous		Nora	Lozada montoya	Cedula	1118469965
9	9/8/20 17:06:41	9/8/20 17:06:41	anonymous		Maria	Monje Marente	40740103.	40749103
10	9/8/20 17:08:30	9/8/20 17:08:30	anonymous		Anyi lorana	Salazar mendoza	Cc	1118028050
11	9/8/20 17:06:21	9/8/20 17:09:05	anonymous		Yuri Andrea	Saavedra Diaz	Cédula De Ciudadanía	1118029008
12	9/8/20 17:05:22	9/8/20 17:09:45	anonymous		Yesika marley	Silva posada	Cedula de ciudadanía	0160362218
13	9/8/20 17:08:38	9/8/20 17:10:42	anonymous		Martha	Monje cuellar	Cc	40089007
14	9/8/20 17:11:58	9/8/20 17:11:58	anonymous		Lucila	Huertas cutiva	Cedula de ciudadanía	40091345
15	9/8/20 17:13:13	9/8/20 17:13:13	anonymous		Maria	Monje	Cedula	40740103
16	9/8/20 17:47:45	9/8/20 17:48:44	anonymous		Elkin Humberto	Ramírez	Cedula	1118021791
17	9/8/20 17:49:01	9/8/20 17:49:43	anonymous		Hiedy	Monje	Cédula	1118024873
18	9/8/20 18:32:25	9/8/20 18:32:25	anonymous		Jeimy Patricia	Peña Posada	Cedula	1118025806



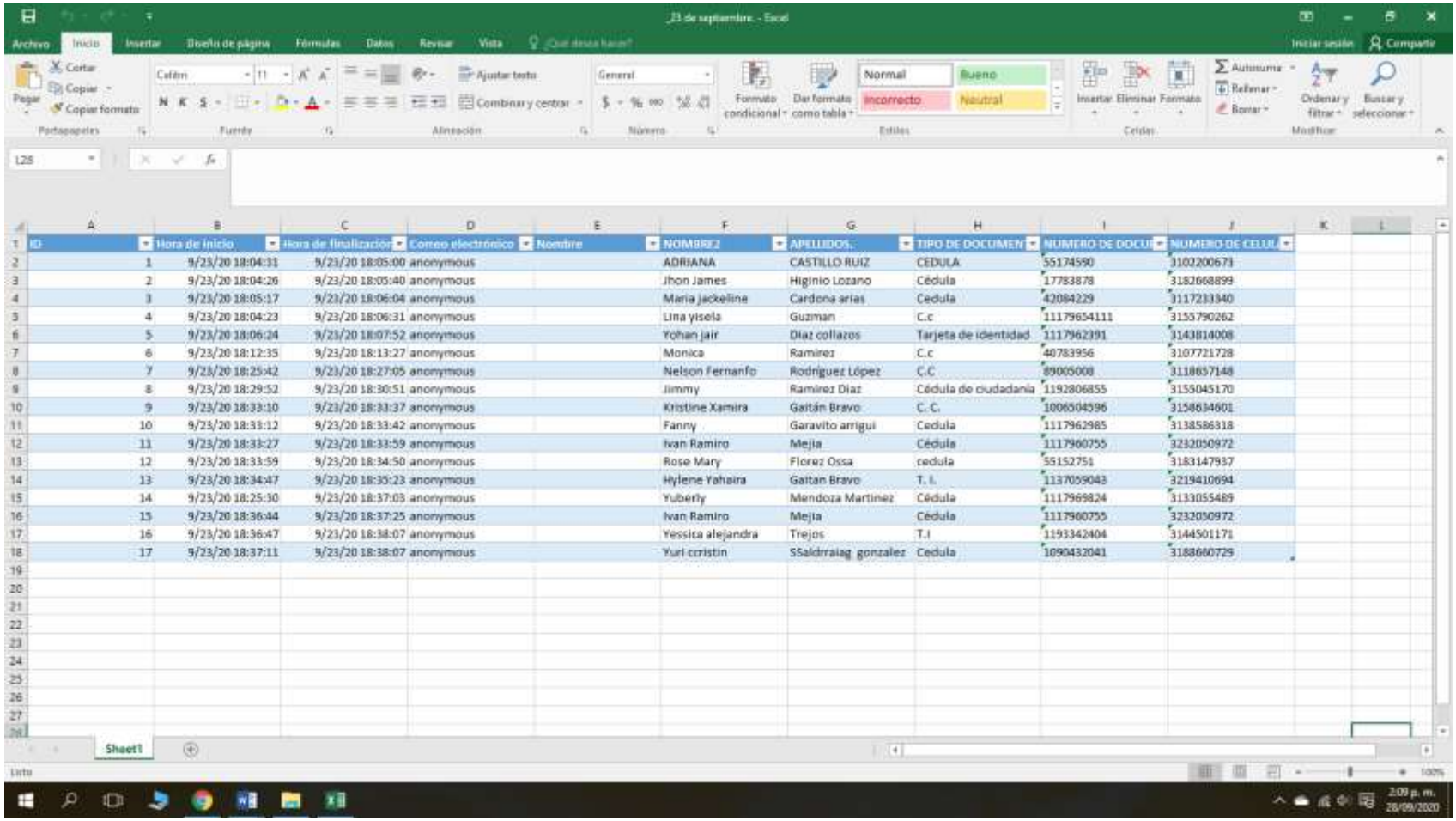
ID	Hora de Inicio	Hora de finalización	Correo ele	Nombre	Nombre2	Apellidos	Tipo de documento.	Numero de Docu
1	9/9/20 17:05:22	9/9/20 17:05:22	anonymous		Diana	Santamaria Prada	Cédula	1007383763
2	9/9/20 17:06:17	9/9/20 17:06:17	anonymous		Nora	Lozada montoya	Cedula	1118469965
3	9/9/20 17:06:41	9/9/20 17:06:41	anonymous		Maria	Monje Marente	40740103.	40749103
4	9/9/20 17:08:30	9/9/20 17:08:30	anonymous		Anyi lorena	Salazar mendoza	Cc	1118028050
5	9/9/20 17:06:21	9/9/20 17:09:05	anonymous		Yuri Andrea	Saavedra Diaz	Cédula De Ciudadania	1118029008
6	9/9/20 17:05:22	9/8/20 17:09:45	anonymous		Yesika marley	Silva posada	Cedula de ciudadania	0160362218
7	9/9/20 17:08:38	9/9/20 17:10:42	anonymous		Martha	Monje cuellar	Cc	40089007
8	9/9/20 17:11:58	9/9/20 17:11:58	anonymous		Lucila	Huertas cutiva	Cedula de ciudadania	40091345
9	9/9/20 16:56:33	9/9/20 16:57:18	anonymous		Daniela	Oviedo Cardozo	Cédula de ciudadania	1006159100
10	9/9/20 16:59:20	9/9/20 16:59:20	anonymous		Lina Fernanda	Trujillo Espinosa	Cédula de ciudadania	1118029270
11	9/9/20 17:03:35	9/9/20 17:03:35	anonymous		MARTHA CECILIA	PEREZ ALDANA	CEDULA	40091367
12	9/9/20 17:04:54	9/9/20 17:04:54	anonymous		Eider	horta naranjo	Ti	1118020006
13	9/9/20 17:03:56	9/9/20 17:04:55	anonymous		Marlon Rafael	Cuéllar Alfonso	Targeta de identidad	1118020325
14	9/9/20 17:05:07	9/9/20 17:05:07	anonymous		Leidy Gisela	Puentes Lozano	Cédula	53107571
15	9/9/20 17:13:13	9/9/20 17:13:13	anonymous		Maria	Monje	Cedula	40740103
16	9/9/20 17:47:45	9/9/20 17:48:44	anonymous		Elkin Humberto	Ramirez	Cedula	1118021791
17	9/9/20 17:49:01	9/9/20 17:49:43	anonymous		Hiedy	Monje	Cédula	1118024873
18	9/9/20 18:32:25	9/9/20 18:32:25	anonymous		Jeimy Patricia	Peña Posada	Cedula	1118025806



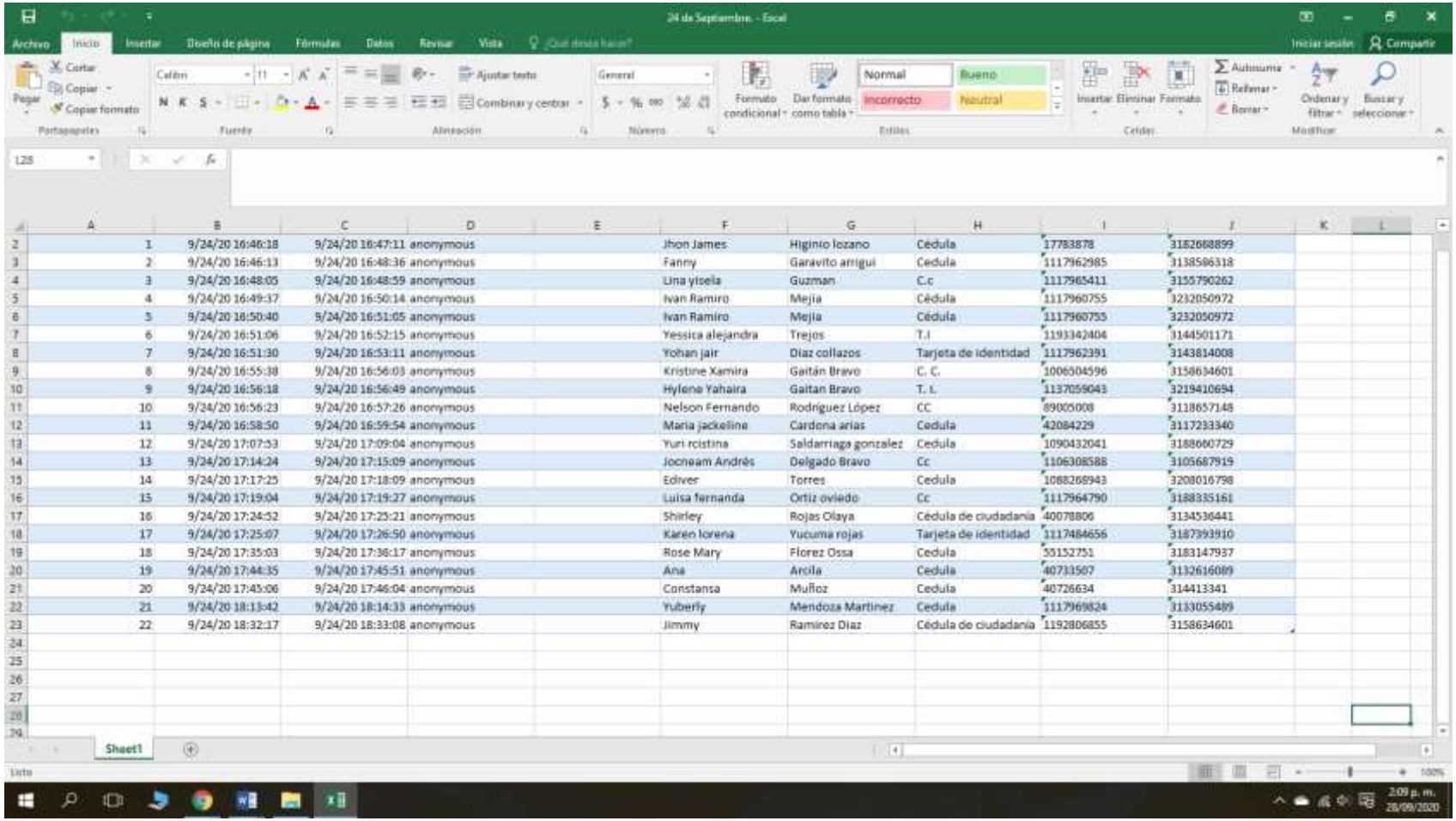
ID	Hora de inicio	Hora de finalización	Correo electrónico	Nombre	Nombre2	Apellidos	Tipo Documento	No. Documento
1	9/2/20 16:18:14	9/2/20 16:19:14	anonymous		Shirley	Rojas	Cedula	40078806
2	9/2/20 16:18:14	9/2/20 16:20:14	anonymous		Yuri cristina	Saldarriaga	Cedula	1090432041
3	9/2/20 16:18:14	9/2/20 16:20:14	anonymous		Kristine Xamira	Gaitan Bravo	C. C.	1006504596
4	9/2/20 16:18:14	9/2/20 16:19:14	anonymous		Fanny	Garavito Arrigui	Cedula	1117962985
5	9/2/20 16:30:14	9/2/20 16:32:14	anonymous		Ivan	Mejia	Cédula	1117960755
6	9/2/20 16:32:14	9/2/20 16:34:14	anonymous		Jocneam andres	Delgado bravo	Cédula	1106308588
7	9/2/20 16:08:14	9/2/20 16:10:14	anonymous		Jimmy	Ramirez Diaz	Cédula de ciudadanía	1192806855
8	9/2/20 16:30:14	9/2/20 16:32:14	anonymous		Hylene Yahaira	Gaitan Bravo	T. I.	1137059043
9	9/2/20 16:22:14	9/2/20 16:24:14	anonymous		Adriana	Castillo Ruiz	Cédula	55174590
10	9/2/20 16:23:14	9/2/20 16:25:14	anonymous		Yasbleidy	zapata bolaños	Cedula	1117518939
11	9/2/20 16:28:14	9/2/20 16:30:14	anonymous		Yessica Alejandra	Trejos	T.I	1193342404
12	9/2/20 16:29:14	9/2/20 16:33:14	anonymous		Ana	Árcila cardona	Cedula	40733507
13	9/2/20 16:33:14	9/2/20 16:35:14	anonymous		Jhon James	Higinio lozano	Cédula	17783878
14	9/2/20 16:40:14	9/2/20 16:43:14	anonymous		Lilita maria	Trejos	C.C	1115943182
15	9/2/20 16:43:14	9/2/20 16:45:14	anonymous		Ediver	Torres Bravo	Cédula	1088268943
16	9/2/20 16:19:14	9/2/20 16:20:14	anonymous		Ediver	Torres Bravo	Cedula	1088268943
17	9/2/20 16:33:14	9/2/20 16:35:14	anonymous		Yohan jair	Diaz collazoz	Tarjeta de identidad	1117962391
18	9/2/20 16:34:14	9/2/20 16:36:14	anonymous		Nelson Fernando	Rodriguez López	CC	89005008
19	9/2/20 16:45:14	9/2/20 16:47:14	anonymous		Rose Mary	Florez ossa	Cedula	55152751
20	9/2/20 16:46:14	9/2/20 16:48:14	anonymous		Luisa fernanda	Ortiz oviedo	Cedula	1117964790
21	9/2/20 16:47:14	9/2/20 16:49:14	anonymous		Yuberly	Mendoza Martinez	Cédula	1117969824



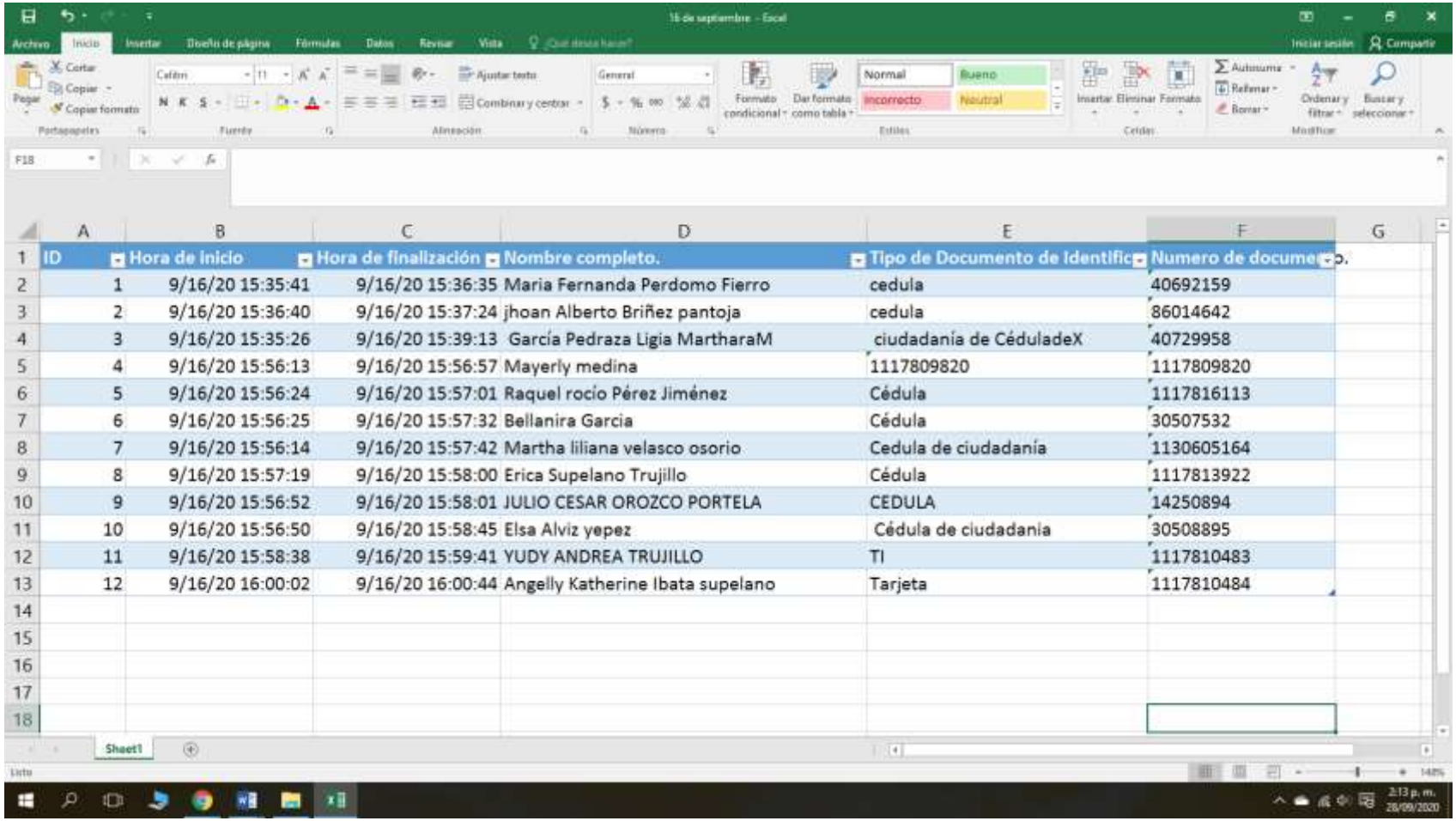
ID	Hora de inicio	Hora de finalización	Correo electrón	Nombre	Nombre2	Apellidos	Tipo Documento	No. Documento
1	9/3/20 16:43:14	9/3/20 16:46:14	anonymous		Yasbleidy	zapata bolañ	Cedula	1117518939
2	9/3/20 16:38:14	9/3/20 16:40:14	anonymous		Yessica Alejandra	Trejos	T.I	1193342404
3	9/3/20 16:39:14	9/3/20 16:42:14	anonymous		Ana	Árcila cardor	Cedula	40733507
4	9/3/20 16:43:14	9/3/20 16:45:14	anonymous		Jhon James	Higinio lozar	Cédula	17783878
5	9/3/20 16:43:14	9/3/20 16:45:14	anonymous		Lilita maria	Trejos	C.C	1115943182
6	9/3/20 16:43:14	9/3/20 16:46:14	anonymous		Ediver	Torres Bravo	Cédula	1088268943
7	9/3/20 16:29:14	9/3/20 16:33:14	anonymous		Ediver	Torres Bravo	Cedula	1088268943
8	9/3/20 16:43:14	9/3/20 16:45:14	anonymous		Yohan jair	Diaz collazos	Tarjeta de identidad	1117962391
9	9/3/20 16:44:14	9/3/20 16:46:14	anonymous		Nelson Fernando	Rodríguez Ló	CC	89005008
10	9/3/20 16:45:14	9/3/20 16:47:14	anonymous		Rose Mary	Florez ossa	Cedula	55152751
11	9/3/20 16:56:14	9/3/20 16:58:14	anonymous		Luisa fernanda	Ortiz oviedo	Cedula	1117964790
12	9/3/20 16:57:14	9/3/20 16:59:14	anonymous		Yuberly	Mendoza Ma	Cédula	1117969824
13	9/3/20 17:19:14	9/3/20 17:19:14	anonymous		Shirley	Rojas	Cedula	40078806
14	9/3/20 16:20:14	9/3/20 16:23:14	anonymous		Yuri cristina	Saldarriaga	Cedula	1090432041
15	9/3/20 16:28:14	9/3/20 16:30:14	anonymous		Kristine Xamira	Gaitan Bravo	C. C.	1006504596
16	9/3/20 16:33:14	9/3/20 16:35:14	anonymous		Fanny	Garavito Arri	Cedula	1117962985
17	9/3/20 16:34:14	9/3/20 16:37:14	anonymous		Ivan	Mejia	Cédula	1117960755
18	9/3/20 16:36:14	9/3/20 16:38:14	anonymous		Jocneam andres	Delgado bra	Cédula	1106308588
19	9/3/20 16:48:14	9/3/20 16:50:14	anonymous		Jimmy	Ramirez Diaz	Cédula de ciudadan	1192806855
20	9/3/20 16:33:14	9/3/20 16:38:14	anonymous		Hylene Yahaira	Gaitan Bravo	T. I.	1117059043
21	9/3/20 16:42:14	9/3/20 16:48:14	anonymous		Adriana	Castillo Ruiz	Cédula	55174590



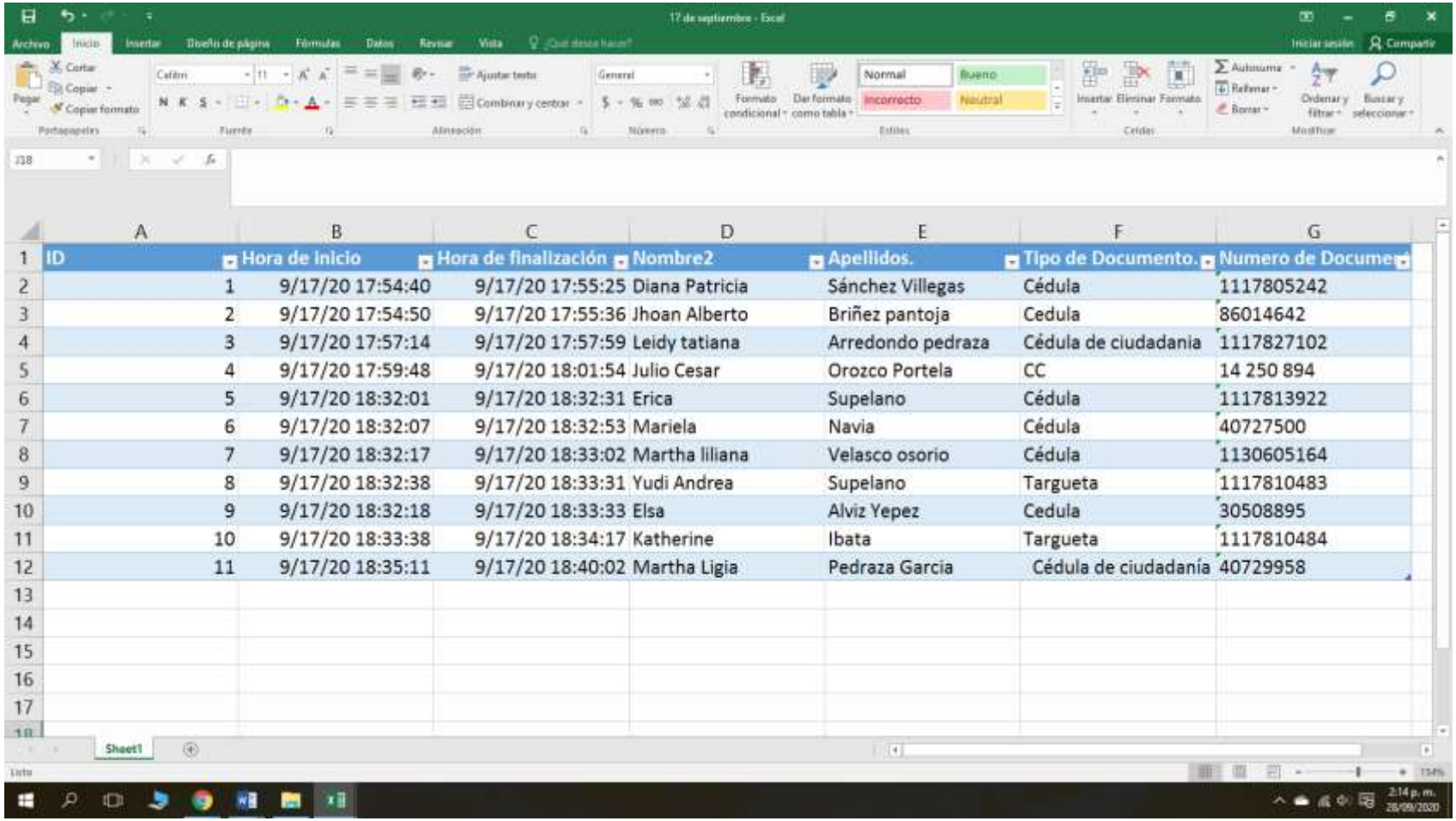
ID	Hora de inicio	Hora de finalizacion	Correo electrónico	Nombre	NOMBRE	APELLIDOS	TIPO DE DOCUMEN	NUMERO DE DOCU	NUMERO DE CELU
1	9/23/20 18:04:31	9/23/20 18:05:00	anonymous		ADRIANA	CASTILLO RUIZ	CEDULA	55174590	3102200673
2	9/23/20 18:04:26	9/23/20 18:05:40	anonymous		Jhon James	Higinio Lozano	Cédula	17783878	3182668899
3	9/23/20 18:05:17	9/23/20 18:06:04	anonymous		Maria jackeline	Cardona arias	Cedula	42084229	3117233340
4	9/23/20 18:04:23	9/23/20 18:06:31	anonymous		Lina yisela	Guzman	C.c	1179654111	3155790262
5	9/23/20 18:06:24	9/23/20 18:07:52	anonymous		Yohan jair	Diaz collazos	Tarjeta de identidad	1117962391	3143814008
6	9/23/20 18:12:35	9/23/20 18:13:27	anonymous		Monica	Ramirez	C.c	40783956	3107721728
7	9/23/20 18:25:42	9/23/20 18:27:05	anonymous		Nelson Fernanfo	Rodriguez López	C.C	89005008	3118657148
8	9/23/20 18:29:52	9/23/20 18:30:51	anonymous		Jimmy	Ramirez Diaz	Cédula de ciudadania	1192806855	3155045170
9	9/23/20 18:33:10	9/23/20 18:33:37	anonymous		Kristine Xamira	Gaitán Bravo	C. C.	1006504596	3158634601
10	9/23/20 18:33:12	9/23/20 18:33:42	anonymous		Fanny	Garavito arrigui	Cedula	1117962985	3138586318
11	9/23/20 18:33:27	9/23/20 18:33:59	anonymous		Ivan Ramiro	Mejia	Cédula	1117960755	3232050972
12	9/23/20 18:33:59	9/23/20 18:34:50	anonymous		Rose Mary	Florez Ossa	cedula	55152751	3183147937
13	9/23/20 18:34:47	9/23/20 18:35:23	anonymous		Hylene Yahaira	Gaitan Bravo	T. I.	1137059043	3219410694
14	9/23/20 18:25:30	9/23/20 18:37:03	anonymous		Yuberly	Mendoza Martinez	Cédula	1117969824	3133055489
15	9/23/20 18:36:44	9/23/20 18:37:25	anonymous		Ivan Ramiro	Mejia	Cédula	1117960755	3232050972
16	9/23/20 18:36:47	9/23/20 18:38:07	anonymous		Yessica alejandra	Trejos	T.I	1193342404	3144501171
17	9/23/20 18:37:11	9/23/20 18:38:07	anonymous		Yuri ccristin	SSaldrraiag gonzalez	Cedula	1090432041	3188660729



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
2	1	9/24/20 16:46:18	9/24/20 16:47:11	anonymous		Jhon James	Higinio lozano	Cédula	17783878	3182668899		
3	2	9/24/20 16:46:13	9/24/20 16:48:36	anonymous		Fanny	Garavito arrigui	Cedula	1117962985	3138586318		
4	3	9/24/20 16:48:05	9/24/20 16:48:59	anonymous		Lina yisela	Guzman	C.c	1117965411	3155790262		
5	4	9/24/20 16:49:37	9/24/20 16:50:14	anonymous		Ivan Ramiro	Mejia	Cédula	1117960755	3232050972		
6	5	9/24/20 16:50:40	9/24/20 16:51:05	anonymous		Ivan Ramiro	Mejia	Cédula	1117960755	3232050972		
7	6	9/24/20 16:51:06	9/24/20 16:52:15	anonymous		Yessica alejandra	Trejos	T.I	1193342404	3144501171		
8	7	9/24/20 16:51:30	9/24/20 16:53:11	anonymous		Yohan jair	Diaz collazos	Tarjeta de identidad	1117962391	3143814008		
9	8	9/24/20 16:55:38	9/24/20 16:56:03	anonymous		Kristine Xamira	Gaitán Bravo	C. C.	1006504596	3158634601		
10	9	9/24/20 16:56:18	9/24/20 16:56:49	anonymous		Hylene Yahaira	Gaitan Bravo	T. I.	1137059043	3219410694		
11	10	9/24/20 16:56:23	9/24/20 16:57:26	anonymous		Nelson Fernando	Rodriguez López	CC	89005008	3118657148		
12	11	9/24/20 16:58:50	9/24/20 16:59:54	anonymous		Maria jackelline	Cardona arias	Cedula	42084229	3117233340		
13	12	9/24/20 17:07:53	9/24/20 17:09:04	anonymous		Yuri rcistina	Saldarriaga gonzalez	Cedula	1090432041	3188660729		
14	13	9/24/20 17:14:24	9/24/20 17:15:09	anonymous		Jocneam Andrés	Delgado Bravo	Cc	1106308588	3105687919		
15	14	9/24/20 17:17:25	9/24/20 17:18:09	anonymous		Ediver	Torres	Cedula	1088268943	3208016798		
16	15	9/24/20 17:19:04	9/24/20 17:19:27	anonymous		Luisa fernanda	Ortiz oviedo	Cc	1117964790	3188335161		
17	16	9/24/20 17:24:52	9/24/20 17:25:21	anonymous		Shirley	Rojas Olaya	Cédula de ciudadanía	40078806	3134536441		
18	17	9/24/20 17:25:07	9/24/20 17:26:50	anonymous		Karen lorena	Yucuma rojas	Tarjeta de identidad	1117484656	3187393910		
19	18	9/24/20 17:35:03	9/24/20 17:36:17	anonymous		Rose Mary	Florez Ossa	Cedula	55152751	3183147937		
20	19	9/24/20 17:44:35	9/24/20 17:45:51	anonymous		Ana	Arcila	Cedula	40731507	3132616089		
21	20	9/24/20 17:45:06	9/24/20 17:46:04	anonymous		Constansa	Muñoz	Cedula	40726634	314413341		
22	21	9/24/20 18:13:42	9/24/20 18:14:33	anonymous		Yuberly	Mendoza Martinez	Cedula	1117969824	3133055489		
23	22	9/24/20 18:32:17	9/24/20 18:33:08	anonymous		Jimmy	Ramirez Diaz	Cédula de ciudadanía	1192806855	3158634601		



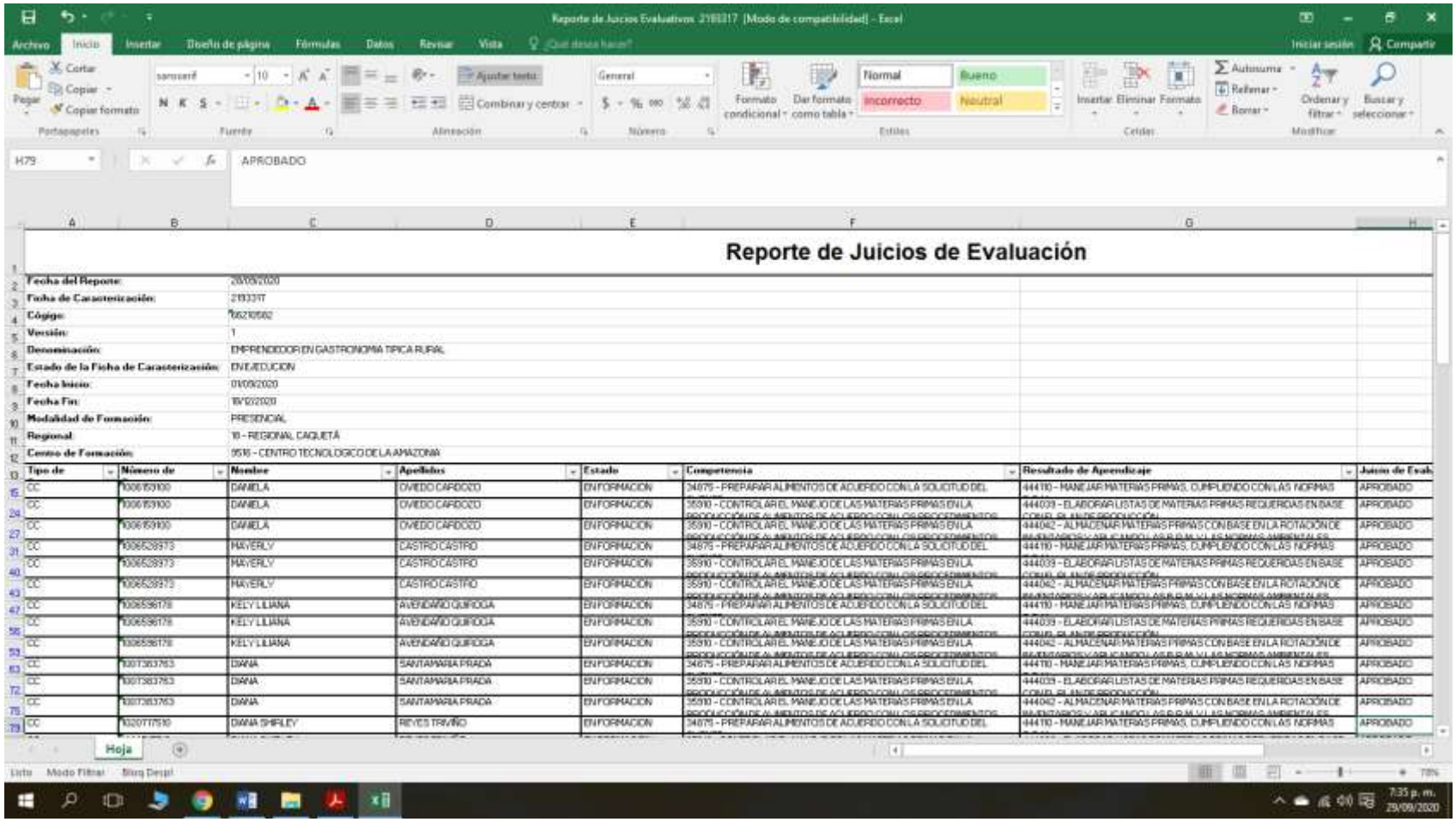
ID	Hora de inicio	Hora de finalización	Nombre completo.	Tipo de Documento de Identific	Numero de docume
1	9/16/20 15:35:41	9/16/20 15:36:35	Maria Fernanda Perdomo Fierro	cedula	40692159
2	9/16/20 15:36:40	9/16/20 15:37:24	jhoan Alberto Briñez pantoja	cedula	86014642
3	9/16/20 15:35:26	9/16/20 15:39:13	García Pedraza Ligia MartharaM	ciudadanía de CéduladeX	40729958
4	9/16/20 15:56:13	9/16/20 15:56:57	Mayerly medina	1117809820	1117809820
5	9/16/20 15:56:24	9/16/20 15:57:01	Raquel rocío Pérez Jiménez	Cédula	1117816113
6	9/16/20 15:56:25	9/16/20 15:57:32	Bellanira Garcia	Cédula	30507532
7	9/16/20 15:56:14	9/16/20 15:57:42	Martha liliana velasco osorio	Cedula de ciudadanía	1130605164
8	9/16/20 15:57:19	9/16/20 15:58:00	Erica Supelano Trujillo	Cédula	1117813922
9	9/16/20 15:56:52	9/16/20 15:58:01	JULIO CESAR OROZCO PORTELA	CEDULA	14250894
10	9/16/20 15:56:50	9/16/20 15:58:45	Elsa Alviz yepez	Cédula de ciudadanía	30508895
11	9/16/20 15:58:38	9/16/20 15:59:41	YUDY ANDREA TRUJILLO	TI	1117810483
12	9/16/20 16:00:02	9/16/20 16:00:44	Angelly Katherine Ibata supelano	Tarjeta	1117810484



	A	B	C	D	E	F	G
1	ID	Hora de inicio	Hora de finalización	Nombre2	Apellidos.	Tipo de Documento.	Numero de Docume
2	1	9/17/20 17:54:40	9/17/20 17:55:25	Diana Patricia	Sánchez Villegas	Cédula	1117805242
3	2	9/17/20 17:54:50	9/17/20 17:55:36	Jhoan Alberto	Briñez pantoja	Cedula	86014642
4	3	9/17/20 17:57:14	9/17/20 17:57:59	Leidy tatiana	Arredondo pedraza	Cédula de ciudadania	1117827102
5	4	9/17/20 17:59:48	9/17/20 18:01:54	Julio Cesar	Orozco Portela	CC	14 250 894
6	5	9/17/20 18:32:01	9/17/20 18:32:31	Erica	Supelano	Cédula	1117813922
7	6	9/17/20 18:32:07	9/17/20 18:32:53	Mariela	Navia	Cédula	40727500
8	7	9/17/20 18:32:17	9/17/20 18:33:02	Martha liliana	Velasco osorio	Cédula	1130605164
9	8	9/17/20 18:32:38	9/17/20 18:33:31	Yudi Andrea	Supelano	Targueta	1117810483
10	9	9/17/20 18:32:18	9/17/20 18:33:33	Elsa	Alviz Yepez	Cedula	30508895
11	10	9/17/20 18:33:38	9/17/20 18:34:17	Katherine	Ibata	Targueta	1117810484
12	11	9/17/20 18:35:11	9/17/20 18:40:02	Martha Ligia	Pedraza Garcia	Cédula de ciudadanía	40729958

OBLIGACIÓN 4

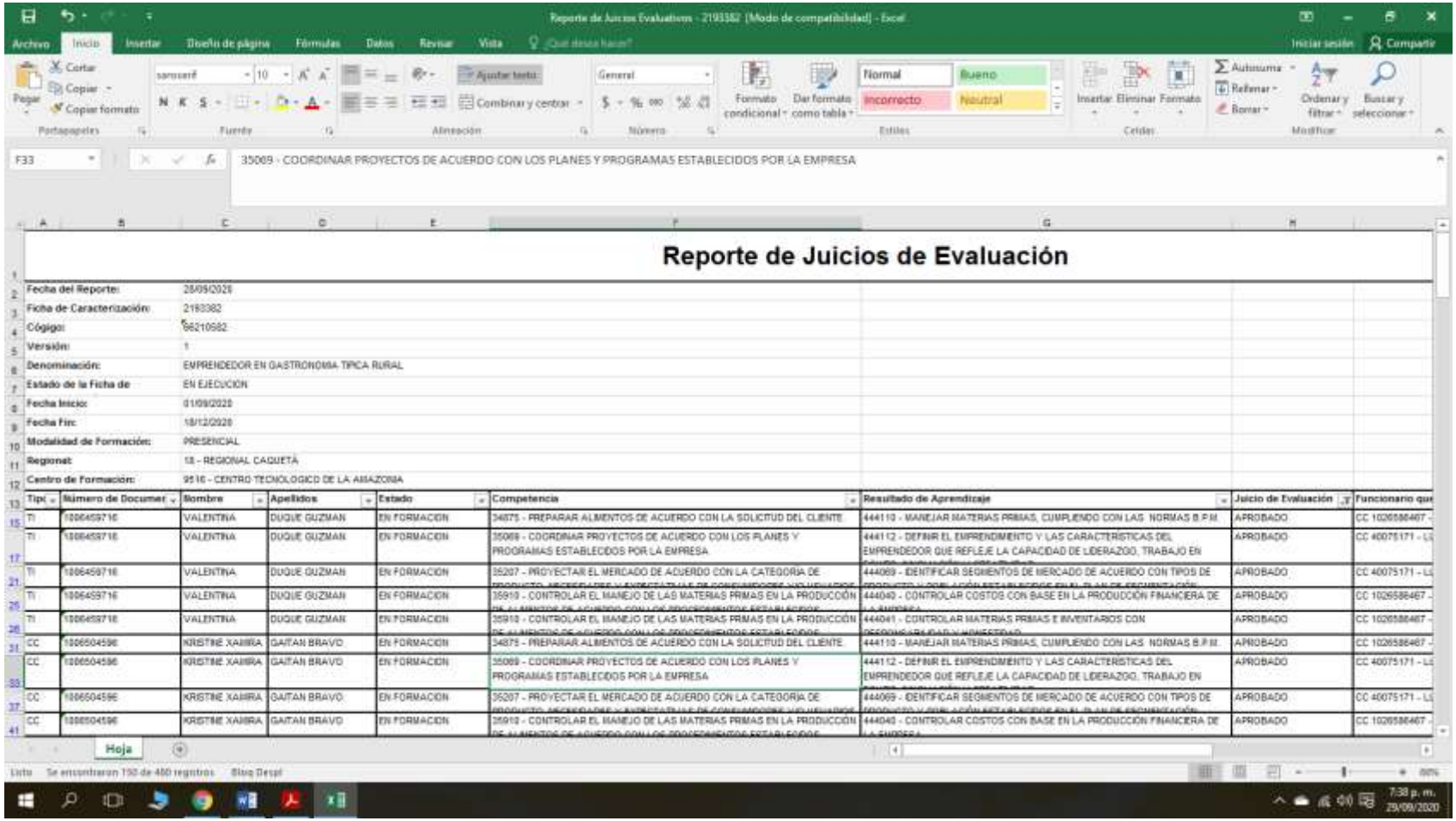
4. Reporte de juicios evaluativos de las fichas **2193382, 2193412, 2193317** del programa de formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	28/09/2020
Ficha de Caracterización:	2193317
Código:	56210562
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/09/2020
Fecha Fin:	18/02/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

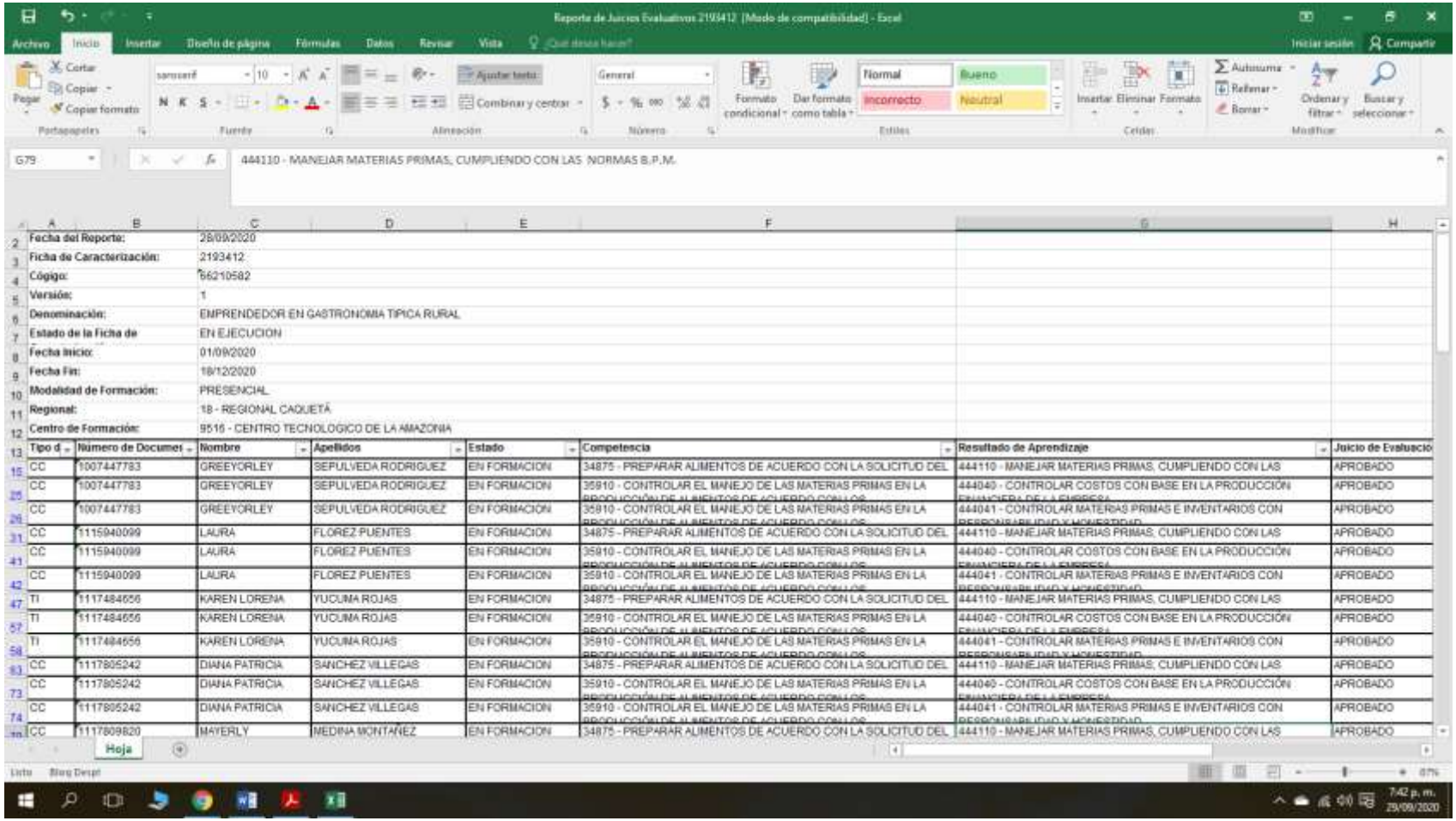
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Eval.
CC	1006159100	DANIELA	OVIEDO CARDOZO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS	APROBADO
CC	1006159100	DANIELA	OVIEDO CARDOZO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444039 - ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE	APROBADO
CC	1006159100	DANIELA	OVIEDO CARDOZO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444042 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE	APROBADO
CC	1006528973	MAYERLY	CASTRO CASTRO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS	APROBADO
CC	1006528973	MAYERLY	CASTRO CASTRO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444039 - ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE	APROBADO
CC	1006528973	MAYERLY	CASTRO CASTRO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444042 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE	APROBADO
CC	1006536178	KELY LILIANA	AVENDAÑO QUIROGA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS	APROBADO
CC	1006536178	KELY LILIANA	AVENDAÑO QUIROGA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444039 - ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE	APROBADO
CC	1006536178	KELY LILIANA	AVENDAÑO QUIROGA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444042 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE	APROBADO
CC	1007383763	DIANA	SANTAMARIA PRADA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS	APROBADO
CC	1007383763	DIANA	SANTAMARIA PRADA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444039 - ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE	APROBADO
CC	1007383763	DIANA	SANTAMARIA PRADA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444042 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE	APROBADO
CC	1020777510	DIANA SHIRLEY	REYES TRIVIÑO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS	APROBADO



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	28/09/2020
Ficha de Caracterización:	2193382
Código:	86210582
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/09/2020
Fecha Fin:	18/12/2020
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formacion:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que
TI	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.	APROBADO	CC 1026586467 -
TI	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	444112 - DEFINIR EL EMPRENDIMIENTO Y LAS CARACTERISTICAS DEL EMPRENDEDOR QUE REFLEJE LA CAPACIDAD DE LIDERAZGO, TRABAJO EN	APROBADO	CC 40075171 - LI
TI	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	35207 - PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORIA DE	444069 - IDENTIFICAR SEGMENTOS DE MERCADO DE ACUERDO CON TIPOS DE	APROBADO	CC 40075171 - LI
TI	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE	APROBADO	CC 1026586467 -
TI	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN	444041 - CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON	APROBADO	CC 1026586467 -
CC	1006504596	KRISTINE XAMIRA	GAITAN BRAVO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.	APROBADO	CC 1026586467 -
CC	1006504596	KRISTINE XAMIRA	GAITAN BRAVO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	444112 - DEFINIR EL EMPRENDIMIENTO Y LAS CARACTERISTICAS DEL EMPRENDEDOR QUE REFLEJE LA CAPACIDAD DE LIDERAZGO, TRABAJO EN	APROBADO	CC 40075171 - LI
CC	1006504596	KRISTINE XAMIRA	GAITAN BRAVO	EN FORMACION	35207 - PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORIA DE	444069 - IDENTIFICAR SEGMENTOS DE MERCADO DE ACUERDO CON TIPOS DE	APROBADO	CC 40075171 - LI
CC	1006504596	KRISTINE XAMIRA	GAITAN BRAVO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE	APROBADO	CC 1026586467 -

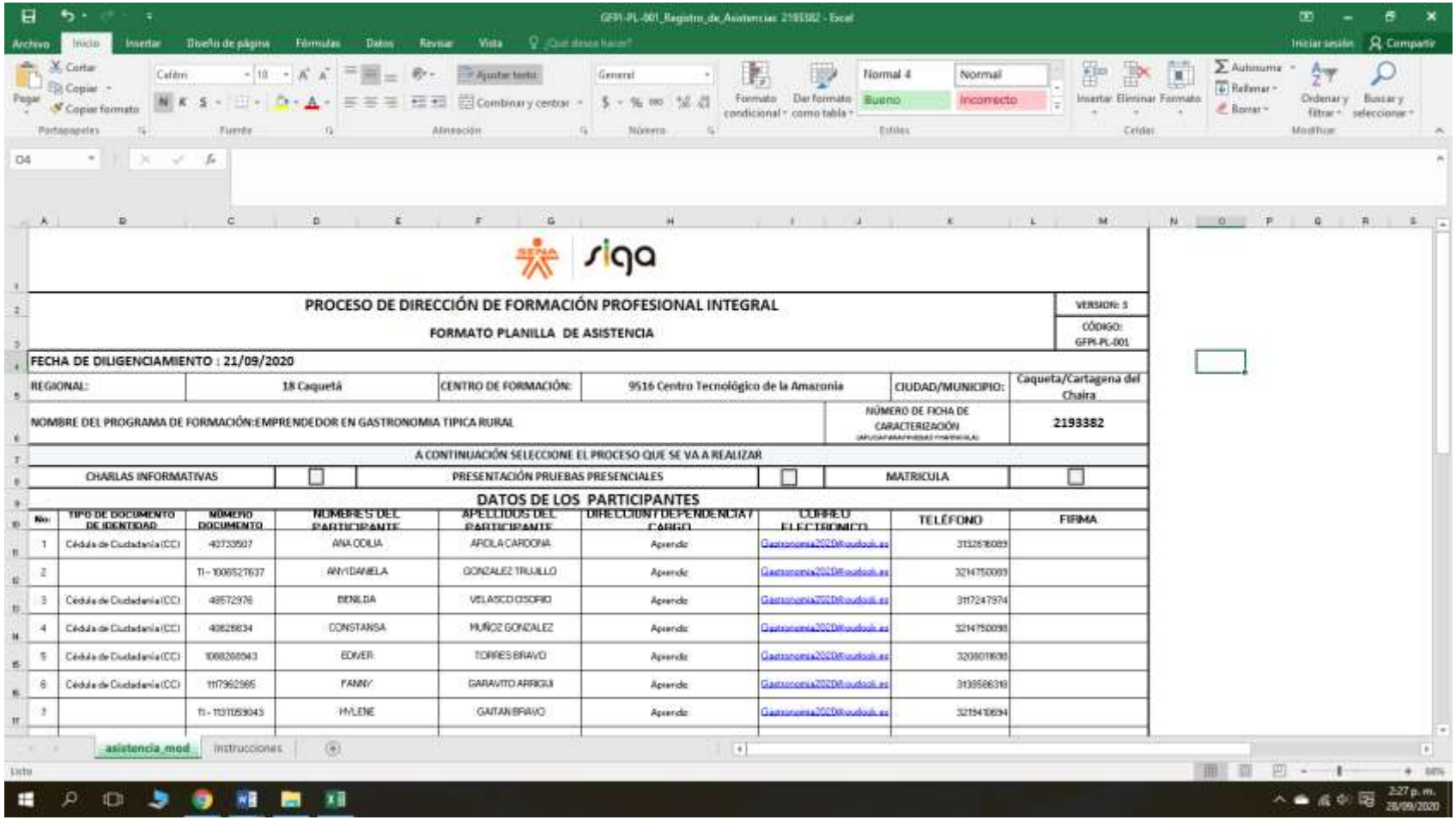


Fecha del Reporte:	28/09/2020
Ficha de Caracterización:	2193412
Código:	56210582
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/09/2020
Fecha Fin:	18/12/2020
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo d	Número de Documer	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluacio
CC	1007447783	GREEYORLEY	SEPULVEDA RODRIGUEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO
CC	1007447783	GREEYORLEY	SEPULVEDA RODRIGUEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA	APROBADO
CC	1007447783	GREEYORLEY	SEPULVEDA RODRIGUEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444041 - CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD	APROBADO
CC	1115940099	LAURA	FLOREZ PUENTES	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO
CC	1115940099	LAURA	FLOREZ PUENTES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA	APROBADO
CC	1115940099	LAURA	FLOREZ PUENTES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444041 - CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD	APROBADO
TI	1117484656	KAREN LORENA	YUCUMA ROJAS	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO
TI	1117484656	KAREN LORENA	YUCUMA ROJAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA	APROBADO
TI	1117484656	KAREN LORENA	YUCUMA ROJAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444041 - CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD	APROBADO
CC	1117805242	DIANA PATRICIA	SANCHEZ VILLEGAS	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO
CC	1117805242	DIANA PATRICIA	SANCHEZ VILLEGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA	APROBADO
CC	1117805242	DIANA PATRICIA	SANCHEZ VILLEGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444041 - CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD	APROBADO
CC	1117809820	MAYERLY	MEDINA MONTAÑEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO

OBLIGACIÓN 5

5. Formato de registro de asistencia a matricula programa de formación: Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural con numero de Fichas: **2193382, 2193412, 2193317**.



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 5 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO : 21/09/2020

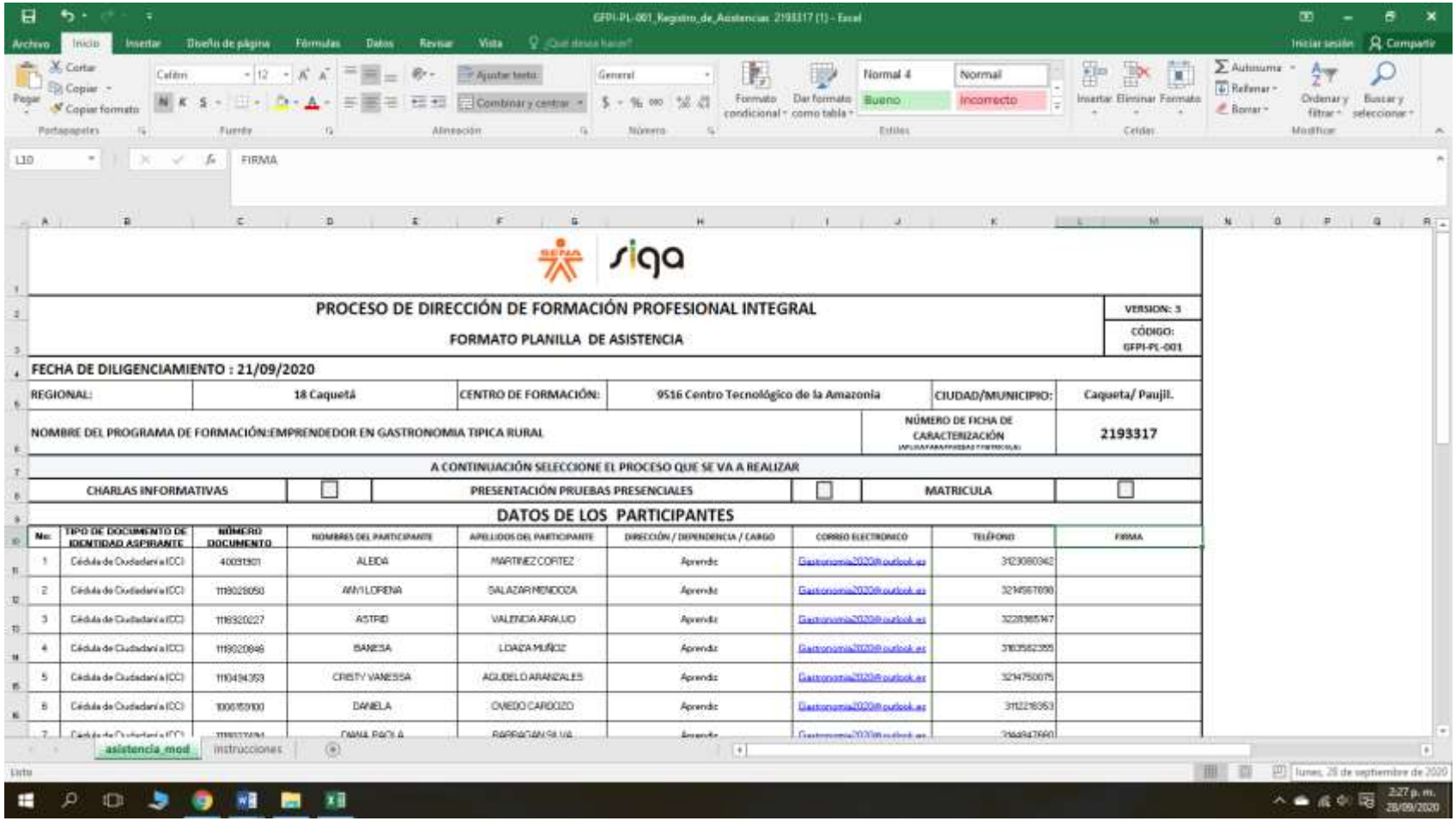
REGIONAL:	18 Caquetá	CENTRO DE FORMACIÓN:	9516 Centro Tecnológico de la Amazonia	CIUDAD/MUNICIPIO:	Caqueta/Cartagena del Chaira
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN	2193382

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCION/DEPENDENCIA/CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Cédula de Ciudadanía (CC)	40733507	ANA ODILIA	ARCILA CARDONA	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3132676089	
2		TI - 1006527637	ANYI DANIELA	GONZALEZ TRUJILLO	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3214750093	
3	Cédula de Ciudadanía (CC)	48572976	BENILDA	VELASCO OSORIO	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3117247974	
4	Cédula de Ciudadanía (CC)	40826834	CONSTANSA	MUÑOZ GONZALEZ	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3214750093	
5	Cédula de Ciudadanía (CC)	1006268043	EDVER	TORRES BRAVO	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3208078030	
6	Cédula de Ciudadanía (CC)	1117962965	FANNY	GARAVITO ARRIGUI	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3138586318	
7		TI - 1137059043	HYLENE	GAITAN BRAVO	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3215410634	



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO : 21/09/2020

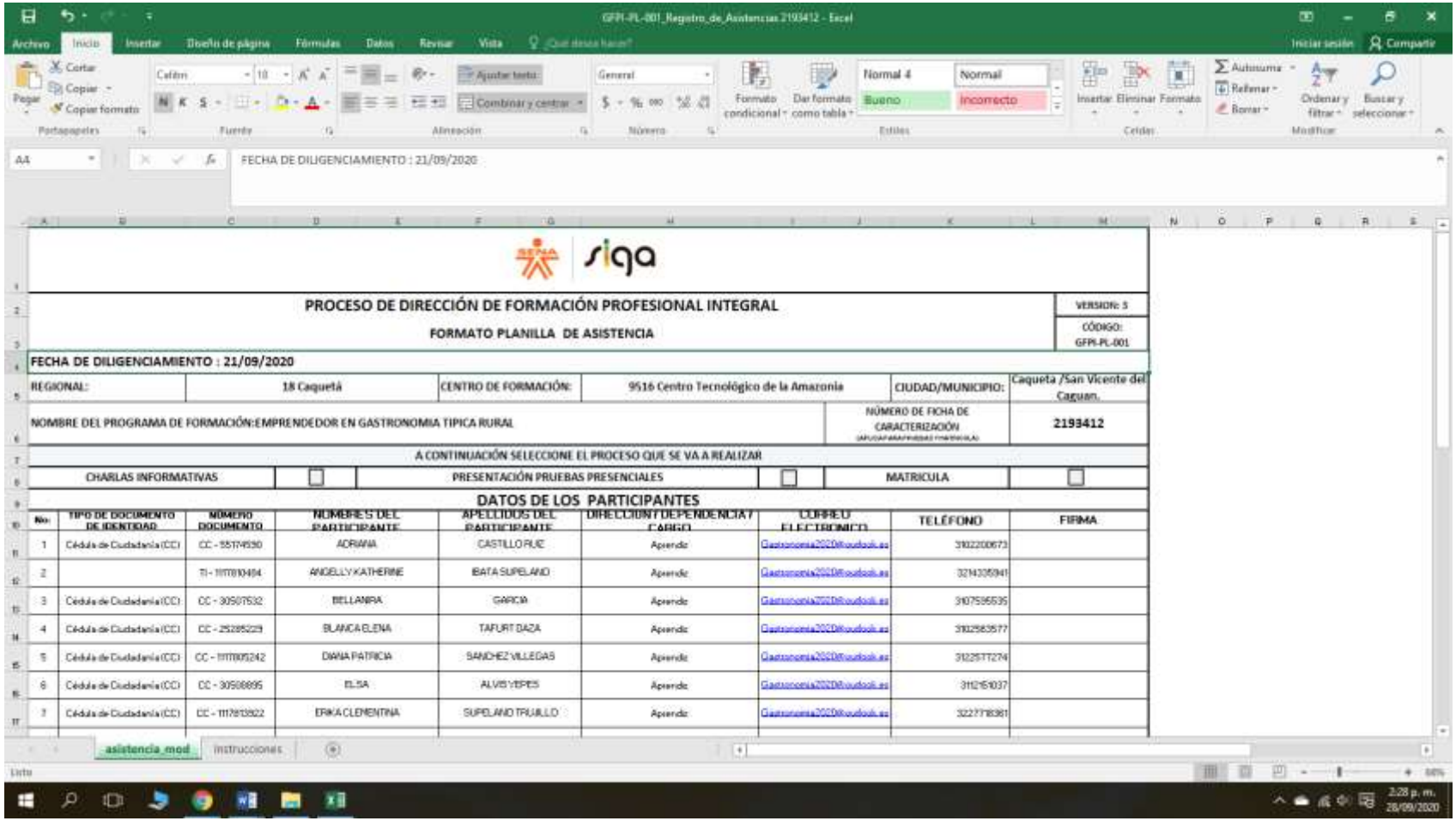
REGIONAL:	18 Caquetá	CENTRO DE FORMACIÓN:	9516 Centro Tecnológico de la Amazonia	CIUDAD/MUNICIPIO:	Caquetá/ Paujil.
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN	2193317

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Cédula de Ciudadanía (CC)	40051901	ALEIDA	MARTINEZ CORTEZ	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3123080342	
2	Cédula de Ciudadanía (CC)	1118028050	ANYI LORENA	SALAZAR MENDOZA	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3214567890	
3	Cédula de Ciudadanía (CC)	1118320227	ASTRID	VALENCIA ARAUJO	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3228985147	
4	Cédula de Ciudadanía (CC)	1118020846	BANESA	LOAIZA MUÑOZ	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3180582355	
5	Cédula de Ciudadanía (CC)	1110434353	CRISTY VANESSA	AGUDELO ARANZALES	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3214750075	
6	Cédula de Ciudadanía (CC)	1006152100	DANIELA	OVIEDO CARDOZO	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3112216353	
7	Cédula de Ciudadanía (CC)	1118317491	DIANA PAOLA	BARRACAN SILVA	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3168947840	



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

VERSION: 5

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO : 21/09/2020

REGIONAL:	18 Caquetá	CENTRO DE FORMACIÓN:	9516 Centro Tecnológico de la Amazonia	CIUDAD/MUNICIPIO:	Caqueta /San Vicente del Caguan.
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN	2193412

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCION/DEPENDENCIA/CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Cédula de Ciudadanía (CC)	CC - 55174530	ADRIANA	CASTILLO RUE	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3102200673	
2		TI - 1117810404	ANGELLY KATHERINE	IBATA SUPELANO	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3214305941	
3	Cédula de Ciudadanía (CC)	CC - 30507532	BELLANIRA	GARCIA	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3107596535	
4	Cédula de Ciudadanía (CC)	CC - 25285229	BLANCA ELENA	TAFUR DAZA	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3102563577	
5	Cédula de Ciudadanía (CC)	CC - 1117805242	DIANA PATRICIA	SANCHEZ VILLEGAS	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3122577274	
6	Cédula de Ciudadanía (CC)	CC - 30508895	ELSA	ALVIS YEPES	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3112151037	
7	Cédula de Ciudadanía (CC)	CC - 1117813922	ERIKA CLEMENTINA	SUPELANO TRUJILLO	Aprendiz	Gastronomia2020@outlook.es	3227718381	

OBLIGACIÓN 6
6.1 Acta de sensibilización de la estrategia AGROSENA.

ACTA No. 020		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ARTICULACIÓN CON LAS ESTRATEGIAS INSTITUCIONALES EL PROGRAMA AGROSENA Y PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL.		
CIUDAD Y FECHA: Septiembre de 2020	**HORA INICIO:** 08:00AM	**HORA FIN:** 09:30 AM
LUGAR:	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Centro Tecnológico de la Amazonia.	
TEMA (S): 1. ARTICULACIÓN CON LAS ESTRATEGIAS INSTITUCIONALES EL PROGRAMA AGROSENA Y PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Articular con las estrategias institucionales el programa AGROSENA y programa SENA Emprende Rural.		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio a la reunión por parte de la Dra. Alba Luz quien da las orientaciones del desarrollo de la reunión, haciendo énfasis en la importancia de la articulación de los programas con la estrategia AgroSENA Y SENA Emprende Rural.

La Dra. Ana Cecilia hace su intervención dando a conocer claramente en que consiste la estrategia AgroSENA

SISTEMA PRODUCTIVO	PROPOSITO:	ESTRATEGIA	EVIDENCIAS
Ganadería	De acuerdo a la necesidad del productor teniendo en cuenta los pilares de la producción que son: • Alimentación – nutrición • Sanidad • Manejo • Reproducción • Administración	Formato docs. Lista de chequeo	Formato lista de chequeo
Avicultura		Comentario del productor (problema-inquietud-necesidad)	Drive formato docs.
Piscicultura			Fotos/videos
Porcicultura			Llamadas grabadas
			Mensajes

F-007 V.02

Se socializa como se desarrolla la trazabilidad de los procesos en ambos programas, con el primer paso como es la creación de la Unidad Productiva hasta el proceso se asistencia técnica recibido por los instructores de la estrategia, a través de los siguientes pasos:

Medio O Canal De Comunicación
Identificación Y Análisis De La Necesidad Del Productor
Estrategia a Aplicar En La Unidad Productiva O Empresa
Plan De Acción

Se brinda una transferencia de buenas prácticas realizadas en el programa de AgroSENA, con el objetivo de que los instructores del programa SER quienes están en proceso de inicio de los programas de formación adopten diferentes opciones de enseñanza en tiempos de pandemia.

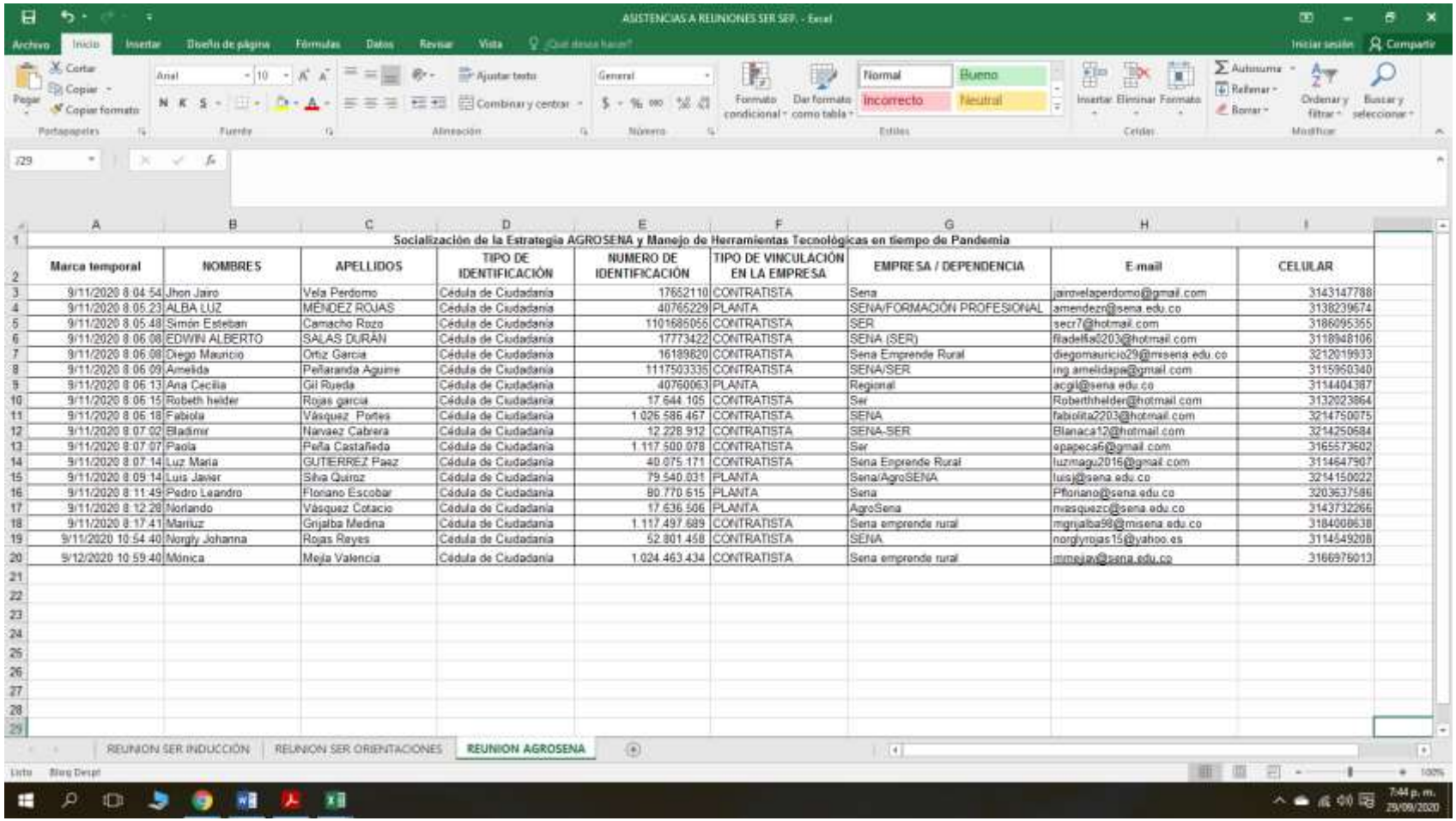
Se da por terminada la reunión aclarando las inquietudes presentadas por los participantes.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Realizar la identificación de las UP que harán parte del acompañamiento y asistencia técnica por AgroSENA.	**Instructores SER Y AgroSENA.**	**Noviembre y Diciembre de 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/1TGTVHPvTabfLaQdQloTzZQasGMiNSsdidr6m_p-LB-k/edit

6.2 Reunión de socialización de la estretagia AGROSENA realizado el 11 de septiembre de 2020

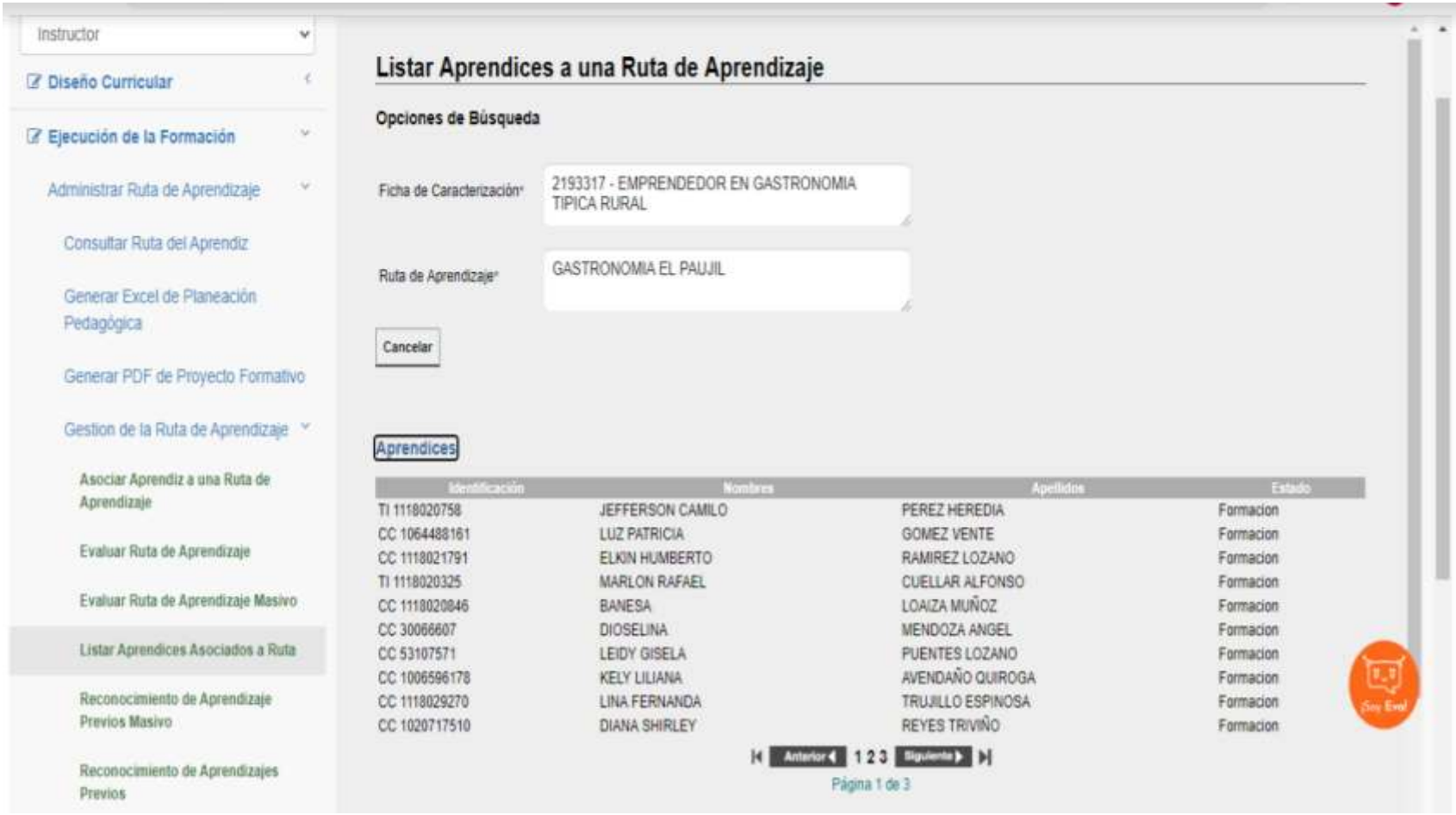


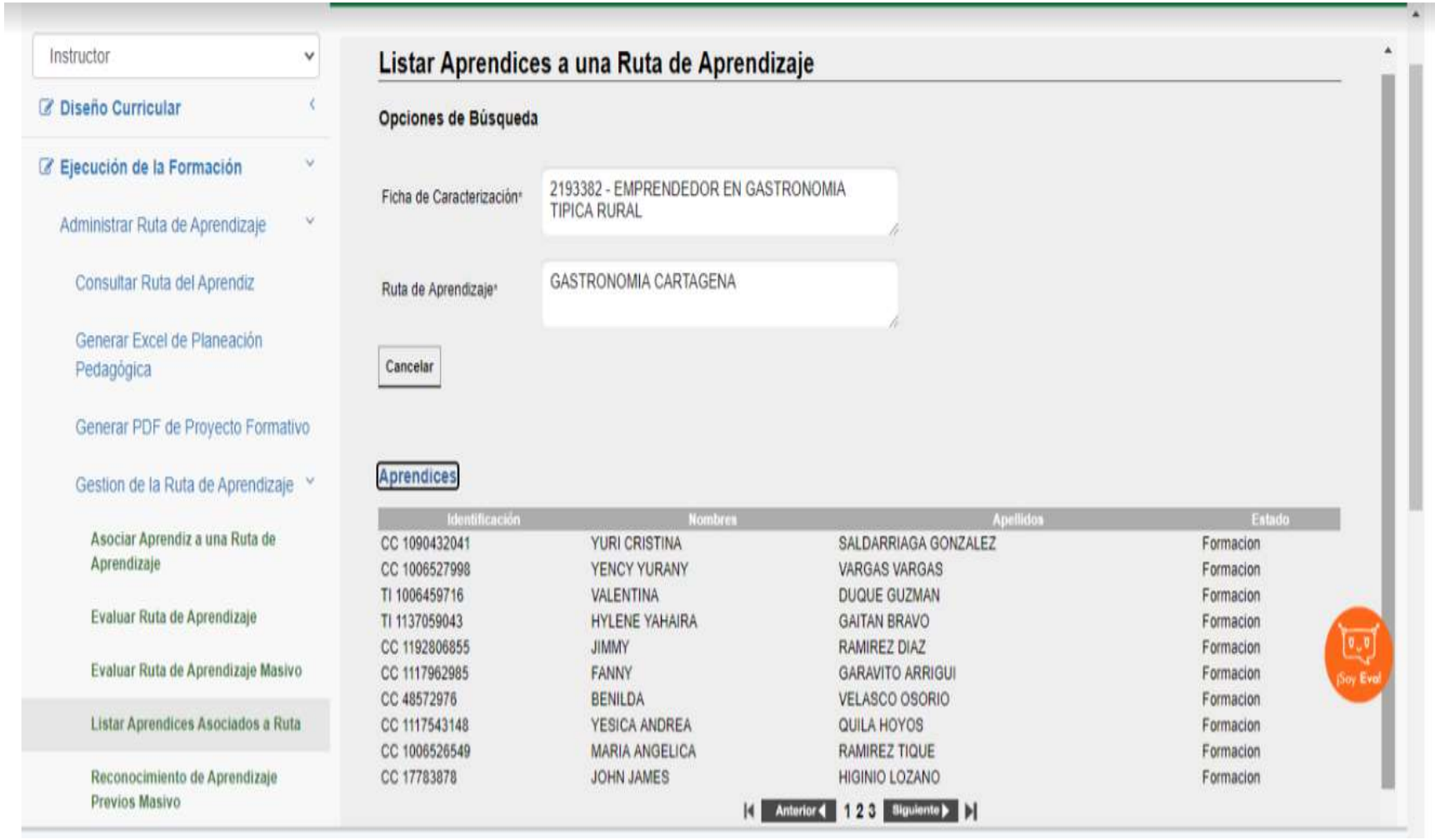
Socialización de la Estrategia AGROSENA y Manejo de Herramientas Tecnológicas en tiempo de Pandemia

Marca temporal	NOMBRES	APELLIDOS	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN	TIPO DE VINCULACIÓN EN LA EMPRESA	EMPRESA / DEPENDENCIA	E-mail	CELULAR
9/11/2020 8:04:54	Jhon Jairo	Vela Perdomo	Cédula de Ciudadanía	17652110	CONTRATISTA	Sena	jairovelaperdomo@gmail.com	3143147788
9/11/2020 8:05:23	ALBA LUZ	MÉNDEZ ROJAS	Cédula de Ciudadanía	40765229	PLANTA	SENA/FORMACIÓN PROFESIONAL	amendezr@sena.edu.co	3138239674
9/11/2020 8:05:48	Simón Esteban	Camacho Rozo	Cédula de Ciudadanía	1101685055	CONTRATISTA	SER	secr7@hotmail.com	3186095355
9/11/2020 8:06:08	EDWIN ALBERTO	SALAS DURÁN	Cédula de Ciudadanía	17773422	CONTRATISTA	SENA (SER)	fladelfia2203@hotmail.com	3118948106
9/11/2020 8:06:08	Diego Mauricio	Ortiz Garcia	Cédula de Ciudadanía	16189820	CONTRATISTA	Sena Emprende Rural	diegomauricio29@misena.edu.co	3212019933
9/11/2020 8:06:09	Amelida	Peñaranda Aguirre	Cédula de Ciudadanía	1117503335	CONTRATISTA	SENA/SER	ing.amelidapa@gmail.com	3115960340
9/11/2020 8:06:13	Ana Cecilia	Gil Rueda	Cédula de Ciudadanía	40760063	PLANTA	Regional	acgil@sena.edu.co	3114404387
9/11/2020 8:06:15	Robeth helder	Rojas garcia	Cédula de Ciudadanía	17.644.105	CONTRATISTA	Ser	Roberthhelder@hotmail.com	3132023864
9/11/2020 8:06:18	Fabiola	Vásquez Portes	Cédula de Ciudadanía	1.026.586.467	CONTRATISTA	SENA	fabiolita2203@hotmail.com	3214750075
9/11/2020 8:07:02	Bladimir	Narvaez Cabrera	Cédula de Ciudadanía	12.228.912	CONTRATISTA	SENA-SER	Blanaca12@hotmail.com	3214250684
9/11/2020 8:07:07	Paola	Peña Castañeda	Cédula de Ciudadanía	1.117.500.078	CONTRATISTA	Ser	epapeca6@gmail.com	3165573602
9/11/2020 8:07:14	Luz Maria	GUTIERREZ Paez	Cédula de Ciudadanía	40.075.171	CONTRATISTA	Sena Emprende Rural	luzmagu2016@gmail.com	3114647907
9/11/2020 8:09:14	Luis Javier	Silva Quiroz	Cédula de Ciudadanía	79.540.031	PLANTA	Sena/AgroSENA	luisj@sena.edu.co	3214150022
9/11/2020 8:11:49	Pedro Leandro	Florano Escobar	Cédula de Ciudadanía	80.770.615	PLANTA	Sena	Pflorano@sena.edu.co	3203637586
9/11/2020 8:12:28	Norlando	Vásquez Cotacio	Cédula de Ciudadanía	17.636.506	PLANTA	AgroSena	nvasquezc@sena.edu.co	3143732266
9/11/2020 8:17:41	Marliuz	Grijalba Medina	Cédula de Ciudadanía	1.117.497.689	CONTRATISTA	Sena emprende rural	mgrijalba98@misena.edu.co	3184008638
9/11/2020 10:54:40	Norgly Johanna	Rojas Reyes	Cédula de Ciudadanía	52.801.458	CONTRATISTA	SENA	norglyrojas15@yahoo.es	3114549208
9/12/2020 10:59:40	Mónica	Mejia Valencia	Cédula de Ciudadanía	1.024.463.434	CONTRATISTA	Sena emprende rural	mmejiav@sena.edu.co	3166976013

OBLIGACIÓN 11

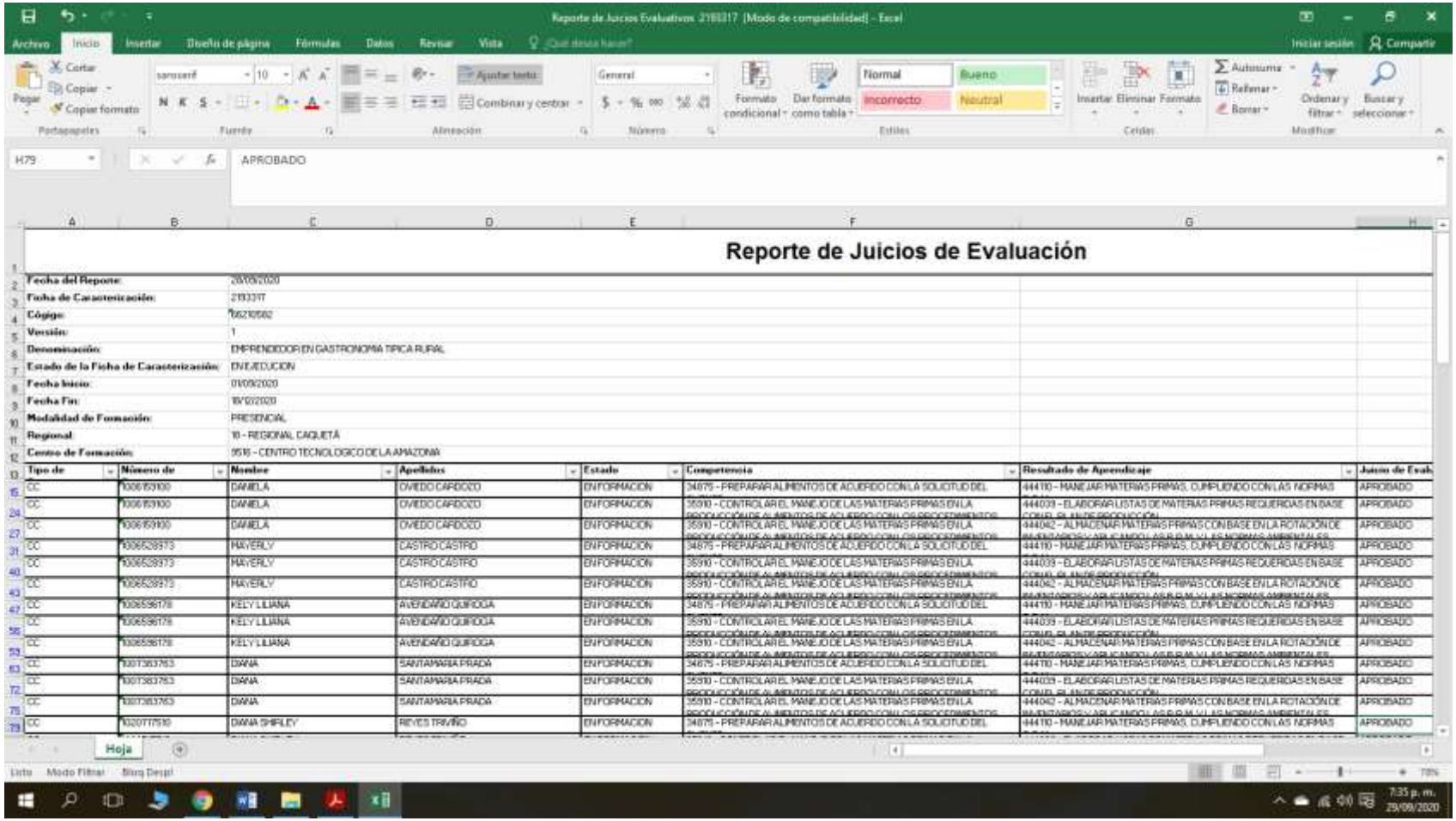
11.1 Reporte de listado de apéndices asociados a las fichas **2193382, 2193412, 2193317.**




Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2193382 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Ruta de Aprendizaje*
GASTRONOMIA CARTAGENA
Cancelar
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1090432041
YURI CRISTINA
SALDARRIAGA GONZALEZ
Formacion
CC 1006527998
YENCY YURANY
VARGAS VARGAS
Formacion
TI 1006459716
VALENTINA
DUQUE GUZMAN
Formacion
TI 1137059043
HYLENE YAHAIRA
GAITAN BRAVO
Formacion
CC 1192806855
JIMMY
RAMIREZ DIAZ
Formacion
CC 1117962985
FANNY
GARAVITO ARRIGUI
Formacion
CC 48572976
BENILDA
VELASCO OSORIO
Formacion
CC 1117543148
YESICA ANDREA
QUILA HOYOS
Formacion
CC 1006526549
MARIA ANGELICA
RAMIREZ TIQUE
Formacion
CC 17783878
JOHN JAMES
HIGINIO LOZANO
Formacion
Anterior
1 2 3
Siguiente
¡Soy Eval


Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2193412 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Ruta de Aprendizaje*
GASTRONOMIA SAN VICENTE DEL CAGUAN
Ruta de Aprendizaje
Cancelar
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1007447783 GREEYORLEY SEPULVEDA RODRIGUEZ Formacion
CC 14250894 JULIO CESAR OROZCO PORTELA Formacion
CC 17674634 FERNEY AMEZQUITA RAMOS Formacion
CC 1117965411 LINA GISELA GUZMAN BOBADILLA Formacion
CC 1117813922 ERIKA CLEMENTINA SUPELANO TRUJILLO Formacion
TI 1117484656 KAREN LORENA YUCUMA ROJAS Formacion
CC 7712801 JOSE GUILLERMO RIVERA CASTRO Formacion
CC 30508895 ELSA ALVIS YEPES Formacion
TI 1117810484 ANGELLY KATHERINE IBATA SUPELANO Formacion
CC 40729958 MARTHA LIGIA PEDRAZA GARCIA Formacion
Anterior 1 2 3 Siguiente
Página 1 de 3

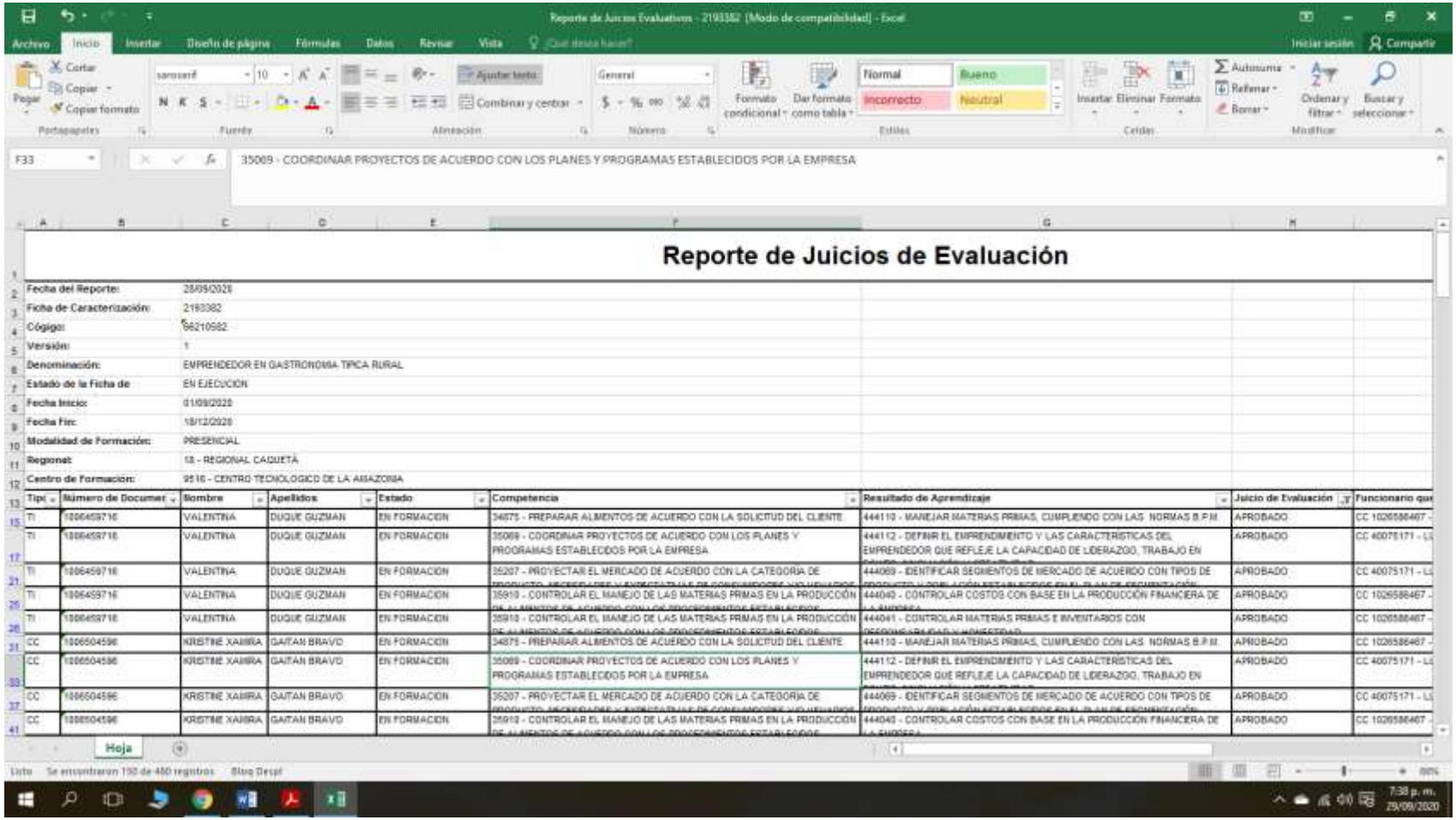
11.2 Reporte de juicios evaluativos de la ficha **2193382, 2193412, 2193317** en Emprendedor en Gastronomia Tipica Rural



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	29/09/2020
Ficha de Caracterización:	2193317
Código:	56210502
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/09/2020
Fecha Fin:	16/01/2020
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9518 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

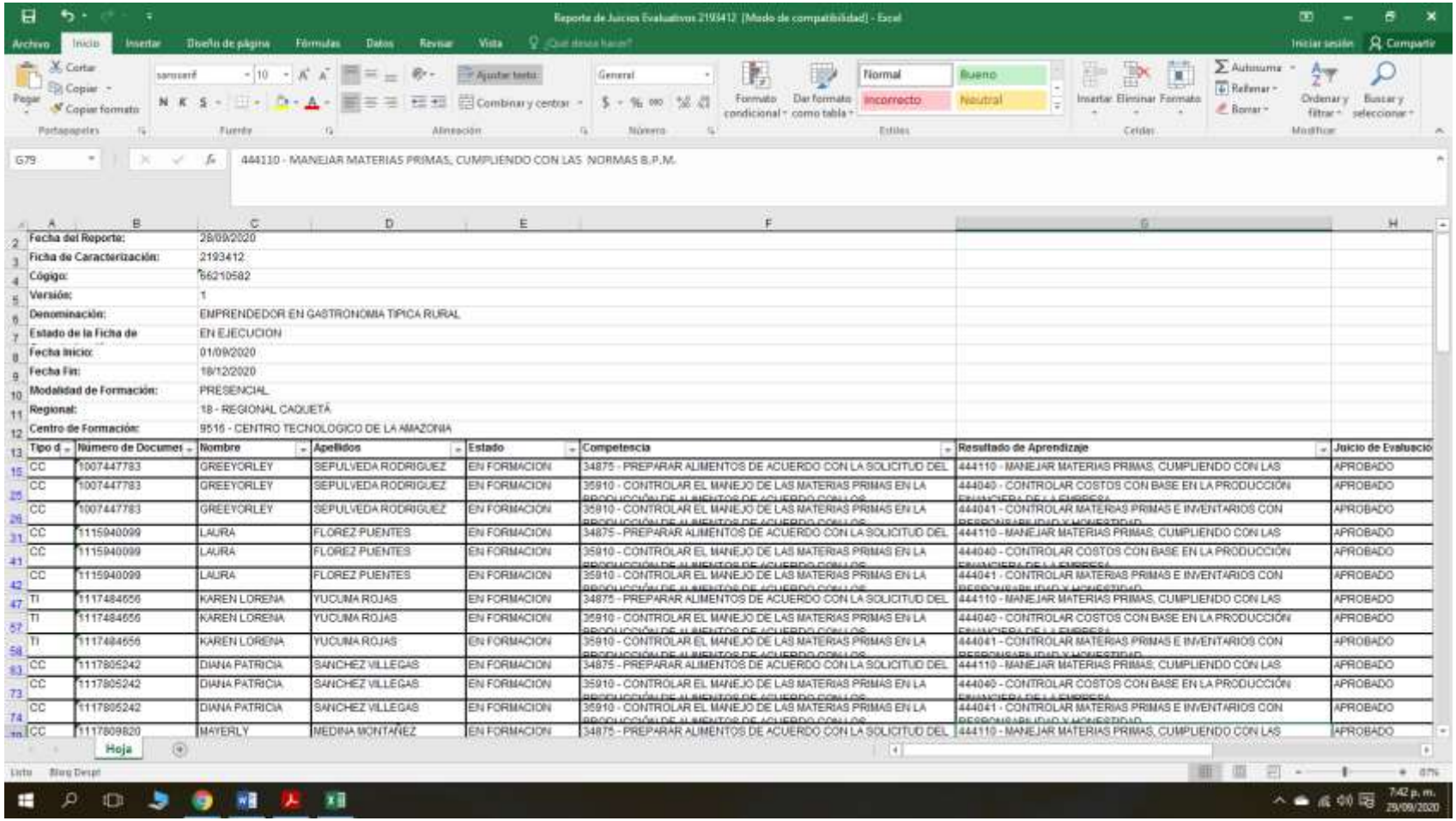
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Eval.
CC	1006159100	DANIELA	OVIEDO CARDOZO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS	APROBADO
CC	1006159100	DANIELA	OVIEDO CARDOZO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444039 - ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE	APROBADO
CC	1006159100	DANIELA	OVIEDO CARDOZO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444042 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE	APROBADO
CC	1006528973	MAYERLY	CASTRO CASTRO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS	APROBADO
CC	1006528973	MAYERLY	CASTRO CASTRO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444039 - ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE	APROBADO
CC	1006528973	MAYERLY	CASTRO CASTRO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444042 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE	APROBADO
CC	1006536178	KELY LILIANA	AVENDAÑO QUIROGA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS	APROBADO
CC	1006536178	KELY LILIANA	AVENDAÑO QUIROGA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444039 - ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE	APROBADO
CC	1006536178	KELY LILIANA	AVENDAÑO QUIROGA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444042 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE	APROBADO
CC	1007383763	DIANA	SANTAMARIA PRADA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS	APROBADO
CC	1007383763	DIANA	SANTAMARIA PRADA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444039 - ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS EN BASE	APROBADO
CC	1007383763	DIANA	SANTAMARIA PRADA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	444042 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE	APROBADO
CC	1020777510	DIANA SHIRLEY	REYES TRIVIÑO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS	APROBADO



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	28/09/2020
Ficha de Caracterización:	2193382
Código:	96210582
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCIÓN
Fecha Inicio:	01/09/2020
Fecha Fin:	18/12/2020
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que
TI	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.	APROBADO	CC 1026586467 -
TI	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	444112 - DEFINIR EL EMPRENDIMIENTO Y LAS CARACTERISTICAS DEL EMPRENDEDOR QUE REFLEJE LA CAPACIDAD DE LIDERAZGO, TRABAJO EN	APROBADO	CC 40075171 - LI
TI	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	35207 - PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORIA DE	444069 - IDENTIFICAR SEGMENTOS DE MERCADO DE ACUERDO CON TIPOS DE	APROBADO	CC 40075171 - LI
TI	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	35919 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE	APROBADO	CC 1026586467 -
TI	1006459716	VALENTINA	DUQUE GUZMAN	EN FORMACION	35919 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN	444041 - CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON	APROBADO	CC 1026586467 -
CC	1006504596	KRISTINE XAIMRA	GAITAN BRAVO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.	APROBADO	CC 1026586467 -
CC	1006504596	KRISTINE XAIMRA	GAITAN BRAVO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	444112 - DEFINIR EL EMPRENDIMIENTO Y LAS CARACTERISTICAS DEL EMPRENDEDOR QUE REFLEJE LA CAPACIDAD DE LIDERAZGO, TRABAJO EN	APROBADO	CC 40075171 - LI
CC	1006504596	KRISTINE XAIMRA	GAITAN BRAVO	EN FORMACION	35207 - PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORIA DE	444069 - IDENTIFICAR SEGMENTOS DE MERCADO DE ACUERDO CON TIPOS DE	APROBADO	CC 40075171 - LI
CC	1006504596	KRISTINE XAIMRA	GAITAN BRAVO	EN FORMACION	35919 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE	APROBADO	CC 1026586467 -

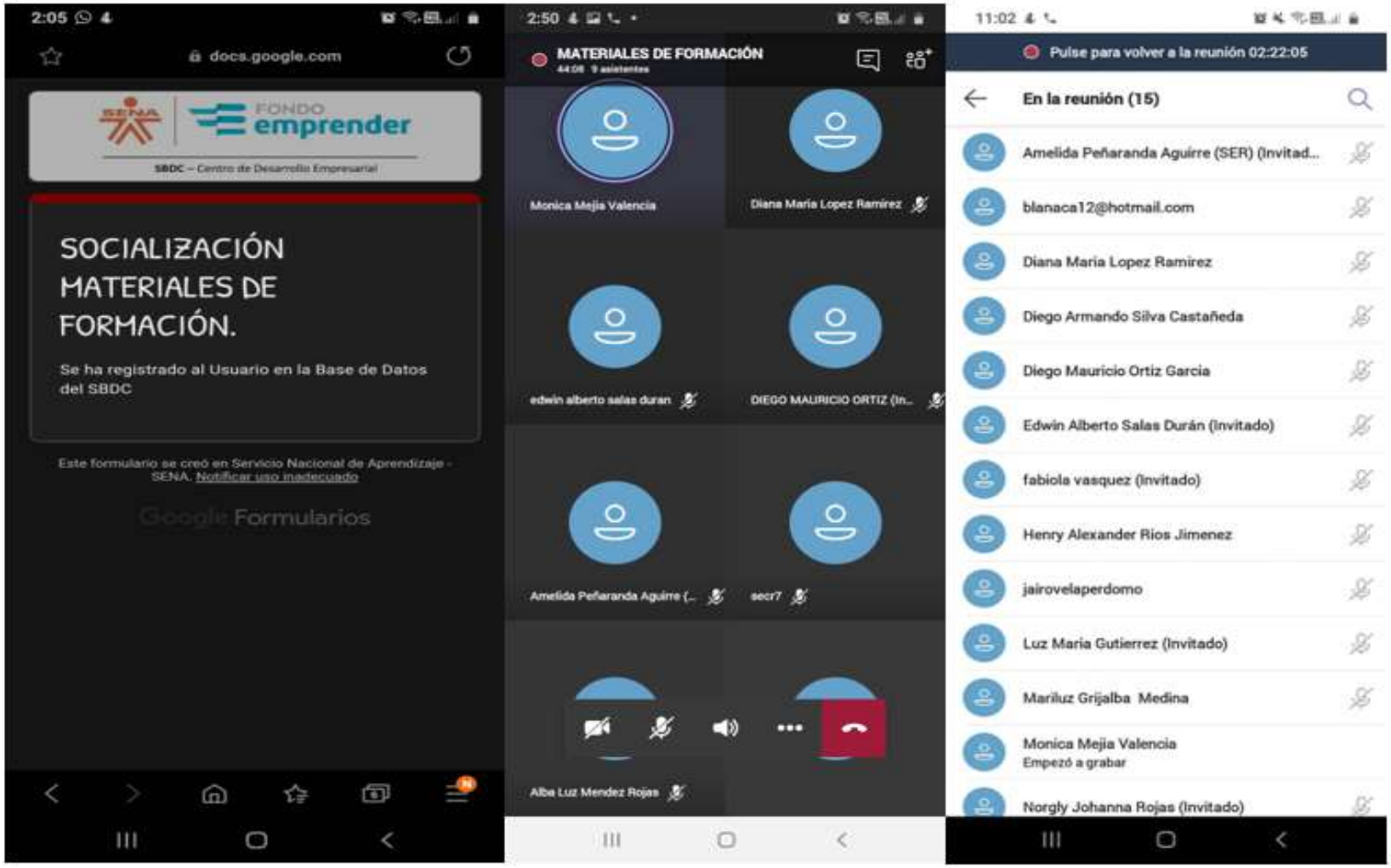


Fecha del Reporte:	28/09/2020
Ficha de Caracterización:	2193412
Código:	56210582
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/09/2020
Fecha Fin:	18/12/2020
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo d	Número de Documer	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluacio
CC	1007447783	GREEYORLEY	SEPULVEDA RODRIGUEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO
CC	1007447783	GREEYORLEY	SEPULVEDA RODRIGUEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA	APROBADO
CC	1007447783	GREEYORLEY	SEPULVEDA RODRIGUEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444041 - CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD	APROBADO
CC	1115940099	LAURA	FLOREZ PUENTES	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO
CC	1115940099	LAURA	FLOREZ PUENTES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA	APROBADO
CC	1115940099	LAURA	FLOREZ PUENTES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444041 - CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD	APROBADO
TI	1117484656	KAREN LORENA	YUCUMA ROJAS	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO
TI	1117484656	KAREN LORENA	YUCUMA ROJAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA	APROBADO
TI	1117484656	KAREN LORENA	YUCUMA ROJAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444041 - CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD	APROBADO
CC	1117805242	DIANA PATRICIA	SANCHEZ VILLEGAS	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO
CC	1117805242	DIANA PATRICIA	SANCHEZ VILLEGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444040 - CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA	APROBADO
CC	1117805242	DIANA PATRICIA	SANCHEZ VILLEGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	444041 - CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD	APROBADO
CC	1117809820	MAYERLY	MEDINA MONTAÑEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL	444110 - MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS	APROBADO

OBLIGACIÓN 24

24.1 Registro de asistencia a la reunión porgrama SER convocada por la lider del proceso para realizar alistamiento de materiales de Formación el día 03 de septiembre de 2020



24.2 Registro de asistencia al taller de prevención de violencia de genero orientado por SIGA el 10 de septiembre de 2020.

	ID	Hora de inicio	NOMBRE COMPLETO	NO. DE DOCUMENT	CORREO ELECTRONICO
47	46	9/10/20 9:34:11	Roberth Helder Rojas Garcia	17644105	Roberthhelder@hotmail.com
48	47	9/10/20 9:37:06	Sandra Milena Cuéllar Losada	30507096	scuellarl@sena.edu.co
49	48	9/10/20 9:38:13	Arelys Erazo Valderrama	1117785184	arelys172008@hotmail.com
50	49	9/10/20 9:37:54	Ada Rubby Andrade Prada	30519869	adarubby@yahoo.com.mx
51	50	9/10/20 9:39:49	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	40075171	luzmagu2016@gmail.com
52	51	9/10/20 9:41:07	Edwin Alberto Salas Durán	17773422	filadelfia0203@hotmail.com
53	52	9/10/20 9:37:44	SORAYDA MONTOYA GRISALES	43273434	smontoyag@sena.edu.co
54	53	9/10/20 9:40:56	Ada Rubby Andrade Prada	30519869	rubbypra16@gmail.com
55	54	9/10/20 9:43:00	Carlos Andres Manjarres	17657195	carlosman3@hotmail.com
56	55	9/10/20 9:35:26	Lucy Carolina Parra Granados	40614312	lucy.karito101@hotmail.com
57	56	9/10/20 9:44:19	Janeth Constanza Ramirez M.	52104805	jacoramirez@misena.edu.co
58	57	9/10/20 9:44:21	Ada Lisbet Gil Valencia	31433206	adalisbetgilvalencia@gmail.com
59	58	9/10/20 9:45:57	Dixie Julieth Ibarra Rivera	30509887	djir13@hotmail.com
60	59	9/10/20 9:46:13	Ana Dilia Trujillo Muñoz	30517552	anadtrujillo@sena.edu.co
61	60	9/10/20 9:46:26	DIEGO MAURICIO ORTIZ GARCIA	16189820	diegomauricio29@misena.edu.co
62	61	9/10/20 9:47:18	Mariluz Grijalba Medina	1117497689	mgrijalba98@misena.edu.co
63	62	9/10/20 9:46:47	Fabiola Vasquez Portes	1026586467	fabiolita2203@hotmail.com
64	63	9/10/20 9:34:25	Yisnesa Herrera Echeverry	1117521420	yisne_068@hotmail.com
65	64	9/10/20 9:47:25	Norma Piedad Rivera Peña	40778471	npriverap@sena.edu.co
66	65	9/10/20 9:48:04	Ericsson Fabián Rico Olaya	1117499968	fabianrico_594@hotmail.com
67	66	9/10/20 9:48:20	Jorge Ariza Caballero	6805131	jacariza@hotmail.com
68	67	9/10/20 9:48:17	JUAN FERNANDO LEIVA	17655464	jfleiva@sena.edu.co
69	68	9/10/20 9:48:11	KATHERINE AUDORO VASQUEZ	1117526053	kaudorov@sena.edu.co
70	69	9/10/20 9:48:23	Juan Carlos Yustres Chaux	17648908	basketballyustres@hotmail.com
71	70	9/10/20 9:48:17	JAIME CONTRERAS NUVAN	17638124	jcontrerasnu@sena.edu.co
72	71	9/10/20 9:49:11	Marly Andrea Castrillón Calderón	1117533745	macastrillonc@sena.edu.co
73	72	9/10/20 9:49:17	obdilia fernanda bonilla	40769306	ofbonilla@sena.edu.co
74	73	9/10/20 9:49:37	Ángel Iván Díaz González	1117532250	Aidiazg@sena.edu.co

Sheet1

24.3 Acta 017 sobre seguimiento a formación SER y lineamientos para el mes

ACTA No. 017		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **INDUCCIÓN INSTRUCTORES PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL**		
CIUDAD Y FECHA: 17 de Septiembre de 2020	**HORA INICIO:** **08:00AM**	**HORA FIN:** **12:30 PM**
LUGAR: **REUNION VIRTUAL PLATAFORMA MICROSOFT TEAMS**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Centro Tecnológico de la Amazonia.**	
TEMA (S): **1. Inducción a instructores del Programa SER.**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Dar a conocer por parte de la Profesional de Apoyo Regional SER los lineamientos de inducción 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 que uno de los compromisos de la reunión anterior era la socialización del contenido de la caja de herramientas dispuesta por la Dirección Regional con el fin de tener acceso directo a los formatos necesarios para diligenciar las evidencias de las formaciones. Se les indica que se creó un DRIVE donde se les compartió completa la caja de herramientas, todos los instructores manifestaron tener acceso a ella, se socializó como ingresar a la plataforma de compromiso a la red de procesos para que interioricen la guía dispuesta para el programa SER.		


Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL
LISTA DE CHEQUEO - PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

GD-F-007 V.02



1. Documento en Formato Físico.
2. Documento en Formato Digital (CD).
3. Cargar información en el Drive.



Se explica cada uno de los formatos descritos en la lista de chequeo, así como también los que por estar codificados se encuentran en COMPROMISO, los instructores en la medida que avanza la reunión hacen sus intervenciones y se les aclaran las inquietudes presentada.

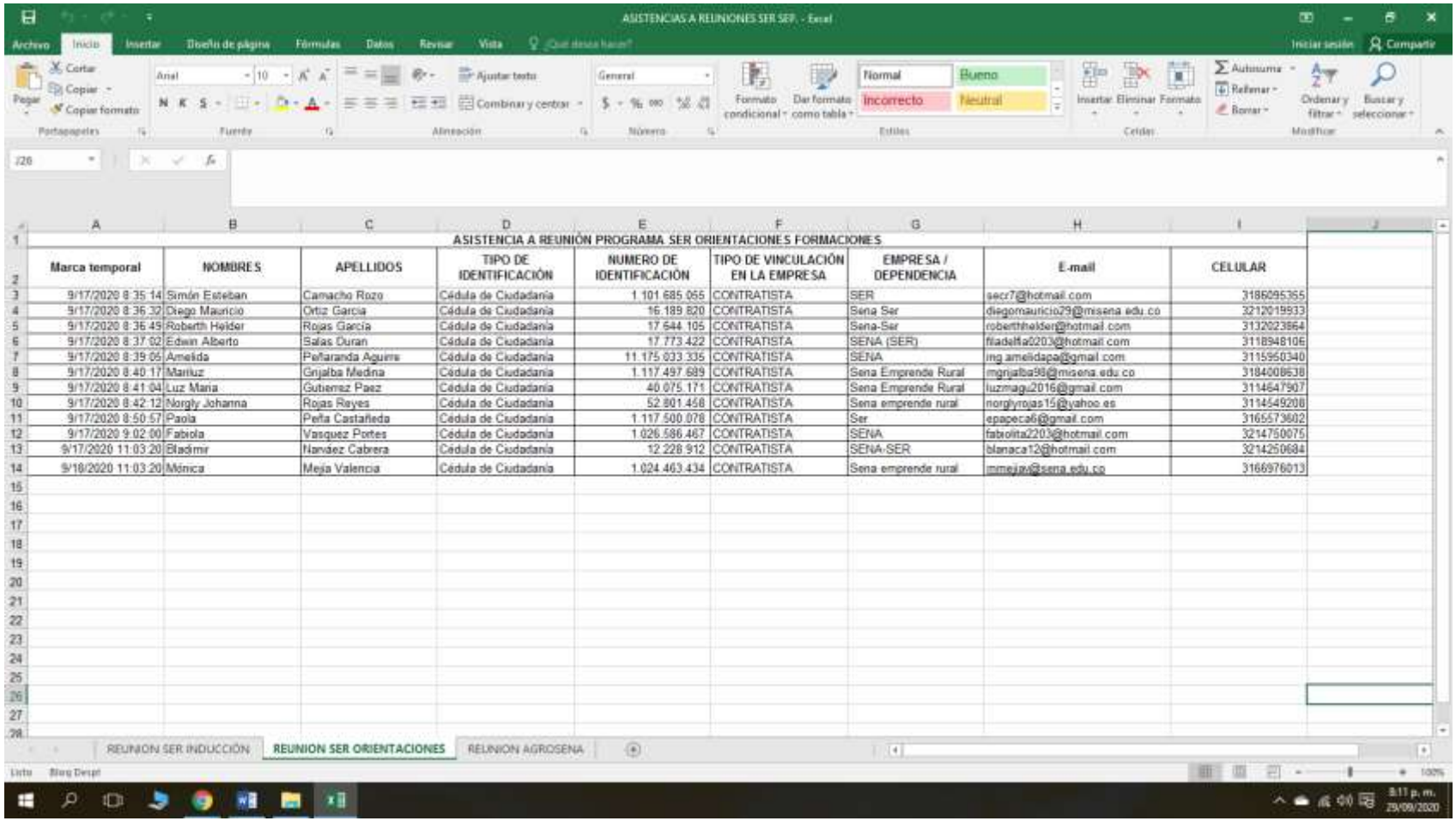
Se dieron a conocer las pautas previas a la presencialidad en los procesos por lo que se solicitó por cada formación un plan de trabajo concertado con los aprendices donde se analice el aforo, la temática de trabajo, y los horarios de cada encuentro.

Se orienta como es el funcionamiento del SBDC Centro de Desarrollo Empresarial haciendo hincapié en los cuatro programas que lo conforman, SER, EMPRENDIEMTO, PUESTA EN MARCHA Y FORTALECIMIENTO.

Se hizo la presentación oficial de los dos Gestores Junior Rural y se les da a conocer cuál es la funcionalidad de ellos en el programa.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Desarrollar a cabalidad cada uno de los formatos dispuestos para los procesos de formación.	Instructores SER	Septiembre, Octubre y Noviembre 2020
Realizar plan de trabajo previo a la presencialidad de las formaciones.	Instructores SER	Septiembre
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Para el registro de asistencia a la reunión se envía formulario de Google.** https://docs.google.com/forms/d/1TGTVHPvTabfLaOdOIoTzZQasGMiNSsdidr6m_p-LB-k/edit		

Registro de asistencia a la reunión realizada el 18 de septiembre de 2020 sobre seguimiento a formación SER y lineamientos para el mes, convocado por la líder del programa.



ASISTENCIA A REUNIÓN PROGRAMA SER ORIENTACIONES FORMACIONES

Marca temporal	NOMBRES	APELLIDOS	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN	TIPO DE VINCULACIÓN EN LA EMPRESA	EMPRESA / DEPENDENCIA	E-mail	CELULAR
9/17/2020 8:35:14	Simón Esteban	Camacho Rozo	Cédula de Ciudadanía	1.101.685.055	CONTRATISTA	SER	secr7@hotmail.com	3186095355
9/17/2020 8:36:32	Diego Mauricio	Ortiz Garcia	Cédula de Ciudadanía	16.189.820	CONTRATISTA	Sena Ser	diegomauricio79@misena.edu.co	3212019933
9/17/2020 8:36:45	Roberth Helder	Rojas García	Cédula de Ciudadanía	17.644.105	CONTRATISTA	Sena-Ser	roberthhelder@hotmail.com	3132023864
9/17/2020 8:37:02	Edwin Alberto	Salas Duran	Cédula de Ciudadanía	17.773.422	CONTRATISTA	SENA (SER)	filadelfia0203@hotmail.com	3118948106
9/17/2020 8:39:05	Amelida	Peñaranda Aguirre	Cédula de Ciudadanía	11.175.033.335	CONTRATISTA	SENA	ing.amelidapa@gmail.com	3115950340
9/17/2020 8:40:17	Marliuz	Grijalba Medina	Cédula de Ciudadanía	1.117.497.689	CONTRATISTA	Sena Emprende Rural	mgrijalba98@misena.edu.co	3184008638
9/17/2020 8:41:04	Luz Maria	Gutierrez Paez	Cédula de Ciudadanía	40.075.171	CONTRATISTA	Sena Emprende Rural	luzmagu2016@gmail.com	3114647907
9/17/2020 8:42:12	Norgly Johanna	Rojas Reyes	Cédula de Ciudadanía	52.801.458	CONTRATISTA	Sena emprende rural	norglyrojas15@yahoo.es	3114549208
9/17/2020 8:50:57	Paola	Peña Castañeda	Cédula de Ciudadanía	1.117.500.078	CONTRATISTA	Ser	epapeca6@gmail.com	3165573602
9/17/2020 9:02:00	Fabiola	Vasquez Portes	Cédula de Ciudadanía	1.026.586.467	CONTRATISTA	SENA	fabolita2203@hotmail.com	3214750075
9/17/2020 11:03:20	Bladimir	Narváez Cabrera	Cédula de Ciudadanía	12.228.912	CONTRATISTA	SENA-SER	blanaca12@hotmail.com	3214250684
9/18/2020 11:03:20	Mónica	Mejia Valencia	Cédula de Ciudadanía	1.024.463.434	CONTRATISTA	Sena emprende rural	mmejiav@sena.edu.co	3166976013

24.4 Registro de asistencia al Taller de prevención del consumo de SPA orientado por SIGA realizado el 21 de septiembre de 2020.

	Hora de inicio	NOMBRE Y APELLIDO COMPLETO	CORREO	NO. DE CELULAR
21	9/21/20 17:08:55	MIRIAN YANET SÁNCHEZ WILCHES	sanchezw@sena.edu.co	3102772209
22	9/21/20 17:08:32	Luz Mila Ome Còrdoba	lome@sena.edu.co	3124496001
23	9/21/20 17:09:29	sandra milena cedeño artunduaga	samicear@hotmail.com	3125204307
24	9/21/20 17:09:47	Angel Ivan Diaz Gonzalez	aidiazg@sena.edu.co	3147345218
25	9/21/20 17:08:47	Gonzalo Restrepo Rodríguez	gonzalore@sena.edu.co	3153751492
26	9/21/20 17:09:20	PAULA ANDREA MARTPINEZ CALEÑO	pmartinezc@sena.edu.co	3102506194
27	9/21/20 17:10:05	Jhon Edwin Charry García	jecharryg@sena.edu.co	3175297391
28	9/21/20 17:10:23	Maricel Varón Torres	mvaron@sena.edu.co	3138638056
29	9/21/20 17:10:00	Monica Bolaños Irreño	mbolanosi@sena.edu.co	3143736527
30	9/21/20 17:10:21	Luis Fernando Lizarazo Orozco	lflizarazo@sena.edu.co	3015911640
31	9/21/20 17:09:56	LEIDI MILENA SANTAMARIA PEREZ	leidimilena_santamaria@hotmail.com	3183764927
32	9/21/20 17:09:43	JANETH CONTA CALDERON	janecoca@misena.edu.co	3144452409
33	9/21/20 17:10:54	LUIS FERNANDO RIOS TORRES	lriost@sena.edu.co	312
34	9/21/20 17:10:29	Johann Oswaldo Rincón Sánchez	jhrincons@sena.edu.co	3214520143
35	9/21/20 17:10:10	Floro Penagos Segura	fpenagoss@sena.edu.co	3142876573
36	9/21/20 17:09:45	Fabiola Vasquez Portes	fabiolita2203@hotmail.com	3214750075
37	9/21/20 17:11:08	Willian Wilches Sánchez	museocaqueta@gmail.com	3105548927
38	9/21/20 17:11:16	Sandra Liliana Triviño Carvajal	strivinoc@sena.edu.co	3173314198
39	9/21/20 17:11:13	Ana Dilia Trujillo Muñoz	anadtrujillo@sena.edu.co	3112298854
40	9/21/20 17:12:10	NEILA DISNEY MAHECHA MEDINA	nmahecham@sena.edu.co	3144270705
41	9/21/20 17:11:28	Paola Peña Castañeda	epapeca6@gmail.com	3165573602
42	9/21/20 17:13:07	Diana Lorena Zapata Muñoz	dzapatamu@sena.edu.co	3132104023
43	9/21/20 17:13:14	JUAN FERNANDO LEIVA	jfleiva@sena.edu.co	3124194902
44	9/21/20 17:14:07	Esnever Durán Santanilla	edurans@sena.edu.co	3123040645
45	9/21/20 17:14:22	Adriana Romero Ramirez	adrianar@sena.edu.co	3142031511
46	9/21/20 17:14:30	Norgly Johanna Rojas Reyes	norglyrojas15@yahoo.es	3114549208
47	9/21/20 17:14:54	Alexander varela cerquera	alexvacer@gmail.com	3105602276
48	9/21/20 17:15:06	Vanessa Andrea Corredor Arboleda	vcorredor@sena.edu.co	3115218072

24.5 Registro de asistencia a la reunión general de instructores Centro Tecnológico de la Amazonía convocado pr la coordinación misional y académica el día lunes 28 de septiembre de 2020.

162	9/28/2020 12:35:39	Dilton J. Vieda Coronado	17632027	dvieda@sena.edu.co	3118537153	Instructor
163	9/28/2020 12:36:25	Hernán Darío González Castro	1020741614	hdgonzalez@sena.edu.co	3124046931	Instructor Contratista SENA P.V. Cocina
164	9/28/2020 12:45:08	Marcela murcia cano	1117492466	mayiz18@hotmail.com	3226248099	Instructor contratista
165	9/28/2020 12:53:53	Ada Rubby Andrade prada	30519879	aandradep@sena.edu.co	3118901797	Instructora
166	9/28/2020 12:55:00	Sandra lorena Cuellar castro	30507505	Lorenacuellarcastro@gmail.com	3133088344	Instructora de seguimiento
167	9/28/2020 12:55:32	Magda Cristina Matiz Perdommo	30519110	mmatiz@sena.edu.co	3123974691	Instructora
168	9/28/2020 12:56:00	Fabiola	1026586467	fabiolita2203@hotmail.com	3214750075	Instructora
169	9/28/2020 12:56:08	Julio cesar neira Valencia	96357598	Julioneira_1@hotmail.col	3132363531	Instructor
170	9/28/2020 12:57:55	DAGOBERTO RIVERA CANTILLO	17652309	driverac@sena.edu.co	3106742540	instructor
171	9/28/2020 12:58:49	Bladimir Narvaez Cabrera	12228912	Blanaca12@hotmail.com	3214250684	Instructor
172	9/28/2020 12:59:28	WILMAR ALEXANDER BELTRAN GOMEZ	80449973	wbeltrang@sena.edu.co	3013232372	Instructor
173	9/28/2020 12:59:57	Hernán Fajardo Calderón	17627692	hfajardoc@sena.edu.co	3012322227	Coordinador de FP