INFORME TÉCNICO DE EJECUCIÓN PARCIAL DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 2304 DE 2026 CAPACITACIÓN EN ARTES Y OFICIOS; Y ENTREGA DE CAPITAL SEMILLA

OBJETO:

"AUNAR ESFUERZOS PARA DESARROLLAR EL PROCESO DE ENTREGA DE CAPITAL SEMILLA A UNIDADES DE NEGOCIO Y CAPACITAR EN ARTES Y OFICIOS PARA LA CREACIÓN DE EMPRENDIMIENTOS EN EL MARCO DEL PROYECTO APOYO AL SECTOR PRODUCTIVO Y COMERCIAL MEJORANDO LA PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD PARA EL ACCESO A NUEVOS MERCADOS U OPORTUNIDADES DE GENERACIÓN DE INGRESOS EN EL MUNICIPIO DE IBAGUÉ, TOLIMA"

FUNDACIÓN MANOS A LA OBRA POR MI PAÍS - MALOMP
NIT: 900.589.426-7

1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO

1.1 DATOS GENERALES DEL CONVENIO

CONTRATISTA	Fundación Manos a la Obra por mi País - MALOMP
NIT	900.589.426-7
REPRESENTANTE LEGAL	Catalina Hernández Borrero
OBJETO	Aunar esfuerzos para desarrollar el proceso de entrega de capital semilla a unidades de negocio y capacitar en artes y oficios para la creación de emprendimientos en el marco del proyecto apoyo al sector productivo y comercial mejorando la productividad y competitividad para el acceso a nuevos mercados u oportunidades de generación de ingresos en el municipio de Ibagué, Tolima.
VALOR INICIAL DEL CONVENIO	$ 642.857.143
	Seiscientos Cuarenta y Dos Millones Ochocientos Cincuenta y Siete Mil Ciento Cuarenta y Tres Pesos m/cte.
VALOR ADICIÓN DEL CONTRATO	$ 0.00
APORTANTE O CONTRATANTE	Municipio de Ibagué
	$ 450.000.000
	Cuatrocientos Cincuenta Millones de Pesos m/cte.
	Fundación Manos a la Obra por mi País
	$192.857.143
	Ciento Noventa y Dos Millones Ochocientos Cincuenta y Siete Mil Ciento Cuarenta y Tres Pesos m/cte.
VALOR TOTAL	$ 642.857.143
FECHA DE INICIO	10 de febrero de 2026
PLAZO INICIAL	150 días
FECHA DE FINALIZACIÓN	09 de julio de 2026
PERIODO DEL INFORME	Informe consolidado entre el 10 de febrero al 20 de mayo de 2026.

Tabla 1. Datos contrato

2.
PÓLIZAS DEL CONTRATO

2.1 SUSCRIPCIÓN DE LA PÓLIZAS

Para la legalización y protocolización del Convenio de Asociación No. 2304 de 2026, la Fundación Manos a la Obra por mi País ha constituido las siguientes garantías así:

PÓLIZAS DEL CONTRATO

N° PÓLIZA	CHU-100071299		
TIPO DE AMPARO	VALOR	VIGENCIA	
		INICIO	FINAL
Cumplimiento	$64.285.714,30	29/01/2026	29/12/2026
Prestaciones Sociales	$32.142.857,15	29/01/2026	29/06/2029

Tabla 2. Datos póliza.

N° PÓLIZA	CHU-100013197		
TIPO DE AMPARO	VALOR	VIGENCIA	
		INICIO	FINAL
Amparo básico predios labores y operaciones	$350.181.000	10/02/2026	11/07/2026
Patronal	$350.181.000	10/02/2026	11/07/2026
Contratistas y Subcontratistas	$350.181.000	10/02/2026	11/07/2026
R.C. Cruzada	$350.181.000	10/02/2026	11/07/2026

Tabla 3. Datos póliza.

Las pólizas fueron debidamente presentadas a la entidad, siendo validadas y aprobadas para el inicio de la ejecución de las actividades.

3.
RESUMEN EJECUTIVO DE EJECUCIÓN

3.1 RESUMEN EJECUTIVO

INFORME **PARCIAL** [X] **FINAL** [ ]

La Fundación Manos a la Obra por mi País, presenta el informe parcial de avance de cada una de las actividades técnicas del Convenio de Asociación 2304 de 2026.

3.2 PRINCIPALES AVANCES Y RESULTADOS

3.2.1 COMPONENTE 1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES

Durante el periodo comprendido entre el **10 de febrero y el 20 de mayo de 2026**, se adelantaron todos los procesos formativos del Componente 1 "Formación y Desarrollo de Habilidades" de las líneas productivas de Panificación y Repostería, Chocolatería y Estética según los temas, intensidad horaria y especificaciones definidas en el clausulado del Convenio de Asociación No. 2304 de 2026.

Los temas abordados en el periodo comprendido del presente informe fueron los siguientes:

LÍNEA PRODUCTIVA	TEMA	INTENSIDAD HORARIA	TOTAL HORAS LÍNEA PRODUCTIVA
ESTÉTICA	MASAJE RELAJANTE	4 HORAS	32 HORAS
	SPA CHOCOTERAPIA - EXFOLIACIÓN – AROMATERAPIA	4 HORAS	
	LIMPIEZA FACIAL BÁSICA	4 HORAS	
	AUTOMAQUILLAJE BLOQUE 1	4 HORAS	
	AUTOMAQUILLAJE BLOQUE 2	4 HORAS	
	DEPILACIÓN CORPORAL	4 HORAS	
	DISEÑO DE CEJAS	4 HORAS	
	LIFTING DE PESTAÑAS	4 HORAS	
PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA	BIOSEGURIDAD Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS	4 HORAS	40 HORAS
	FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN. BLOQUE 1	4 HORAS	
	FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN. BLOQUE 2	4 HORAS	
	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	4 HORAS	
	FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA	4 HORAS	
	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA	4 HORAS	
	DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL	4 HORAS	
	ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y CONTROL DE COSTOS	4 HORAS	
	EMPRENDIMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	4 HORAS	
	USO ADECUADO DEL CAPITAL SEMILLA	4 HORAS	
CHOCOLATERÍA	MÓD. 1. HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	4 HORAS	56 HORAS

	MÓD. 1. CONDICIONES LOCATIVAS ADECUADAS PARA LA PRODUCCIÓN	4 HORAS	
	MÓD. 1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS	4 HORAS	
	MÓD. 1. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA	4 HORAS	
	MÓD. 2. INTRODUCCIÓN AL CACAO Y SU CADENA PRODUCTIVA	4 HORAS	
	MÓD. 2. PROCESOS BÁSICOSA DE TRANSFORMACIÓN DEL CACAO	4 HORAS	
	MÓD. 2. TOSTIÓN, MOLIENDA Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO	4 HORAS	
	MÓD. 3. PREPARACIÓN DE CHOCOLATES ARTESANALES	4 HORAS	
	MÓD. 3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO	4 HORAS	
	MÓD. 3. USO DE MOLDES Y TÉCNICAS BÁSICAS DE CHOCOLATERÍA	4 HORAS	
	MÓD. 3. MANEJO ADECUADO DE TEMPERATURAS Y TEXTURAS	4 HORAS	
	MÓD. 4. INTRODUCCIÓN AL EMPRENDIMIENTO	4 HORAS	
	MÓD. 4. COSTOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN	4 HORAS	
	MÓD. 4. FIJACIÓN DE PRECIOS Y ORGANIZACIÓN BÁSICA DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	4 HORAS	
TOTAL HORAS PROCESOS FORMATIVOS			**128 HORAS**

Durante el periodo fueron abordados el 100% de los temas establecidos para los procesos formativos de las líneas productivas de Panificación y Repostería, Chocolatería y Estética.

Así mismo, durante el periodo se abordaron la totalidad de los procesos formativos transversales establecidos en el Componente 1 “Formación y Desarrollo de Habilidades” así:

LÍNEA PRODUCTIVA	TEMA	INTENSIDAD HORARIA	TOTAL HORAS LÍNEA PRODUCTIVA
ESTÉTICA	TALLER TRANSVERSAL “LIDERAZGO EMPRENDEDOR 1”	2 HORAS	**12 HORAS**
	TALLER TRANSVERSAL “LIDERAZGO EMPRENDEDOR 2”	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL “LIDERAZGO EMPRENDEDOR 3”	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL “HABILIDADES BLANDAS 1”	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL “HABILIDADES BLANDAS 2”	2 HORAS	

	TALLER TRANSVERSAL "HABILIDADES BLANDAS 3"	2 HORAS	
PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA	TALLER TRANSVERSAL "LIDERAZGO EMPRENDEDOR 1"	2 HORAS	**12 HORAS**
	TALLER TRANSVERSAL "LIDERAZGO EMPRENDEDOR 2"	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL "LIDERAZGO EMPRENDEDOR 3"	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL "HABILIDADES BLANDAS 1"	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL "HABILIDADES BLANDAS 2"	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL "HABILIDADES BLANDAS 3"	2 HORAS	
CHOCOLATERÍA	TALLER TRANSVERSAL "LIDERAZGO EMPRENDEDOR 1"	2 HORAS	**12 HORAS**
	TALLER TRANSVERSAL "LIDERAZGO EMPRENDEDOR 2"	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL "LIDERAZGO EMPRENDEDOR 3"	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL "HABILIDADES BLANDAS 1"	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL "HABILIDADES BLANDAS 2"	2 HORAS	
	TALLER TRANSVERSAL "HABILIDADES BLANDAS 3"	2 HORAS	
TOTAL HORAS TALLERES TRANSVERSALES			**36 HORAS**

En ejecución de las actividades planteadas en el componen te 1 también se realizó el Diagnóstico de Perfil de los Beneficiarios, atendiendo las herramientas definidas en el convenio para este estudio.

3.2.2 COMPONENTE 2. PLANES DE NEGOCIOS – ENTREGA DE CAPITAL SEMILLA Y FORTALECIMIENTO PRODUCTIVO

Otro de los avances importantes durante el periodo comprendido entre el **10 de febrero y el 20 de mayo de 2026**, fue el acompañamiento y evaluación de 102 planes de negocios elaborados por los beneficiarios de cada una de las líneas productivas del convenio, cumpliendo de igual manera con el 100% de esta obligación correspondiente al Componente 2.

4.
COMPONENTE 1

FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES

4.1 DESCRIPCIÓN DEL COMPONENTE 1

El Componente 1: Formación y desarrollo de habilidades tuvo por objeto la ejecución de procesos de formación especializada de carácter teórico-práctico y aplicado, orientados al fortalecimiento de competencias técnicas, emprendedoras y de prestación de servicios de la población beneficiaria previamente seleccionada y focalizada, conforme a los lineamientos establecidos en el proyecto.

En desarrollo de este componente, la Fundación Manos a la Obra por Mi País adelantó la formación en las líneas productivas de panificación y repostería, chocolatería y estética, con el propósito de generar capacidades que contribuyeran a la creación, puesta en marcha y fortalecimiento de unidades productivas en el municipio de Ibagué.

Como resultado de la ejecución, se capacitó a un total de 110 beneficiarios, distribuidos así: 35 personas en panificación y repostería, 25 personas en chocolatería y 50 personas en estética. Los procesos formativos incluyeron la transferencia de conocimientos técnicos propios de cada oficio, así como contenidos complementarios relacionados con buenas prácticas productivas, nociones básicas de gestión empresarial, servicio al cliente e identificación de oportunidades para la generación de ingresos.

La ejecución de este componente se desarrolló en concordancia con el alcance contractual previsto y en coherencia con las estrategias de fortalecimiento del sector productivo y comercial contempladas en el Plan de Desarrollo Municipal Ibagué para Todos 2024-2027.

4.2 ACTIVIDADES DEL COMPONENTE 1

El componente uno busca el cumplimiento de sus objetivos generales y específicos propuestos mediante el desarrollo de las siguientes actividades:

COMPONENTE 1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES

ACTIVIDADES DEL COMPONENTE	HORAS
Procesos Formativos Estética	32 horas
Talleres complementarios Estética. Liderazgo Emprendedor	6 horas
Talleres complementarios Estética. Habilidades Blandas y Atención al Cliente	6 horas
Procesos Formativos Panificación y Repostería	40 horas
Talleres complementarios Panificación y Repostería. Liderazgo Emprendedor	6 horas
Talleres complementarios Panificación y Repostería. Habilidades Blandas y Atención al Cliente	6 horas
Procesos Formativos Chocolatería	56 horas
Talleres complementarios Chocolatería. Liderazgo Emprendedor	6 horas
Talleres complementarios Chocolatería. Habilidades Blandas y Atención al Cliente	6 horas
Diagnóstico de perfil de los beneficiarios.	N/A

5. PROCESO FORMÁTIVO DE ESTÉTICA

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO FORMÁTIVO EN ESTÉTICA

En desarrollo del Componente 1: Formación y desarrollo de habilidades, se ejecutó la línea de formación en **estética**, en la cual participaron **50 beneficiarios** del municipio de Ibagué.

El proceso formativo se estructuró bajo una metodología **teórico-práctica y aplicada**, orientada al fortalecimiento de competencias técnicas para la prestación de servicios estéticos y al desarrollo de capacidades para la generación de ingresos mediante la creación o fortalecimiento de unidades productivas.

La formación comprendió contenidos especializados en **masaje relajante**, abordando temáticas relacionadas con introducción al masaje, bioseguridad y normas de higiene, anatomía básica, preparación del espacio, materiales e insumos, técnicas fundamentales, protocolo integral de aplicación, cuidados posteriores, identificación de errores frecuentes y criterios de ética y profesionalismo.

Igualmente, se desarrollaron contenidos asociados a **spa y chocoterapia**, incluyendo procedimientos de exfoliación y aromaterapia, así como formación en **limpieza facial básica**, en la cual se abordaron aspectos relacionados con anatomía y fisiología de la piel, valoración inicial de la usuaria, selección de materiales y productos, protocolos de aplicación, recomendaciones de uso y cuidados posteriores.

Como parte del proceso de cualificación técnica, se impartió formación en **automaquillaje,** organizada en módulos de aprendizaje orientados al diagnóstico del tipo de piel, preparación previa, selección y aplicación de bases y correctores, técnicas de contorno, rubor e iluminación, diseño y maquillaje de cejas, maquillaje de ojos y labios, fijación y durabilidad, selección de kit básico de productos y desarrollo de un ejercicio práctico de maquillaje integral.

De igual manera, se desarrollaron contenidos en **depilación corporal**, abordando aspectos de bioseguridad, valoración de la usuaria, materiales e insumos, técnicas de depilación por zonas, cuidados posteriores y fidelización del cliente. Asimismo, se adelantó formación en **diseño de cejas**, incluyendo fundamentos de visagismo, mapeo profesional, perfilado, técnicas de depilación, bioseguridad y cuidados posteriores.
La línea de formación incluyó además capacitación en **lifting de pestañas**, en la cual se abordaron fundamentos técnicos del procedimiento, tipos de pestañas y estructura del vello, normas de asepsia, contraindicaciones, materiales requeridos, protocolo paso a paso y recomendaciones de mantenimiento posterior.

De manera complementaria, el proceso incorporó **talleres transversales de liderazgo emprendedor y habilidades blandas con enfoque en atención al cliente**, orientados al fortalecimiento de capacidades comerciales, relacionamiento con el usuario y consolidación de competencias básicas para el ejercicio de actividades productivas en el sector estético.

5.2 TALLER DE FORMACIÓN “MASAJE RELAJANTE”

5.2.1 INTRODUCCIÓN

En desarrollo del Componente 1: Formación y desarrollo de habilidades, se ejecutó el taller de “Masaje Relajante”, dirigido a las beneficiarias vinculadas a la línea de formación en estética del proyecto adelantado en el municipio de Ibagué.

El proceso formativo se desarrolló mediante una metodología teórico-práctica, orientada al fortalecimiento de competencias relacionadas con técnicas básicas de masaje corporal, bioseguridad, preparación del entorno de atención y prestación de servicios orientados al bienestar y relajación.

5.2.2 OBJETIVOS DEL TALLER “MASAJE RELAJANTE”

Fortalecer las capacidades técnicas de las beneficiarias mediante el aprendizaje y aplicación de técnicas básicas de masaje relajante, promoviendo la correcta preparación del espacio, el uso adecuado de materiales y la atención segura y profesional al cliente.

5.2.3 INTRODUCCIÓN AL MASAJE RELAJANTE

Durante la apertura del taller se abordó el masaje relajante como una técnica manual orientada a disminuir tensiones musculares, generar bienestar, mejorar la circulación y promover estados de relajación física y emocional.

Las beneficiarias identificaron este servicio como una alternativa importante dentro del portafolio de servicios estéticos y de bienestar.



5.2.4 BIOSEGURIDAD Y NORMAS DE HIGIENE

Se trabajaron los principios básicos de bioseguridad aplicables al masaje corporal.

Se enfatizó en:

- Lavado de manos antes y después de cada atención
- Limpieza de camillas
- Uso de toallas limpias
- Higiene personal del profesional
- Desinfección de materiales
- Correcta presentación del área de trabajo

Las participantes comprendieron que estos aspectos fortalecen la seguridad, la confianza del cliente y la calidad del servicio.



5.2.5 ANATOMÍA BÁSICA PARA EL MASAJE

Durante esta fase se abordaron nociones básicas sobre anatomía aplicada al masaje.

Las beneficiarias identificaron:

- Principales grupos musculares
- Zonas de tensión frecuentes
- Áreas sensibles que requieren mayor cuidado
- Dirección básica de maniobras de relajación

Este conocimiento permitió desarrollar mayor conciencia técnica en la práctica.



5.2.6 PREPARACIÓN DEL ESPACIO (SPA)

Se explicó la importancia del entorno físico para la experiencia del masaje.

Las participantes organizaron espacios de práctica teniendo en cuenta:

- Orden
- Limpieza
- Iluminación suave
- Disposición de toallas
- Temperatura confortable
- Ambiente de tranquilidad

Se resaltó que el entorno influye directamente en la percepción de calidad del servicio.





5.2.7 MATERIALES Y PRODUCTOS UTILIZADOS

Durante el taller se trabajó con:

- Camillas
- Toallas
- Aceites corporales
- Cremas para masaje
- Recipientes
- Paños
- Almohadas de apoyo

Se explicó el uso correcto de cada material y su función dentro del procedimiento.



5.2.8 TÉCNICAS FUNDAMENTALES PARA EL MASAJE RELAJANTE

Las beneficiarias conocieron y practicaron maniobras básicas como:

- Deslizamientos suaves
- Amasamientos
- Presiones ligeras
- Movimientos circulares
- Maniobras de relajación superficial

Durante la práctica se enfatizó en la postura corporal del profesional, el ritmo y la presión adecuada.



5.2.9 PROTOCOLO COMPLETO PARA EL MASAJE RELAJANTE (PIES A CABEZA)

La práctica central del taller estuvo orientada a la ejecución del protocolo básico de masaje relajante.

Las participantes desarrollaron de manera guiada la siguiente secuencia:

- Preparación del espacio
- Preparación de la usuaria
- Aplicación de producto
- Masaje inicial en pies y piernas
- Masaje en espalda, hombros y brazos
- Masaje cervical
- Cierre progresivo del procedimiento

Las prácticas se realizaron por parejas bajo supervisión permanente.



5.2.10 MASAJE SPA COMPLEMENTARIO

Se incorporaron elementos complementarios orientados a enriquecer la experiencia sensorial.

Se trabajó con:

- Movimientos suaves de cierre
- Aplicación aromática ligera
- Técnicas básicas de relajación final
- Incorporación de elementos adicionales que enriquecen la experiencia



5.2.11 ERRORES COMUNES

Durante el análisis práctico se identificaron errores frecuentes como:

- Presión excesiva
- Movimientos bruscos
- Falta de secuencia
- Mala postura del profesional
- Uso inadecuado de producto
- Falta de comunicación con la usuaria

El análisis permitió fortalecer criterios técnicos de seguridad y calidad.



5.2.12 CUIDADOS POST TRATAMIENTO

Las beneficiarias aprendieron recomendaciones básicas posteriores al masaje:

- Hidratación
- Reposo breve
- Evitar actividad física intensa inmediata
- Mantener sensación de relajación



5.2.13 ÉTICA Y PROFESIONALISMO

Se abordó la importancia del trato respetuoso, la presentación personal, la confidencialidad, la comunicación clara y el consentimiento de la usuaria antes del procedimiento.

Las participantes comprendieron que el profesionalismo es un componente esencial del servicio.



5.2.14 DESARROLLO METODOLÓGICO DEL TALLER

El taller se desarrolló mediante:

- Exposición teórica
- Demostración guiada
- Práctica supervisada
- Trabajo en parejas
- Retroalimentación permanente

Las beneficiarias participaron activamente durante toda la jornada formativa.

5.2.15 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Las participantes manifestaron que el taller les permitió comprender que el masaje relajante no depende únicamente de movimientos manuales, sino también de técnica, ritmo, ambiente y atención integral.

La práctica fortaleció confianza, coordinación y seguridad en la ejecución.

5.2.16 MATERIAL DIDACTICO UTILIZADO

Durante el proceso formativo se emplearon:

- Guías de protocolo
- Fichas básicas de bioseguridad
- Camillas
- Toallas
- Aceites corporales
- Demostraciones prácticas
- Ejercicios supervisados

5.2.17 CONCLUSIONES DEL TALLER

El taller de **Masaje Relajante** permitió fortalecer competencias técnicas básicas relacionadas con bienestar corporal, manejo de materiales, preparación del entorno y ejecución ordenada del procedimiento.

Las beneficiarias adquirieron herramientas útiles para ampliar su portafolio de servicios en el sector estético.

5.2.18 ANÁLISIS DE LAS EXPECTATIVAS DE LAS BENEFICIARIAS

Las beneficiarias manifestaron alta satisfacción frente al proceso formativo.

El taller respondió favorablemente a sus expectativas, especialmente por tratarse de una técnica de alta aplicabilidad dentro de servicios estéticos y de bienestar.

5.2.19 ANÁLISIS DEL APRENDIZAJE ADQUIRIDO

Como resultado del proceso formativo, las participantes fortalecieron capacidades relacionadas con:

- Preparación técnica del espacio
- Uso adecuado de materiales
- Bioseguridad
- Maniobras básicas de masaje
- Protocolo de atención
- Trato profesional al cliente

En términos generales, el taller contribuyó al fortalecimiento de competencias aplicables a la prestación de servicios y al desarrollo de emprendimientos.

5.2.20 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER DE MASAJE RELAJANTE























STEN

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **02 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller masaje relajante**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alsacia | NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Fiento - Arte Estético: Masaje Relajante

FECHA: 02/03/2026 | HORA DE INICIO: 8am | HORA DE FINALIZACIÓN: 1pm | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	GÉNERO: Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Carnetizado	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio (SI/NO)	RNIT (SI/NO)	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación por competencias? (SI/NO)	EMPLEABILIDAD: ¿Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005756145	3246333256		12		X				24	83				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496165	3123925602		8		X				34	44	X					8	8		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824668	3184774182		7		X				24	83				X		8	8	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110546494	3017530323		13		X				31	C1	X					8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cacheya Luna	C.C.	1104634685	3229654052		7		X				22	42	X					8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129628	3182565151		8		X				31	82	X					8	8	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46383100	3184847782		9		X				43	46	X					8	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
8	Viviane Camacho Quevedo	C.C.	1024516540	3187864263			2	X				34	43		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
9	Dianna Juranny Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152648552		11		X				23	85				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
10	Yennifer Angelina Hernandez Lasserna	C.C.	1110447557	3172906175		9		X				39	NO				X		8	15	Angelina	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
11	Maira alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535960	3505813031		10		X				32	NO					X	8	8		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3133869561		8		X				34	NO	X					8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144264741		7		X				34	83	X					8	8		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446873	3174329581		8		X				38	C2	X					8	7.8	Jeli's	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
15	Lucely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3198135473		11		X				44	46				X		8	8		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
16	Deyanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110567946	3202530904			8	X				28	A4	X					8	8		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517355	3133180440		2		X				34	A4	X					8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112167266		9		X				37	43	X					8	7.9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1005910849	3243322225		3		X				24	NO				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110534796	3185649366		13		X				32	84	X					8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65633862	3124333932		4		X				41	82		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventaro	C.C.	1105485788	3138718634		8		X				18	A3		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110539278	3102985105		11		X				32	42				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	yeimy Brigith otalvaro forero	C.C.	1006086582	3219186056		8		X				26	C1		X				8	9	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Maheche Carabali	C.C.	1110474219	3153066218		2		X				37	46	X					8	9	Vivi Nails	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: _____ | Cargo de quien diligencia: _____ | Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD:
1. Personal
2. Intelectual
3. Visual
4. Auditiva
5. Sordoceguera
6. Mental/ psicosocial
7. Múltiple
8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN:
1. NARP
2. Indígena
3. Persona con gitano
4. Madre
5. Persona con discapacidad
6. Población LGTBIQ+
7. Víctima del conflicto armado
8. Persona en reincorporación
9. Cabeza de familia
10. Vendedor informal en espacio público
11. Habitante de calle
12. Habitante en calle
13. Migrante, procedente o retornado
14. Víctimas de la fuerza pública
15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO:
1. Agroindustria y/o agricultura
2. Ambiental
3. Ciencia y/o tecnología
4. Artesanal
5. Comercio
6. Comercio y/o servicios
7. Confección y/o textil
8. Turismo
9. Economía naranja
10. Economía popular
11. Hostelería y/o alojamiento
12. Otro (¿?) _____

D. GRUPO PÚBLICO DE INTERÉS (SPE):
1. SENA
2. COMFENALCO
3. COMFATOLIMA
4. Todos
5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIO:
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnico
6. Tecnológico
7. Profesional
8. Posgrado
9. Otro (¿?) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué:
https://ibague.gov.co/portal/administracion-web/publicaciones/232411/SIN-OTO-232411/912020.pdf

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **02 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller masaje relajante**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/01/2026 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 34 # 77A-18 Barrio Jardín Alabaure — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Planta - Arte Estética masaje Relajante

FECHA: 02/03/2026 — HORA DE INICIO: 8am — HORA DE FINALIZACIÓN: 1pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No Binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	INT: D/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: (Interesado en capacitación?) SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		12			X			28	A2	X					6	9	Luisa Osorio Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	Luisa Restrepo
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308					X			54	NO	X					6	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713159	3203814701		6			X			34	A2	X					6	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Alagunа	C.C.	1110583200	3248231298		7			X			28	B2	X					6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	LUISA MACHADO
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1108998795	3204765967		7			X			38	NO				X		6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	Angela Mendez
6	Maria Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		4			X			25	B1	X					6	7	Mafe Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	Monica Pinto
7	Marieis Latorre Calderon	C.C.	46359457	3117069336		7			X			61	B2	X					6	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028026	3203237244		12			X			19	B4	X					2	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	KAROL
9	Laura Natalie Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		6			X			25	NO	X					6	15	Celestia	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	NATALIE MENDOZA
10	Maria Paula Hernández Matorma	C.C.	1104546490	3156620002		8			X			19	B2		X				6	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	Paula Hernandez
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030281632	3107844807		8			X			18	NO		X		X		6	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241636		8			X			36	B3		X				6	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
13	kelly Alexandra Sanchez Carvajal	C.C.	1005770661	3156595480		12			X			33	A2				X		6	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110506640	3183689444		7			X			35	B2				X		6	9	Lucianne.nailsstudio	N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1069175427	3062644496		7			X			36	A2		X				6	9	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
16	Yelmy rondon Guayara	C.C.	28544289	3203344989		8			X			45	B1	X					6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	Yelmy Rondon
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		7			X			29	B2				X		6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287576	3203670187		7			X			23	NO				X		6	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	Valentina
19	Leydy Carolina Villa Garibello	C.C.	38381216	3142663145		13			X			40	B1		X				6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa bastó sanabria	C.C.	1110556737	3226129569		8			X			30	A1		X				6	7,9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	Leidy Bastó
21	Angela Yarledy Melecio Rubiano	C.C.	1108950034	3222302414		8			X			34	B3		X				6	7,9	ANLLEL	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
22	Maria Paula Ruiz Triana	C.C.	1007426016	3174437298		12			X			28	A1		X				6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Jenny Johibidy Trujillo Torres	C.C.	1110496369	3124762486		7			X			36			X				6	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	Jenny Trujillo
24	Diana Tatiana Cardona Medina	C.C.	1234643100	3013449077		8			X			26			X				6	7	Diana Cardona Studio	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	Diana Cardona
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Raizal y gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Comercio 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Políticas de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

5.2.22 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 1 "MASAJE RELAJANTE"

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Masaje Relajante" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Masaje Relajante"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 1			**100%**

5.3 TALLER DE FORMACIÓN "SPA CHOCOTERAPIA - EXFOLIACIÓN – AROMATERAPIA"

5.3.1 INTRODUCCIÓN

En desarrollo del **Componente 1: Formación y desarrollo de habilidades**, se ejecutó el taller de **Spa Chocoterapia – Exfoliación – Aromaterapia**, dirigido a las **beneficiarias** vinculadas a la línea de formación en estética del proyecto adelantado en el municipio de Ibagué.

El taller se desarrolló con una metodología **teórico-práctica y vivencial**, orientada al fortalecimiento de competencias técnicas relacionadas con procedimientos de spa enfocados en el bienestar corporal, la relajación, el cuidado integral de la piel y la prestación de servicios estéticos con valor agregado.

La jornada permitió a las beneficiarias conocer y aplicar procedimientos básicos de chocoterapia, exfoliación corporal y aromaterapia, integrando conocimientos de bioseguridad, atención al cliente, uso adecuado de insumos cosméticos y protocolos de aplicación.

5.3.2 OBJETIVO DEL TALLER SPA CHOCOTERAPIA - EXFOLIACIÓN – AROMATERAPIA

Fortalecer las capacidades técnicas de las beneficiarias mediante el aprendizaje y aplicación práctica de procedimientos básicos de spa, orientados al bienestar corporal, el cuidado de la piel y la generación de competencias aplicables al emprendimiento en el sector estético.

5.3.3 INTRODUCCIÓN AL SPA CHOCOTERAPIA - EXFOLIACIÓN – AROMATERAPIA

La sesión inició con una contextualización general sobre los tratamientos de spa y su importancia dentro del sector estético.

Se explicó a las participantes que la chocoterapia es un procedimiento estético basado en el uso del cacao por sus propiedades antioxidantes, hidratantes y revitalizantes. Igualmente, se abordó el concepto de exfoliación corporal como técnica orientada a eliminar células muertas, mejorar la textura de la piel y favorecer su oxigenación.

También se introdujo el concepto de aromaterapia, entendido como el uso de aceites esenciales y fragancias naturales para promover bienestar físico, emocional y sensorial.

Las beneficiarias reconocieron cómo estos procedimientos pueden complementar servicios de estética y convertirse en una alternativa atractiva dentro de un emprendimiento.



5.3.4 BENEFICIOS Y PROPIEDADES DE LOS TRATAMIENTOS

Durante este módulo se abordaron los beneficios específicos de cada tratamiento.

En el caso de la chocoterapia, se explicó que el cacao contiene antioxidantes naturales que favorecen la hidratación, suavidad y apariencia saludable de la piel.

Respecto a la exfoliación, se analizó cómo este procedimiento contribuye a renovar la piel, retirar impurezas, estimular la circulación y mejorar la absorción de productos cosméticos.

En cuanto a la aromaterapia, las participantes aprendieron cómo determinados aromas pueden generar efectos relajantes, calmantes o revitalizantes, mejorando la experiencia integral del usuario.



5.3.5 BIOSEGURIDAD Y NORMAS DE HIGIENE

Se reforzaron las medidas de bioseguridad aplicables a procedimientos de spa.

Se trabajaron aspectos relacionados con:

- Lavado de manos antes y después del procedimiento
- Limpieza y desinfección de superficies
- Uso adecuado de toallas limpias
- Manipulación segura de productos cosméticos
- Higiene personal y presentación profesional

Las beneficiarias comprendieron que la bioseguridad es un elemento esencial para garantizar confianza, calidad y seguridad en la prestación del servicio.



5.3.6 ANATOMÍA BÁSICA APLICADA A TRATAMIENTOS SPA

En esta fase se realizó una revisión básica de las zonas corporales más comunes para la aplicación de tratamientos de spa.

Se analizaron áreas como:

- Espalda
- Brazos
- Piernas
- Cuello
- Hombros

Se enfatizó en la importancia de reconocer sensibilidad cutánea, zonas de mayor tensión y condiciones básicas de la piel antes de aplicar productos o maniobras.



5.3.7 PREPARACIÓN DEL ESPACIO (SPA)

Las participantes aprendieron la importancia de preparar adecuadamente el espacio de trabajo para generar bienestar y confort.

Se abordaron aspectos como:

- Limpieza y organización del área
- Disposición adecuada de camilla y toallas
- Iluminación suave
- Ventilación apropiada
- Música ambiental
- Uso moderado de aromas

Durante la práctica, las beneficiarias organizaron espacios de trabajo simulando ambientes de atención profesional.



5.3.8 MATERIALES Y PRODUCTOS UTILIZADOS

En esta parte del taller se identificaron los insumos requeridos para los procedimientos desarrollados.

Entre ellos se trabajó con:

- Cacao cosmético o mezcla de chocolate corporal
- Exfoliantes naturales
- Aceites esenciales
- Cremas hidratantes
- Recipientes de mezcla
- Brochas de aplicación
- Toallas
- Sábanas
- Espátulas y accesorios básicos

Se explicó la importancia de verificar compatibilidad con la piel y manipular adecuadamente cada producto.



5.3.9 TÉCNICAS FUNDAMENTALES DEL TRATAMIENTO

Se realizaron ejercicios prácticos orientados a la correcta aplicación de los productos.

Las beneficiarias practicaron:

- Aplicación uniforme de exfoliantes
- Movimientos suaves circulares
- Tiempos de exposición adecuados
- Aplicación de envolturas
- Uso complementario de aromas relajantes

Esta fase permitió fortalecer destrezas manuales básicas aplicables a servicios de spa.



5.3.10 PROTOCOLO COMPLETO DEL SPA CHOCOTERAPIA – EXFOLIACIÓN – AROMATERAPIA

En la fase práctica principal se ejecutó el protocolo completo del tratamiento.

El procedimiento incluyó:

- Recepción y preparación del usuario
- Valoración básica de la piel
- Limpieza inicial
- Aplicación de exfoliación corporal
- Retiro del producto
- Aplicación de chocoterapia
- Incorporación de aromaterapia
- Tiempo de reposo
- Masaje suave de finalización

Las beneficiarias realizaron la práctica guiada en parejas, fortaleciendo habilidades de observación, precisión y secuencia técnica.



5.3.11 ERRORES COMUNES Y RECOMENDACIONES

Se analizaron errores frecuentes que pueden presentarse durante la prestación del servicio.

Entre ellos:

- Uso excesivo de producto
- Aplicación brusca o con demasiada presión
- Falta de uniformidad
- No respetar tiempos de exposición
- No verificar sensibilidad de la piel
- Deficiente comunicación con el usuario

El análisis de estos errores permitió a las participantes comprender criterios básicos de calidad y seguridad.



5.3.12 CUIDADOS POST TRATAMIENTO

Se abordaron recomendaciones básicas para el usuario después del procedimiento.

Entre ellas:

- Mantener hidratación
- Evitar exposición inmediata al sol
- Evitar baños muy calientes inmediatamente después
- Aplicar productos hidratantes
- Permitir reposo de la piel

Las participantes comprendieron que estas recomendaciones complementan el servicio y favorecen mejores resultados.



5.3.13 ÉTICA Y PROFESIONALISMO

Como cierre del componente técnico, se trabajaron principios relacionados con el ejercicio responsable de la actividad estética.

Se enfatizó en:

- Trato respetuoso
- Confidencialidad
- Presentación personal
- Puntualidad
- Comunicación clara
- Compromiso con el bienestar del usuario



5.3.14 DESARROLLO METODOLÓGICO DEL TALLER

El taller se desarrolló bajo una metodología participativa que combinó:

- Explicación teórica
- Demostración práctica
- Trabajo en parejas
- Simulación de atención al usuario
- Ejercicios de observación y retroalimentación

Las beneficiarias participaron activamente durante todas las fases del proceso formativo.

Se evidenció apropiación progresiva de los contenidos, interés por la aplicación práctica y disposición para incorporar estos conocimientos dentro de posibles servicios de emprendimiento.

5.3.15 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Durante el desarrollo del taller, las participantes manifestaron que la experiencia fue altamente significativa debido a que les permitió conocer una línea de servicios complementarios con potencial comercial dentro del sector estético.

Entre los principales aprendizajes expresados por las beneficiarias se destacaron:

- Reconocimiento del valor agregado que ofrecen los tratamientos de spa
- Comprensión del uso correcto de productos naturales y cosméticos
- Aprendizaje de protocolos completos de aplicación
- Fortalecimiento de habilidades manuales
- Comprensión de la importancia del ambiente de atención y la experiencia del cliente

Varias participantes señalaron que antes del taller asociaban estos procedimientos únicamente con servicios especializados, y que ahora lograban comprender que, con una adecuada formación, pueden incorporarlos como parte de futuros servicios de emprendimiento.

5.3.16 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

Durante el desarrollo del taller se emplearon los siguientes recursos pedagógicos:

- Guía técnica de protocolo de spa
- Ficha de valoración inicial del usuario
- Lista de chequeo de bioseguridad
- Esquema de secuencia de aplicación
- Demostración práctica guiada
- Materiales cosméticos reales
- Ejercicios de práctica supervisada

5.3.17 CONCLUSIONES DEL TALLER

El taller de **Spa Chocoterapia – Exfoliación – Aromaterapia** permitió fortalecer las competencias técnicas de las beneficiarias en procedimientos básicos de spa, ampliando sus conocimientos sobre bienestar corporal, cuidado de la piel y prestación de servicios estéticos complementarios.

La metodología teórico-práctica facilitó la apropiación de los contenidos, permitiendo que las participantes comprendieran no solo la aplicación técnica de los procedimientos, sino también la importancia de la bioseguridad, la atención al cliente y la calidad en la prestación del servicio.

5.3.18 ANÁLISIS DE EXPECTATIVAS DE LAS BENEFICIARIAS

Se evidenció que el taller respondió favorablemente a las expectativas de las participantes.

Las beneficiarias manifestaron interés particular en aprender procedimientos novedosos y diferenciadores que pudieran enriquecer su perfil ocupacional dentro del sector estético.

La posibilidad de practicar directamente las técnicas generó mayor confianza y motivación frente al aprendizaje.

5.3.19 ANÁLISIS DEL APRENDIZAJE ADQUIRIDO

Como resultado del proceso formativo, las participantes adquirieron conocimientos y habilidades relacionados con:

- Preparación técnica del espacio de atención
- Selección y manejo de insumos
- Aplicación de protocolos básicos de spa
- Identificación de cuidados posteriores
- Fortalecimiento de capacidades para ofrecer servicios complementarios con enfoque emprendedor

En términos generales, el taller contribuyó al fortalecimiento de competencias ocupacionales útiles para la generación de ingresos, la ampliación de portafolios de servicios y el desarrollo de iniciativas productivas en el sector estético.

5.3.20 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER DE **SPA CHOCOTERAPIA – EXFOLIACIÓN – AROMATERAPIA**











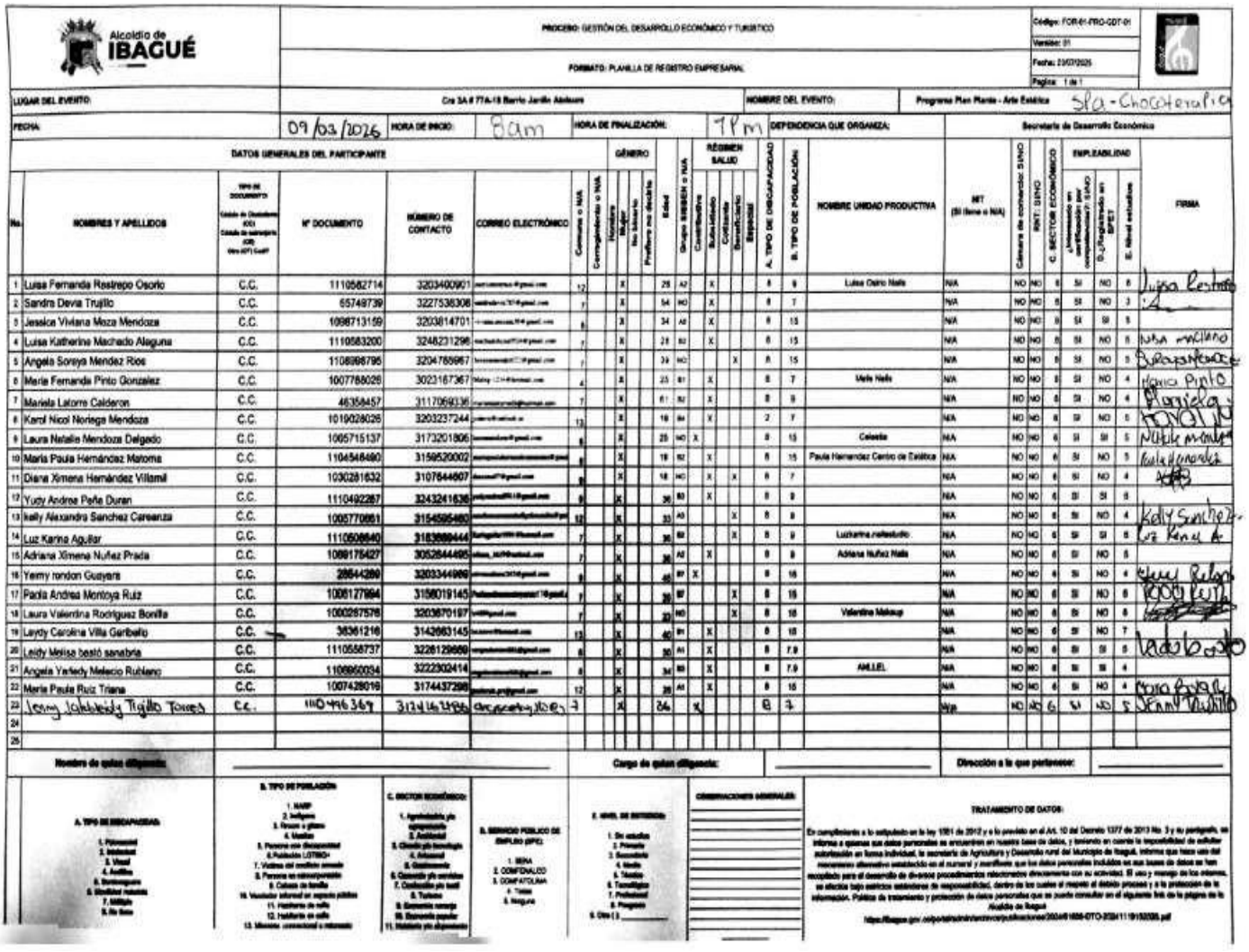




5.3.21 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER DE **SPA CHOCOTERAPIA EXFOLIACIÓN – AROMATERAPIA**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **09 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller de spa chocoterapia exfoliación aromaterapia**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alabaum — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Mente - Arte Estética — Spa - Chocoterapia

FECHA: 09/03/2026 — HORA DE INICIO: 8am — HORA DE FINALIZACIÓN: 1Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Cisgénero o N/A	GÉNERO: Contransgénero o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	Grupo étnico o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Contributivo Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación por competencias? SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110562714	3203400901		12		X			25	A2		X			8	9	Luisa Osiris Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	8	
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227536308		7		X			54	NO		X			8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713159	3203814701		8		X			34	A2		X			8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Aleguna	C.C.	1110583200	3248231296		7		X			21	B2		X			8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
5	Angela Sorsya Mendez Rios	C.C.	1106998795	3204785967		7		X			33	NO				X	8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
6	Maria Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		4		X			23	B1		X			8	7	Mafe Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Mariela Latorre Calderon	C.C.	46358457	3117069136		7		X			61	A2		X			8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028026	3203237244		13		X			18	B4		X			2	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
9	Laura Natalia Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		8		X			25	NO	X				8	15	Celeste	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
10	Maria Paula Hernández Maroma	C.C.	1104546490	3156520002		8		X			19	B2		X			8	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030281632	3107644607		8		X			18	NO		X	X		8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
12	Yuoy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241636		8		X			36	B3		X			8	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
13	kelly Alexandra Sanchez Carearuza	C.C.	1005770661	3154595460		13		X			33	A5				X	8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508540	3183889444		7		X			36	B3				X	8	9	Luzkarina.nailsstudio	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1098175427	3052844495		7		X			36	A2		X			8	9	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
16	Yenny rondon Guayara	C.C.	28544289	3203344969		8		X			46	B1	X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3156019145		7		X			36	B1				X	8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000257576	3203670197		7		X			23	NO				X	8	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
19	Leydy Carolina Villa Garibello	C.C.	38361216	3142663145		13		X			40	B1		X			8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa bastó sanabria	C.C.	1110558737	3228129659		8		X			30	A1		X			8	7.9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
21	Angela Yarledy Melecio Rubiano	C.C.	1106960034	3222302414		8		X			34	B3		X			8	7.9	AMLLEL	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
22	Maria Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428019	3174437298		12		X			26	A1		X			8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Jenny Johlebedy Trujillo Torres	C.C.	1110996369	3124463996		7		X			24		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24																											
25																											

Nombre de quien diligencia: _____ — Cargo de quien diligencia: _____ — Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Permanente; 2. Intelectual; 3. Visual; 4. Auditiva; 5. Sordoceguera; 6. Discapacidad múltiple; 7. Mental; 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP; 2. Indígena; 3. Rrom o gitano; 4. Mestizo; 5. Persona con discapacidad; 6. Población LGTBIQ+; 7. Víctima del conflicto armado; 8. Persona en reincorporación; 9. Cabeza de familia; 10. Vinculación informal en espacios públicos; 11. Habitante de calle; 12. Habitante en calle; 13. Migrante, connacional o retornado

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario; 2. Artesanal; 3. Ciencia y/o tecnología; 4. Artesanal; 5. Gastronomía; 6. Comercio y/o servicios; 7. Confección y/o textil; 8. Turismo; 9. Economía naranja; 10. Economía popular; 11. Ninguno y/o siguientes

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA; 2. COMFENALCO; 3. COMFATOLIMA; 4. Todos; 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios; 2. Primaria; 3. Bachillerato; 4. Media; 5. Técnico; 6. Tecnológico; 7. Profesional; 8. Posgrado; 9. Otro ¿?

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la responsabilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y mantiene que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

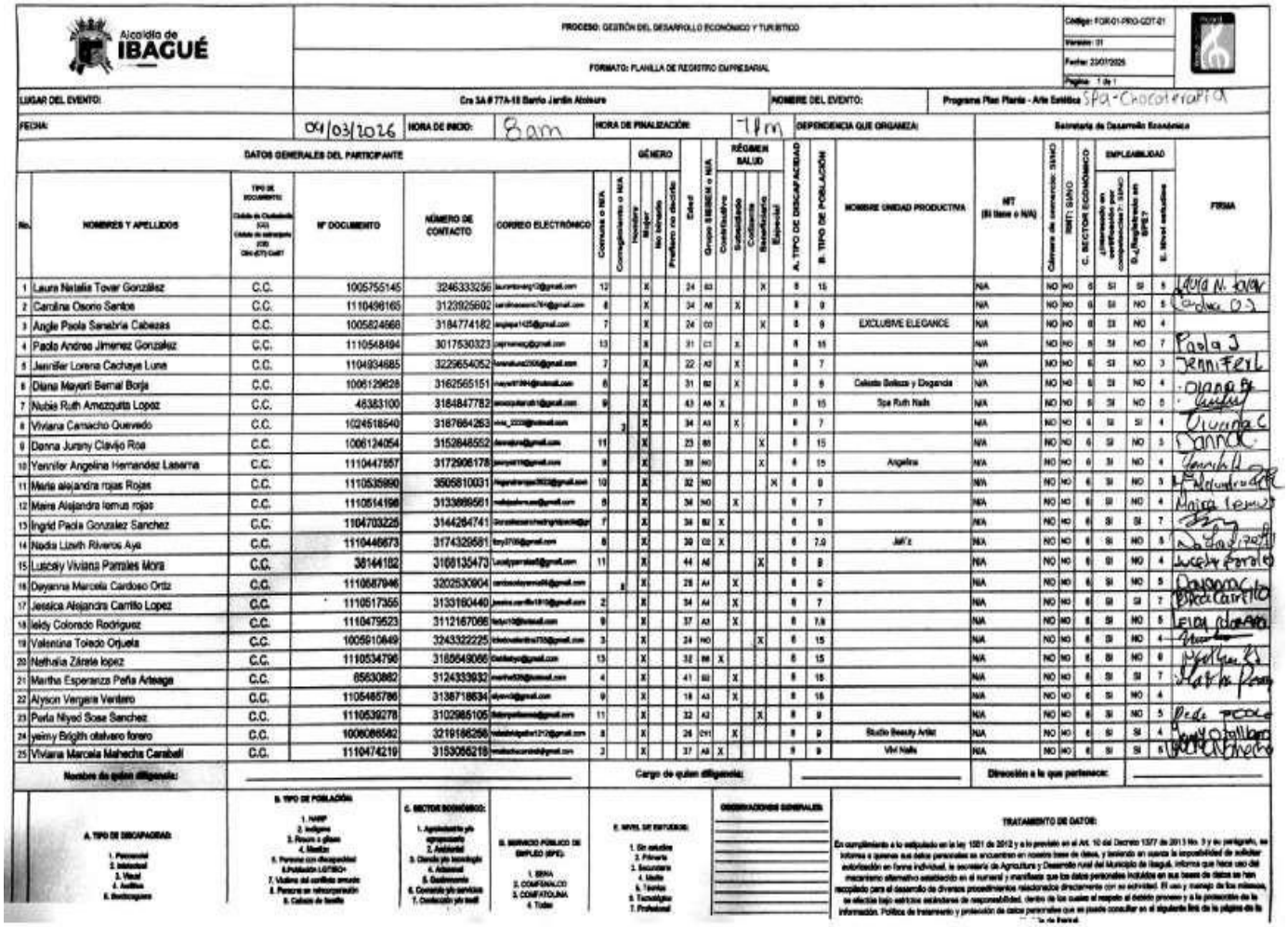
Fecha de la actividad: **09 de marzo de 2026**

Tema de la Actividad: **Taller de spa chocoterapia exfoliación aromaterapia**

Hora de Inicio: **8:00 a.m.**

Hora de Finalización: **1:00 p.m.**

Número de Horas: **5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/01/2026 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alcázare — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Planta - Arte Estética Spa-Chocoterapia

FECHA: 04/03/2026 — HORA DE INICIO: 8am — HORA DE FINALIZACIÓN: 1pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comunero o N/A	Campesino o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RMTI: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificados por competencias?: SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005755145	3246333256		12			X			24	B3				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496165	3123925602		8			X			34	A2		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824668	3184774182		7			X			24	C2				X		8	9	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110548494	3017530323		13			X			31	C1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654052		7			X			22	A2		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129628	3162565151		6			X			31	B2		X				8	9	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46383100	3184847782		9			X			43	A6	X					8	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
8	Viviana Camacho Quevedo	C.C.	1024618540	3187694263			2		X			34	A3		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
9	Donna Jursny Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152848552		11			X			23	B5				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
10	Yennifer Angelina Hernandez Laserna	C.C.	1110447557	3172906178		9			X			33	NO				X		8	15	Angelina	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3505810031		10			X			32	NO					X	8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514198	3133899561		9			X			34	NO		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144264741		7			X			34	B2	X					8	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446673	3174329581		8			X			30	C2	X					8	7.9	Jeli'z	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
15	Luicsay Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3168135473		11			X			44	A6				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
16	Deyanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110587946	3202530904			2		X			28	A4		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517355	3133160440		2			X			34	A4		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112167066		9			X			37	A3		X				8	7.9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1005910849	3243322225		3			X			24	NO				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110534796	3185649066		13			X			32	B6	X					8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65630882	3124333932		4			X			41	B3		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1105485786	3138718634		9			X			18	A3		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110539278	3102985105		11			X			32	A2				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	yeimy Brigith otalvaro forero	C.C.	1006086582	3219186256		8			X			26	D1		X				8	9	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Mahecha Carabali	C.C.	1110474219	3153056219		3			X			37	A6	X					8	9	Vivi Nails	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Personal 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Multisensorial

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Raizal y Palenquero 4. Madre 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuaria 2. Ambiental 3. Diseño y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Construcción y/o textil

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. CONFENALCO 3. CONFETOLIMA 4. Todos

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la

5.3.21 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 2

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Spa Chocoterapia Exfoliación - Aromaterapia" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Spa Chocoterapia Exfoliación – Aromaterapia"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 2			**100%**

5.4 TALLER DE FORMACIÓN "LIMPIEZA FACIAL BÁSICA"

5.4.1 INTRODUCCIÓN

En desarrollo del **Componente 1: Formación y desarrollo de habilidades**, se ejecutó el taller de **Limpieza Facial Básica**, dirigido a las beneficiarias vinculadas a la línea de formación en estética del proyecto adelantado en el municipio de Ibagué.

El taller se desarrolló bajo una metodología **teórico-práctica**, orientada al fortalecimiento de competencias técnicas relacionadas con el cuidado facial, la higiene profesional, la valoración inicial del cliente y la aplicación de protocolos básicos de limpieza facial, como herramientas fundamentales para la prestación de servicios estéticos con calidad y enfoque emprendedor.

5.4.2 OBJETIVO DEL TALLER

Fortalecer las capacidades técnicas de las beneficiarias mediante el aprendizaje y aplicación práctica del protocolo básico de limpieza facial, promoviendo el conocimiento de la piel, el uso adecuado de productos cosméticos, la bioseguridad y la correcta atención al cliente.

5.4.3 INTRODUCCIÓN A LA ESTÉTICA FACIAL

Durante la jornada se abordó la importancia de la **estética facial** como área fundamental dentro del sector estético, enfocada en el cuidado, protección, mantenimiento y mejoramiento de la salud y apariencia de la piel del rostro.

Las beneficiarias identificaron que la limpieza facial constituye uno de los procedimientos más solicitados dentro de los servicios estéticos, al ser un tratamiento básico, preventivo y complementario para el bienestar cutáneo.



5.4.4 ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DE LA PIEL

En esta fase se trabajaron conceptos básicos relacionados con la estructura y funcionamiento de la piel.

Se explicaron las principales capas:

- Epidermis
- Dermis
- Hipodermis

Asimismo, se abordaron funciones como:

- Protección
- Regulación térmica
- Sensibilidad,
- Regeneración cellular
-

Las participantes reconocieron la importancia de identificar los diferentes tipos de piel —seca, grasa, mixta y sensible— para seleccionar procedimientos y productos adecuados.



5.4.5 BIOSEGURIDAD Y NORMAS DE HIGIENE

Se reforzaron los principios básicos de bioseguridad aplicables a procedimientos faciales.

Se trabajó sobre:

- Lavado de manos antes y después de cada atención
- Uso de implementos limpios
- Desinfección de superficies
- Manipulación segura de productos
- Higiene personal del profesional
- Uso adecuado de toallas, bandas y accesorios

Las beneficiarias comprendieron que la bioseguridad constituye un elemento indispensable para proteger al cliente y garantizar calidad en la prestación del servicio.



5.4.6 FICHA DE VALORACIÓN DEL CLIENTE

Durante esta etapa se explicó la importancia de realizar una valoración previa del cliente antes de iniciar el procedimiento.

Se enseñó a identificar:

- Tipo de piel
- Antecedentes de sensibilidad
- Alergias
- Presencia de acné o irritación
- Hábitos básicos de cuidado facial

Las participantes diligenciaron formatos de valoración como ejercicio práctico, comprendiendo que esta herramienta permite personalizar el tratamiento y minimizar riesgos.



5.4.7 MATERIALES Y PRODUCTOS NECESARIOS

En el desarrollo del taller se trabajó con materiales e insumos básicos para la limpieza facial.

Entre ellos:

- Diademas
- Toallas limpias
- Recipientes
- Esponjas faciales
- Brochas
- Gasas
- Jabón o gel limpiador
- Exfoliante facial
- Tónico
- Mascarilla
- Crema hidratante
- Protector solar

Se explicó la función específica de cada producto y su correcta aplicación según el tipo de piel.



5.4.8 PROTOCOLO PASO A PASO

La fase práctica central del taller estuvo orientada a la ejecución del protocolo completo de limpieza facial básica.

Las beneficiarias desarrollaron de manera guiada la siguiente secuencia:

- Preparación del área de trabajo
- Preparación del cliente
- Valoración inicial
- Limpieza superficial
- Exfoliación
- Aplicación de vapor o apertura de poros cuando aplicaba
- Extracción superficial básica cuando correspondía
- Aplicación de tónico
- Aplicación de mascarilla
- Hidratación final
- Aplicación de protector solar

Durante esta práctica las participantes realizaron ejercicios por parejas, fortaleciendo destrezas manuales, orden técnico y seguridad en la ejecución.



5.4.9 ERRORES COMUNES Y CÓMO EVITARLOS

Se analizaron errores frecuentes que pueden afectar los resultados del procedimiento.

Entre ellos:

- No realizar valoración previa
- Aplicar productos no adecuados para el tipo de piel
- Realizar exfoliación excesiva
- Manipular la piel con demasiada presión
- Omitir medidas de bioseguridad
- No respetar tiempos de exposición de productos

El análisis permitió fortalecer criterios técnicos de prevención y calidad.



5.4.10 CUIDADOS POST TRATAMIENTO

Las beneficiarias aprendieron las principales recomendaciones que deben brindarse al usuario después de la limpieza facial.

Se indicó:

- Evitar exposición inmediata al sol
- No aplicar maquillaje de inmediato
- Mantener adecuada hidratación
- No manipular excesivamente la piel
- Continuar rutina básica de limpieza y protección



5.4.11 RECOMENDACIONES DE PRODUCTOS

Se brindó orientación general sobre productos recomendados según tipo de piel.

Se enfatizó en:

- Limpiadores suaves
- Tónicos sin alcohol
- Exfoliantes de uso moderado
- Mascarillas hidratantes o purificantes
- Cremas humectantes
- Protector solar diario

Las participantes comprendieron que la recomendación adecuada de productos mejora los resultados y genera mayor confianza en el servicio.



5.4.12 PREGUNTAS FRECUENTES DE LAS USUARIAS

Durante el taller se resolvieron inquietudes comunes que pueden presentarse durante la atención al cliente.

Entre ellas:

- ¿Cada cuánto debe hacerse una limpieza facial?
- ¿Todas las pieles pueden exfoliarse?
- ¿Qué hacer si hay acné?
- ¿Qué productos se deben evitar?
- ¿Cuándo se observan resultados?

Este espacio fortaleció la seguridad de las beneficiarias frente a futuras interacciones con clientes.



5.4.13 DESARROLLO METODOLÓGICO DEL TALLER

El taller se desarrolló mediante una metodología participativa que combinó:

- Exposición teórica
- Demostración guiada
- Práctica supervisada
- Trabajo en parejas
- Análisis de casos básicos
- Retroalimentación permanente

La participación activa de las beneficiarias favoreció la apropiación de conocimientos y el fortalecimiento de habilidades técnicas básicas.

5.4.14 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Durante la jornada, las participantes manifestaron que el taller les permitió comprender de manera práctica la importancia de un protocolo ordenado, seguro y adaptado a las necesidades del cliente.

Varias beneficiarias expresaron que antes del taller conocían algunos productos faciales, pero no tenían claridad sobre el orden técnico de aplicación ni sobre los cuidados posteriores.

La práctica supervisada fortaleció su confianza para ejecutar procedimientos básicos con mayor seguridad.

5.4.15 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

Durante el proceso formativo se emplearon:

- Guía de protocolo de limpieza facial
- Ficha de valoración del cliente
- Lista de chequeo de bioseguridad
- Productos cosméticos reales
- Demostración práctica guiada
- Ejercicios de aplicación supervisada

5.4.16 CONCLUSIONES DEL TALLER

El taller de Limpieza Facial Básica permitió fortalecer competencias técnicas fundamentales para la prestación de servicios estéticos orientados al cuidado facial.

Las beneficiarias lograron comprender la importancia de la valoración previa, la bioseguridad, la selección adecuada de productos y la correcta ejecución del protocolo.

La combinación de teoría y práctica favoreció una apropiación significativa de los contenidos.

5.4.17 ANÁLISIS DE LAS EXPECTATIVAS DE LAS BENEFICIARIAS

Se evidenció que el taller respondió favorablemente a las expectativas de las participantes.

Las beneficiarias manifestaron interés en adquirir conocimientos aplicables a servicios reales dentro del sector estético, especialmente en procedimientos de alta demanda como la limpieza facial.

La posibilidad de practicar directamente incrementó la motivación y la percepción de utilidad del proceso formativo.

5.4.18 ANÁLISIS DEL APRENDIZAJE ADQUIRIDO

Como resultado del taller, las beneficiarias fortalecieron conocimientos relacionados con:

- Identificación básica de tipos de piel
- Manejo de productos cosméticos
- Aplicación del protocolo de limpieza facial
- Atención segura al cliente
- Recomendaciones post tratamiento

En términos generales, el taller contribuyó al fortalecimiento de capacidades técnicas aplicables a la generación de ingresos, la ampliación del portafolio de servicios y el desarrollo de iniciativas productivas en el sector estético.

5.4.19 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER DE “LIMPIEZA FACIAL BÁSICA”








Fundación
MANOS A LA OBRA

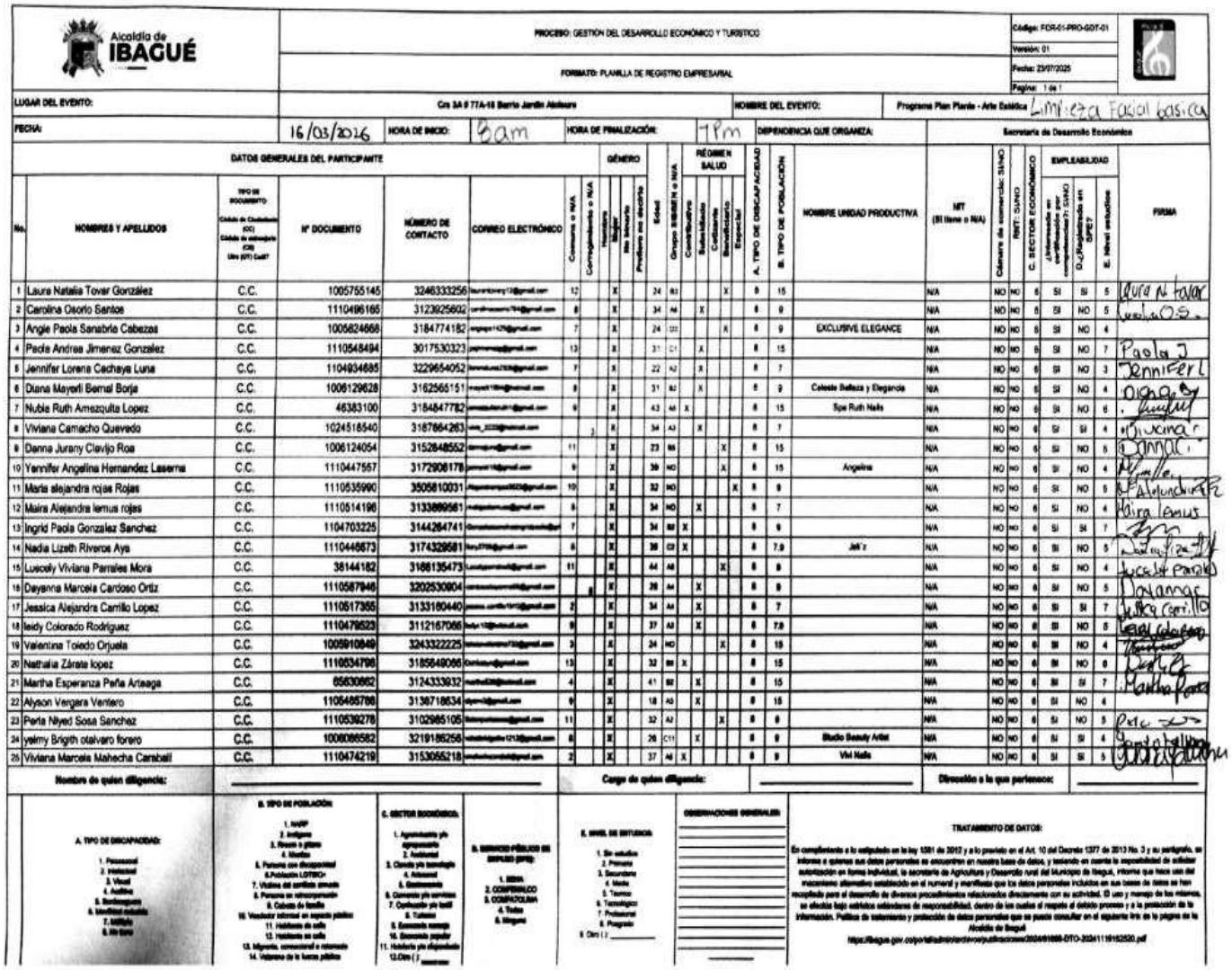




5.4.20 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER DE “LIMPIEZA FACIAL BÁSICA”

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **16 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller de limpieza facial básica**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTION DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alsácura — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Padrio - Arte Estética Limpieza Facial básica

FECHA: 16/03/2026 — HORA DE INICIO: 8am — HORA DE FINALIZACIÓN: 1Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005755145	3246333256		12	24	B2	Subsidiado		15		N/A	NO	NO	5	SI	Laura N Tovar
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496165	3123925602		8	34	A6	X		9		N/A	NO	NO	5	SI	Carolina O.S.
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824668	3184774182		7	24	B3			9	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	5	SI	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110548494	3017530323		13	31	C1	X		15		N/A	NO	NO	5	SI	Paola J
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654052		7	22	A2	X		7		N/A	NO	NO	5	SI	Jennifer L
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129628	3162565151		8	31	B2	X		9	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	5	SI	
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46383100	3184847782		9	43	A6	X		15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	5	SI	
8	Viviana Camacho Quevedo	C.C.	1024518540	3187664263			34	A3	X		7		N/A	NO	NO	5	SI	
9	Danna Juranny Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152848552		11	23	B5			15		N/A	NO	NO	5	SI	
10	Yennifer Angelina Hernandez Laserna	C.C.	1110447557	3172908178		9	30	NO			15	Angelina	N/A	NO	NO	5	SI	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3505810031		10	32	NO			9		N/A	NO	NO	5	SI	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3133889561		9	34	NO	X		7		N/A	NO	NO	5	SI	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144284741		7	34	B2	X		9		N/A	NO	NO	5	SI	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446573	3174329581		8	30	C2	X		7.9	Jali´z	N/A	NO	NO	5	SI	
15	Luscely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3186135473		11	44	A6			9		N/A	NO	NO	5	SI	
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110587946	3202530804			30	A4	X		9		N/A	NO	NO	5	SI	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517355	3133180440		2	34	A4	X		7		N/A	NO	NO	5	SI	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112167066		9	37	A3	X		7.9		N/A	NO	NO	5	SI	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1005910849	3243322225		3	24	NO			15		N/A	NO	NO	5	SI	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110534798	3185648086		13	32	B5	X		15		N/A	NO	NO	5	SI	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65630892	3124333932		4	41	B2	X		15		N/A	NO	NO	5	SI	
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1105485788	3138718634		9	18	A5	X		15		N/A	NO	NO	5	SI	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110539278	3102985105		11	32	A2			9		N/A	NO	NO	5	SI	
24	yelmy Brigth otalvaro forero	C.C.	1006086582	3219186256		8	26	C11	X		9	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	5	SI	
25	Viviana Marcela Mahecha Carabali	C.C.	1110474219	3153055218		3	37	A6	X		9	Vivi Nails	N/A	NO	NO	5	SI	

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Personal 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Mental-cognitiva 7. Múltiple 8. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Raizal / Isleño 4. Madre 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, caminante o retornado 14. Habitante de la zona rural

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuaria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Industrial 5. Construcción 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Artesanía y/o diseñador 12. Otro (/)

D. SERVICIOS PÚBLICOS DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFACOLINA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (/)

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **16 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller de limpieza facial básica**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 25/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alsacia — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Plante - Arte Estética Limpieza Facial básica

FECHA: 16/03/2026 — HORA DE INICIO: 8am — HORA DE FINALIZACIÓN: 1pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación por competencias?: SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?: SI/NO	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901	[illegible]	12			X			28	A2	X					6	9	Luisa Osorio Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	Luisa Restrepo
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308	[illegible]	7			X			54	NO	X					6	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713159	3203814701	[illegible]	6			X			34	A6	X					6	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Alaguna	C.C.	1110583200	3248231298	[illegible]	7			X			26	B2	X					6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	luisa machado
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1108998795	3204765967	[illegible]	7			X			39	NO				X		6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	Soraya Mendez
6	Maria Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367	[illegible]	4			X			25	B1	X					6	7	Mafe Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	Maria Pinto
7	Mariela Latorre Calderon	C.C.	46358457	3117069336	[illegible]	7			X			61	B2	X					6	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	Mariela
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028026	3203237244	[illegible]	13			X			19	B4	X					2	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	KAROL
9	Laura Natalie Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806	[illegible]	6			X			25	NO	X					6	15	Celestia	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	Natalie Mendoza
10	Maria Paula Hernández Matorna	C.C.	1104546490	3159520002	[illegible]	6			X			19	B2		X				6	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	Paula Hernandez
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030281632	3107644607	[illegible]	9			X			18	NO	X		X			6	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492257	3243241636	[illegible]	9			X			36	B2	X					6	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
13	kelly Alexandra Sanchez Carreanza	C.C.	1005770661	3154565460	[illegible]	12			X			33	A2				X		6	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	Kelly Sanchez
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508640	3183689444	[illegible]	7			X			36	B2				X		6	9	Luzkarina.nailsstudio	N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	Luz Karina A.
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1069175427	3052644495	[illegible]	7			X			38	A2		X				6	9	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	Adriana N.
16	Yelmy rondon Guayara	C.C.	28544289	3203344969	[illegible]	9			X			45	B7	X					6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145	[illegible]	7			X			29	B7				X		6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	8	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287576	3203670197	[illegible]	7			X			23	NO				X		6	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
19	Leydy Carolina Villa Garibello	C.C.	38361216	3142663145	[illegible]	13			X			40	B1	X					6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa basto serabria	C.C.	1110556737	3228129869	[illegible]	6			X			30	A1	X					6	7.9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
21	Angela Yarledy Melecio Rubiano	C.C.	1106950034	3222302414	[illegible]	8			X			34	B3	X					6	7.9	ANLLEL	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
22	Maria Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437298	[illegible]	12			X			26	A1	X					6	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	Maria Ruiz
23	Jenny Johbeidy Trujillo Torres	C.C.	1110996369	3124163786	[illegible]	7			X			36	B	X					6	7		46	NO	NO	6	SI	NO	5	Jenny Trujillo
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ — Cargo de quien diligencia: _____ — Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD:
1. Psicosocial
2. Intelectual
3. Visual
4. Auditiva
5. Sordoceguera
6. Múltiple
7. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN:
1. NARP
2. Indígena
3. Rrom o gitano
4. Madre
5. Persona con discapacidad
6. Población LGTBIQ+
7. Víctima del conflicto armado
8. Persona en reincorporación
9. Cabeza de familia
10. Vendedor informal en espacio público
11. Habitante de calle
12. Habitante en calle
13. Migrante, connacional o retornado
14. Veterano de la fuerza pública
15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO:
1. Agroindustria y/o agropecuario
2. Ambiental
3. Ciencia y/o tecnología
4. Artesanal
5. Gastronomía
6. Comercio y/o servicios
7. Confección y/o textil
8. Turismo
9. Economía naranja
10. Economía popular
11. Hotelería y/o alojamiento
12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE):
1. SENA
2. COMFENALCO
3. COMFATOLIMA
4. Todos
5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS:
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnica
6. Tecnológica
7. Profesional
8. Posgrado
9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué
https://ibague.gov.co/portal/administracion/archivos/publicaciones/2024/ff1666-OTO-20241119152535.pdf

5.4.21 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 3

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Limpieza Facial Básica" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Limpieza Facial Básica"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 3			**100%**

5.5 TALLER DE FORMACIÓN "AUTOMAQUILLAJE BLOQUE 1"

5.5.1 INTRODUCCIÓN

En desarrollo del **Componente 1: Formación y desarrollo de habilidades**, se ejecutó el taller de "Automaquillaje Bloque 1", dirigido a las beneficiarias vinculadas a la línea de formación en estética del proyecto adelantado en el municipio de Ibagué.

El proceso formativo se desarrolló bajo una metodología **teórico-práctica y aplicada**, orientada al fortalecimiento de competencias relacionadas con el conocimiento de la piel, el manejo correcto de productos cosméticos, la aplicación técnica del maquillaje y el desarrollo de habilidades útiles para la generación de ingresos en el sector estético.

5.5.2 OBJETIVO DEL TALLER

Fortalecer las capacidades técnicas de las beneficiarias mediante el aprendizaje y aplicación de técnicas básicas de automaquillaje, orientadas al cuidado de la piel, el mejoramiento de la imagen personal y el desarrollo de competencias aplicables a procesos de emprendimiento en estética.

5.5.3 MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA PIEL

Durante la jornada se abordó la importancia de la **estética facial** como área fundamental dentro del sector estético, enfocada en el cuidado, protección, mantenimiento y mejoramiento de la salud y apariencia de la piel del rostro.

Diagnóstico del tipo de piel

Durante la primera fase del taller, las beneficiarias aprendieron a identificar los diferentes tipos de piel: **seca, grasa, mixta y sensible**.

A través de ejercicios prácticos de observación, reconocieron características visibles como brillo, textura, sensibilidad y zonas de mayor resequedad o producción sebácea.

Rutina previa al maquillaje

Se explicó la importancia de preparar adecuadamente la piel antes de maquillar.

Las participantes realizaron ejercicios prácticos de limpieza básica, hidratación y acondicionamiento previo, comprendiendo que una buena preparación favorece mejores resultados.

Protector solar

Se enfatizó en la importancia del uso diario del protector solar como parte fundamental de la rutina previa al maquillaje.

Las beneficiarias comprendieron su función en la prevención del envejecimiento prematuro y protección de la piel.

Pre bases
Se explicó el uso de las pre bases o primers como productos que ayudan a mejorar textura, fijación y durabilidad del maquillaje.
Las participantes practicaron la correcta aplicación de pre bases según el tipo de piel.



5.5.4 MÓDULO 2. BASE Y CORRECCIONES

Cómo elegir el tono correcto de base
Las beneficiarias aprendieron criterios básicos para seleccionar el tono adecuado de base según el subtono y color natural de la piel.

Tipos de base
Se presentaron diferentes tipos de base:

- Líquida
- Cremosa
- Compacta
- En barra

Se explicó su uso según tipo de piel y acabado deseado.

Aplicación correcta
Las participantes realizaron prácticas de aplicación utilizando brocha, esponja y dedos, identificando ventajas y resultados de cada técnica.

Correcciones
Se abordó el uso básico de correctores para ojeras, manchas e imperfecciones.

Sellado de la piel
Se enseñó la importancia del sellado con polvo para fijar la base y prolongar la duración del maquillaje.



5.5.5 MÓDULO 3. CONTORNO, RUBOR E ILUMINACIÓN

Contorno en crema
Las participantes aprendieron a definir volúmenes del rostro mediante contorno suave en crema.

Rubor según forma del rostro
Se explicaron puntos estratégicos de aplicación según diferentes formas faciales.

Iluminar
Se practicó el uso del iluminador para resaltar zonas específicas del rostro.

Cómo lograr un acabado natural
Se trabajó la integración de productos y difuminado para lograr armonía y naturalidad.



5.5.6 MÓDULO 4. CEJAS PERFECTAS

Diseño
Se abordaron principios básicos para definir la forma de la ceja según el rostro.

Cómo rellenar las cejas correctamente
Las beneficiarias practicaron trazos suaves y técnicas básicas de relleno.

Productos para cejas
Se presentaron lápices, sombras, pomadas y geles.

Sellado y peinado
Se enseñó el uso de gel fijador y peinado final.



5.5.7 MÓDULO 5. OJOS

Tipos de párpados
Se explicaron diferencias entre párpado móvil, encapotado y profundo.

Transiciones básicas
Se realizaron ejercicios de difuminado y transición de colores.

Maquillaje del día
Las beneficiarias practicaron looks suaves y naturales.

Maquillaje de noche
Se trabajaron técnicas de mayor intensidad.

Delineado
Se practicó delineado básico superior.

Pestañas
Se abordaron técnicas de aplicación de pestañina y recomendaciones básicas.



5.5.8 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER DE “AUTOMAQUILLAJE BLOQUE 1”







5.5.9 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER DE "AUTOMAQUILLAJE BLOQUE 1"

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **23 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller de automaquillaje bloque 1**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alsacia — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Planta - Arte Estética automaquillaje BLOQUE 1

FECHA: 23/03/2026 — HORA DE INICIO: 8 am — HORA DE FINALIZACIÓN: 1 Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

| DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE | | |

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **23 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller de automaquillaje bloque 1**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alsácia — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Padrino - Arte Estética: Automaquillaje Bloque 1

FECHA: 23/03/2026 — HORA DE INICIO: — HORA DE FINALIZACIÓN: — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	GÉNERO: Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Contizante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD: Cámara de comercio: SI/NO	EMPLEABILIDAD: RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en formación complementaria? SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel educativo	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		12			X			28	A2		X				8	9	Luisa Osiris Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308		7			X			54	NO		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713159	3203814701		8			X			34	A5		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Alaguna	C.C.	1110583200	3248231298		7			X			28	B2		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1108998795	3204765967		7			X			39	NO				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
6	María Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		4			X			25	B1		X				8	7	Maife Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Mariela Latorre Calderon	C.C.	46358457	3117069336		7			X			61	B2		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028026	3203237244		13			X			19	B4		X				2	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
9	Laura Natalie Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		6			X			25	NO	X					8	15	Celestia	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
10	María Paula Hernández Matoma	C.C.	1104546490	3159520002		8			X			19	B2		X				8	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030261532	3107644607		9			X			16	NO		X		X		8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241836		9			X			36	B2		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
13	kelly Alexandra Sanchez Carreanza	C.C.	1005770661	3154595460		12			X			33	A3				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508640	3183689444		7			X			36	B2				X		8	9	Luzkarina.nailestudio	N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1069175427	3052644495		7			X			36	A2		X				8	9	Adriana Nuñez Naila	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
16	Yaimy rondon Guayara	C.C.	28544289	3203344969		9			X			45	B7	X					8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		7			X			29	B7				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287576	3203670187		7			X			23	NO				X		8	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
19	Leydy Caroline Villa Garibello	C.C.	38361216	3142663145		13			X			40	B1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa bestó sanabria	C.C.	1110556737	3228129669		8			X			30	A1		X				8	7.9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
21	Angela Yarledy Melecio Rubiano	C.C.	1106950034	3222302414		8			X			34	B3		X				8	7.9	ANLLEL	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
22	María Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437298		12			X			26	A1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Jenny Yakeledy Trujillo Torres	c.c.	1110496349	3124163786		7			X			36		X					8	7		N/a	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	Nicols Tatiana Cardozo Madrigal	c.c.	1234645100	3013490773		8			X			26			X				8	7	Nicols cardozo Studio	N/a	NO	NO	6	SI	NO	6	
25																														

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No Aplica

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6.Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Construcción y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Taller 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( )

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/81589-DTO-20241119162525.pdf

5.5.10 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 4 "AUTOMAQUILLAJE BLOQUE 1"

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Automaquillaje Bloque 1" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Automaquillaje Bloque 1"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 4			**100%**

5.6 TALLER DE FORMACIÓN "AUTOMAQUILLAJE BLOQUE 2"

5.6.1 INTRODUCCIÓN

En desarrollo del **Componente 1: Formación y desarrollo de habilidades**, se ejecutó el taller de "Automaquillaje Bloque 2", dirigido a las beneficiarias vinculadas a la línea de formación en estética del proyecto adelantado en el municipio de Ibagué.

El proceso formativo se desarrolló bajo una metodología **teórico-práctica y aplicada**, orientada al fortalecimiento de competencias relacionadas con el conocimiento de la piel, el manejo correcto de productos cosméticos, la aplicación técnica del maquillaje y el desarrollo de habilidades útiles para la generación de ingresos en el sector estético.

5.6.2 OBJETIVO DEL TALLER

Fortalecer las capacidades técnicas de las beneficiarias mediante el aprendizaje y aplicación de técnicas básicas de automaquillaje, orientadas al cuidado de la piel, el mejoramiento de la imagen personal y el desarrollo de competencias aplicables a procesos de emprendimiento en estética.

5.6.3 MÓDULO 6. LABIOS

Perfilado
Se explicó cómo definir el contorno natural de los labios.

Efecto volumen
Las beneficiarias practicaron técnicas visuales de volumen mediante color e iluminación.

Combinaciones de labios
Se realizaron ejercicios de armonización de tonos.



5.6.4 MÓDULO 7. FIJACIÓN Y DURABILIDAD

Selladores en spray
Se presentó el uso de fijadores como complemento final.

Mayor duración
Se explicaron recomendaciones para prolongar la duración del maquillaje.

Retocar sin dañar la piel
Se brindaron pautas básicas para retoques sin saturar producto.



5.6.5 MÓDULO 8. KIT IDEAL PARA PRINCIPIANTES

Brochas básicas
Se enseñó el uso de brochas esenciales.

Productos imprescindibles
Las beneficiarias identificaron los productos básicos de inicio.

Alternativas económicas vs profesionales
Se compararon opciones comerciales según presupuesto.



5.6.6 MÓDULO 9. LOOK FINAL

Creación de un maquillaje completo paso a paso en clase
Las beneficiarias desarrollaron un ejercicio práctico completo integrando todos los aprendizajes adquiridos.

Sesión de fotos
Se realizó registro fotográfico de resultados como evidencia del proceso formativo.

Revisión individual
Cada participante recibió retroalimentación personalizada.



5.6.7 DESARROLLO METODOLÓGICO DEL TALLER

El taller se desarrolló mediante:

- Exposición teórica
- Demostración guiada
- Práctica supervisada
- Trabajo por parejas
- Revisión individual

5.6.8 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Las participantes manifestaron que el taller les permitió fortalecer habilidades prácticas, mejorar confianza en su imagen personal y adquirir herramientas aplicables a servicios de maquillaje con potencial de emprendimiento.

5.6.9 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

Durante el taller se emplearon:

- Fichas de diagnóstico de piel

- Brochas y esponjas
- Productos cosméticos reales
- Guías impresas
- Demostraciones prácticas
- Ejercicios supervisados

5.6.10 CONCLUSIONES DEL TALLER

El taller permitió fortalecer competencias básicas de automaquillaje, manejo técnico de productos y aplicación ordenada de procedimientos estéticos.

La metodología práctica favoreció una apropiación efectiva de los contenidos.

5.6.11 ANÁLISIS DE LAS EXPECTATIVAS DE LAS BENEFICIARIAS

Las beneficiarias manifestaron alta satisfacción con el proceso formativo.

La posibilidad de practicar directamente cada técnica respondió favorablemente a sus expectativas.

5.6.12 ANÁLISIS DEL APRENDIZAJE ADQUIRIDO

Como resultado del taller, las participantes fortalecieron capacidades relacionadas con:

- Diagnóstico básico de piel
- Selección adecuada de productos
- Aplicación técnica del maquillaje
- Armonización estética
- Presentación personal y proyección comercial

5.6.13 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER DE “AUTOMAQUILLAJE BLOQUE 2”



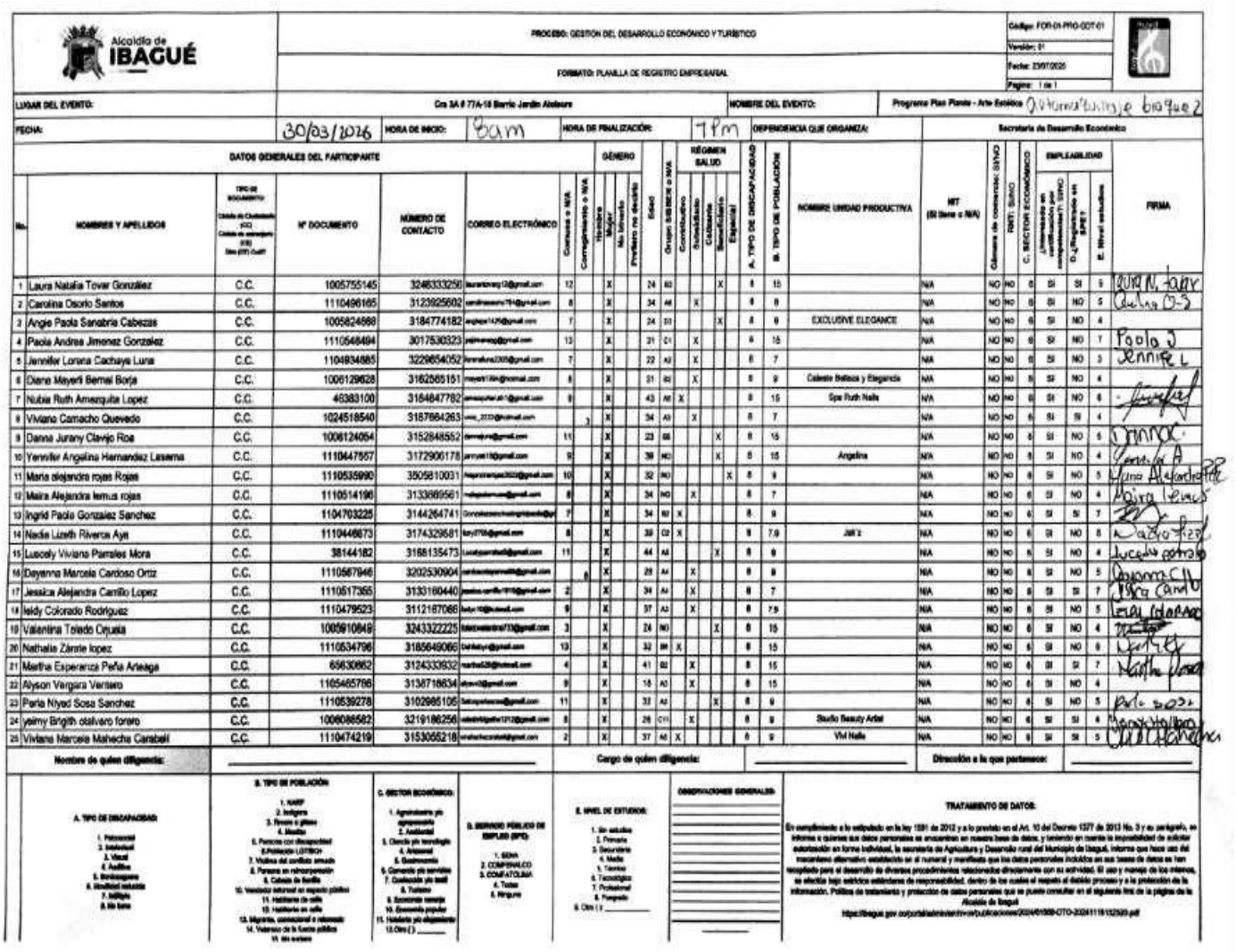




5.6.14 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER DE "AUTOMAQUILLAJE BLOQUE 2"

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **30 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller de automaquillaje bloque 2**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alsacia — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Piloto - Arte Estética Automaquillaje bloque 2

FECHA: 30/03/2026 — HORA DE INICIO: 8am — HORA DE FINALIZACIÓN: 1Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	GÉNERO: Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Colectivo	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD: Cámara de comercio: (SI/NO)	EMPLEABILIDAD: RMT: (SI/NO)	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación por competencias? (SI/NO)	EMPLEABILIDAD: ¿Disponible en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005755145	3246333250		12		X				24	60				X	0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496165	3123925602		8		X				34	A6		X			0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824688	3184774182		7		X				24	20				X	0	0	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110548494	3017530323		13		X				31	D1		X			0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654052		7		X				22	A2		X			0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129628	3162565151		8		X				31	B2		X			0	9	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amerquita Lopez	C.C.	46383100	3154647782		8		X				43	A6	X				0	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
8	Viviano Camacho Quevedo	C.C.	1024518540	3187864263			3	X				34	A3		X			0	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	
9	Danna Jurany Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152848552		11		X				23	66				X	0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
10	Yennifer Angelina Hernandez Lasserna	C.C.	1110647557	3172906178		9		X				38	H2				X	0	15	Angelina	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3509810031		10		X				32	N2				X	0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3133889561		8		X				34	N2		X			0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144264741		7		X				34	B2	X				0	0		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446673	3174329581		8		X				39	C2	X				0	7,9	Jali´z	N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
15	Lucely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3168135473		11		X				44	A6				X	0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110567946	3202530904			8	X				28	A4		X			0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517365	3133160440		2		X				34	A4		X			0	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112187086		9		X				37	A2		X			0	7,9		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Cruzata	C.C.	1005910849	3243322225		3		X				24	N2				X	0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
20	Nathalie Zárate lopez	C.C.	1110534796	3185649066		13		X				32	M	X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65630662	3124333532		4		X				41	B2		X			0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1105465786	3138718634		9		X				18	A2		X			0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110539278	3102985105		11		X				33	A2				X	0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
24	yeimy Brigith otalvaro forero	C.C.	1006086582	3219186256		8		X				26	C11		X			0	0	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Maheche Carabali	C.C.	1110474219	3153065218		2		X				37	A6	X				0	0	VM Nails	N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: _____ — Cargo de quien diligencia: _____ — Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial; 2. Intelectual; 3. Visual; 4. Auditiva; 5. Sordoceguera; 6. Múltiple/ sensorial; 7. Ninguna; 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP; 2. Indígena; 3. Raizal; 4. Mestizo; 5. Persona con discapacidad; 6. Población LGTBIQ+; 7. Víctima del conflicto armado; 8. Persona en reincorporación; 9. Cabeza de familia; 10. Vendedor informal en espacio público; 11. Habitante de calle; 12. Migrante, connacional o retornado; 13. Veterano de la fuerza pública; 14. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario; 2. Ambiental; 3. Ciencia y/o tecnología; 4. Artesanal; 5. Gastronomía; 6. Comercio y/o servicios; 7. Confección y/o textil; 8. Turismo; 9. Economía naranja; 10. Economía popular; 11. Ninguna; 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA; 2. COMFENALCO; 3. COMFATOLIMA; 4. Todas; 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios; 2. Primaria; 3. Secundaria; 4. Media; 5. Técnico; 6. Tecnológico; 7. Profesional; 8. Posgrado; 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y en parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/administracion/archivos/publicaciones/2024/01/559-OTO-20241119152503.pdf

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **30 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller de automaquillaje bloque 2**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-48 Barrio Jardín Andaluz — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Padre - Arte Estética: Automaquillaje Bloque 2

FECHA: 30/03/2026 — HORA DE INICIO: 8am — HORA DE FINALIZACIÓN: 1Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	Mujer Trans	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo ÉTNICO o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Contributivo	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Interesado en competencias?: SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?: SI/NO	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		12			X			28	A2		X				8	9	Luisa Castro Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308		7			X			54	HO		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713159	3203814701		6			X			34	A6		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
4	Luisa Katherine Machado Aleguna	C.C.	1110583200	3248231298		7			X			28	B2		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1108998795	3204755967		7			X			30	HO				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
6	María Fernanda Pinto González	C.C.	1007788028	3023167367		4			X			25	B1		X				8	7	Mafe Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Mariela Latorre Calderon	C.C.	46356457	3117069336		7			X			61	N2		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028028	3203237244		12			X			19	B4		X				2	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
9	Laura Natalie Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		6			X			25	NO	X					8	15	Celeida	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
10	María Paula Hernández Mafome	C.C.	1104546490	3159520002		6			X			19	B2		X				8	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030261632	3107644607		9			X			18	HO		X		X		8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492287	3243241638		9		X				36	B3		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
13	kelly Alexandra Sanchez Carreanza	C.C.	1005770661	3154595460		12			X			33	A3				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508640	3183689444		7			X			36	B2				X		8	9	Lucharina.salastudio	N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1069175427	3052644495		7		X				36	A2		X				8	9	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
16	Yelmy rondon Guayara	C.C.	28544289	3203344969		6		X				45	B1	X					8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		7		X				29	B7				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287578	3203670197		7		X				23	NO				X		8	15	Valentina Melanyi	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
19	Leydy Carolina Villa Garibello	C.C.	38361216	3142663145		13		X				40	B1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa basto sanabria	C.C.	1110558737	3228129859		6		X				30	A1		X				8	7.8		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
21	Angela Yarledy Maleco Rubiano	C.C.	1106950034	3222302414		6		X				34	B5		X				8	7.8	ANLLEL	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
22	María Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437288		12		X				26	A1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Yenny Estefanía Trujillo Torres	C.C.	1102449369	3124262705		7		X				34		X					8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	Nicole Tatiana Cardozo Madrigal	C.C.	1134945100	3013449837		8		X				26			X				8	7	Nicole Cardozo Studio	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ — Cargo de quien diligencia: _____ — Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Resan o gitana 4. Mestiza 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Construcción y/o textil

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. NINGUNO 2. CONFIABILCO 3. CONFATOLIMA 4. Todos

E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y en particular, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la [illegible]

5.6.15 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 5 "AUTOMAQUILLAJE BLOQUE 2"

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Automaquillaje Bloque 2" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Automaquillaje Bloque 2"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 5			**100%**

5.7 TALLER DE FORMACIÓN "DEPILACIÓN CORPORAL"

5.7.1 INTRODUCCIÓN

En desarrollo del **Componente 1: Formación y desarrollo de habilidades**, se ejecutó el taller de "**Depilación Corporal"**, dirigido a las beneficiarias vinculadas a la línea de formación en estética del proyecto adelantado en el municipio de Ibagué.

El taller se desarrolló bajo una metodología teórico-práctica y aplicada, orientada al fortalecimiento de competencias técnicas relacionadas con la eliminación estética del vello corporal, el manejo seguro de materiales e insumos, la valoración previa de la usuaria y la correcta ejecución de protocolos básicos de depilación, como herramientas útiles para la prestación de servicios estéticos y la generación de ingresos.

5.7.2 OBJETIVO DEL TALLER

Fortalecer las capacidades técnicas de las beneficiarias mediante el aprendizaje y aplicación práctica de procedimientos básicos de depilación corporal, promoviendo el uso adecuado de técnicas, productos, bioseguridad y atención al cliente.

5.7.3 INTRODUCCIÓN A LA DEPILACIÓN

Durante la apertura del taller se explicó la depilación corporal como un procedimiento estético orientado a la eliminación temporal del vello en distintas zonas del cuerpo, con fines de higiene, estética, comodidad y bienestar personal.

Las beneficiarias reconocieron que la depilación es uno de los servicios de mayor demanda dentro del sector estético, lo que la convierte en una alternativa importante dentro del portafolio de servicios de un emprendimiento.



5.7.4 BIOSEGURIDAD Y NORMAS DE HIGIENE

Se trabajaron las medidas de bioseguridad aplicables al procedimiento, enfatizando en:

- Lavado de manos antes y después de cada atención
- Uso de guantes cuando corresponde
- Desinfección de superficies
- Limpieza de utensilios
- Manejo adecuado de productos
- Uso de materiales limpios y desechables

Las participantes comprendieron la importancia de prevenir irritaciones, infecciones y molestias en la usuaria.



5.7.5 FICHA DE VALORACIÓN A LA USUARIA

Se explicó la importancia de realizar una valoración previa para identificar condiciones que puedan afectar el procedimiento.

Las beneficiarias aprendieron a indagar sobre:

- Sensibilidad cutánea
- Alergias
- Antecedentes dermatológicos
- Irritaciones previas
- Uso reciente de exfoliantes o productos abrasivos

Durante la práctica diligenciaron fichas básicas de valoración como ejercicio de simulación profesional.



5.7.6 MATERIALES Y PRODUCTOS NECESARIOS

En el desarrollo del taller se trabajó con los siguientes insumos:

- Cera caliente
- Bandas depilatorias
- Espátulas
- Pinzas
- Hilo para depilación
- Talco
- Lociones calmantes
- Gel post depilatorio
- Toallas limpias
- Guantes
- Recipientes y accesorios básicos

Se explicó la función específica de cada elemento y su uso seguro.



5.7.7 TÉCNICAS A ENSEÑAR

Depilación con cera caliente

Las beneficiarias aprendieron el procedimiento técnico básico de la depilación con cera caliente.

Se trabajó sobre:

- Temperatura adecuada
- Dirección correcta de aplicación
- Tensión de la piel
- Retiro adecuado del vello
- Control del dolor y comodidad de la usuaria

Se realizaron prácticas supervisadas de aplicación y retiro.

Depilación con hilo hindú

Se introdujo la técnica de depilación con hilo, explicando su uso principalmente en zonas pequeñas y de mayor precisión.

Las participantes conocieron:

- Posición correcta de manos
- Tensión del hilo
- Dirección del movimiento
- Control del vello fino

Se realizaron ejercicios básicos de familiarización con la técnica.



5.7.8 DEPILACIÓN POR ZONAS

Durante la práctica se trabajaron protocolos básicos de depilación según zonas corporales.

Depilación corporal completa
Se explicó la secuencia general de trabajo cuando se realiza atención corporal amplia, priorizando orden, higiene y comodidad.

Piernas
Las beneficiarias practicaron la técnica de aplicación y retiro en piernas, identificando dirección de crecimiento del vello y presión adecuada.

Brazos y axila
Se abordaron diferencias de sensibilidad y dirección variable del vello.

Pecho y espalda
Se explicó el manejo técnico de superficies amplias y la importancia de la comunicación con la usuaria.

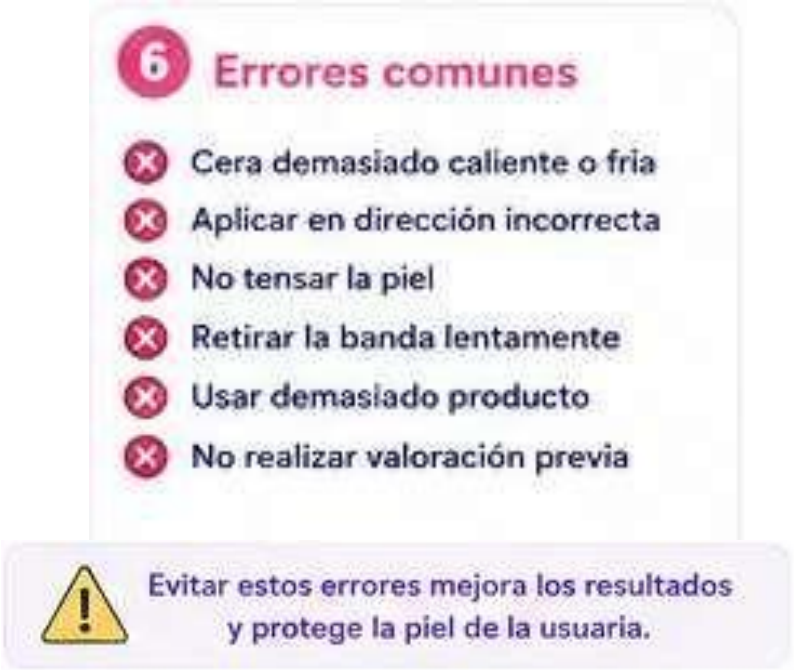


5.7.9 ERRORES COMUNES

Durante el análisis técnico se identificaron errores frecuentes como:

- Temperatura inadecuada de la cera
- Aplicación en dirección incorrecta
- Falta de tensión de la piel
- Retiro demasiado lento
- Exceso de producto
- No realizar valoración previa

El análisis permitió reforzar criterios de seguridad y calidad.



5.7.10 CUIDADOS POST DEPILACIÓN

Las participantes aprendieron recomendaciones básicas posteriores al procedimiento:

- Evitar exposición al sol
- Evitar agua muy caliente
- No exfoliar inmediatamente
- Aplicar productos calmantes
- Evitar fricción intensa sobre la piel

Se enfatizó en que estos cuidados mejoran la recuperación cutánea y la satisfacción de la usuaria.



5.7.11 RECOMENDACIONES Y FIDELIZACIÓN DEL CLIENTE

Se trabajó la importancia de brindar recomendaciones claras al finalizar el servicio.

Asimismo, se abordaron aspectos relacionados con:

- Trato amable
- Comunicación clara
- Puntualidad
- Higiene visible
- Seguimiento del resultado

Las beneficiarias comprendieron que estos elementos favorecen la fidelización del cliente y fortalecen procesos de emprendimiento.



5.7.12 DESARROLLO METODOLÓGICO DEL TALLER

El taller se desarrolló mediante:

- Exposición teórica
- Demostración guiada
- Práctica supervisada
- Ejercicios por parejas
- Análisis de casos
- Retroalimentación permanente

Las **beneficiarias** participaron activamente durante todo el proceso formativo.

5.7.13 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Las participantes manifestaron que el taller les permitió adquirir seguridad frente a procedimientos que antes percibían como complejos.

Se destacó el valor de la práctica supervisada para comprender técnica, presión, dirección de aplicación y cuidados posteriores.

5.7.14 MATERIAL DIDACTICO UTILIZADO

Durante el proceso formativo se emplearon:

- Fichas de valoración
- Guía técnica de depilación
- Materiales reales de trabajo
- Demostraciones prácticas
- Ejercicios supervisados
- Listas de chequeo de bioseguridad

5.7.15 CONCLUSIONES DEL TALLER

El taller de "**Depilación Corporal"** permitió fortalecer competencias técnicas fundamentales para la prestación de servicios estéticos relacionados con eliminación de vello corporal.

Las beneficiarias lograron comprender la importancia de la valoración previa, la bioseguridad, la correcta selección de materiales y la adecuada ejecución de técnicas según zona corporal.

5.7.16 ANÁLISIS DE LAS EXPECTATIVAS DE LAS BENEFICIARIAS

Las beneficiarias manifestaron alta satisfacción frente al proceso formativo.

El taller respondió favorablemente a sus expectativas, especialmente por tratarse de un servicio de alta demanda dentro del sector estético y con aplicación inmediata en procesos de generación de ingresos.

5.7.17 ANÁLISIS DEL APRENDIZAJE ADQUIRIDO

Como resultado del taller, las participantes fortalecieron capacidades relacionadas con:

- Valoración previa de la usuaria
- Uso técnico de materiales
- Aplicación básica de depilación con cera
- Nociones iniciales de depilación con hilo
- Protocolos por zonas corporales
- Cuidados posteriores y atención al cliente

En términos generales, el taller contribuyó al fortalecimiento de competencias ocupacionales aplicables a la ampliación del portafolio de servicios y al desarrollo de iniciativas productivas.

5.7.18 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER DE “DEPILACIÓN CORPORAL”









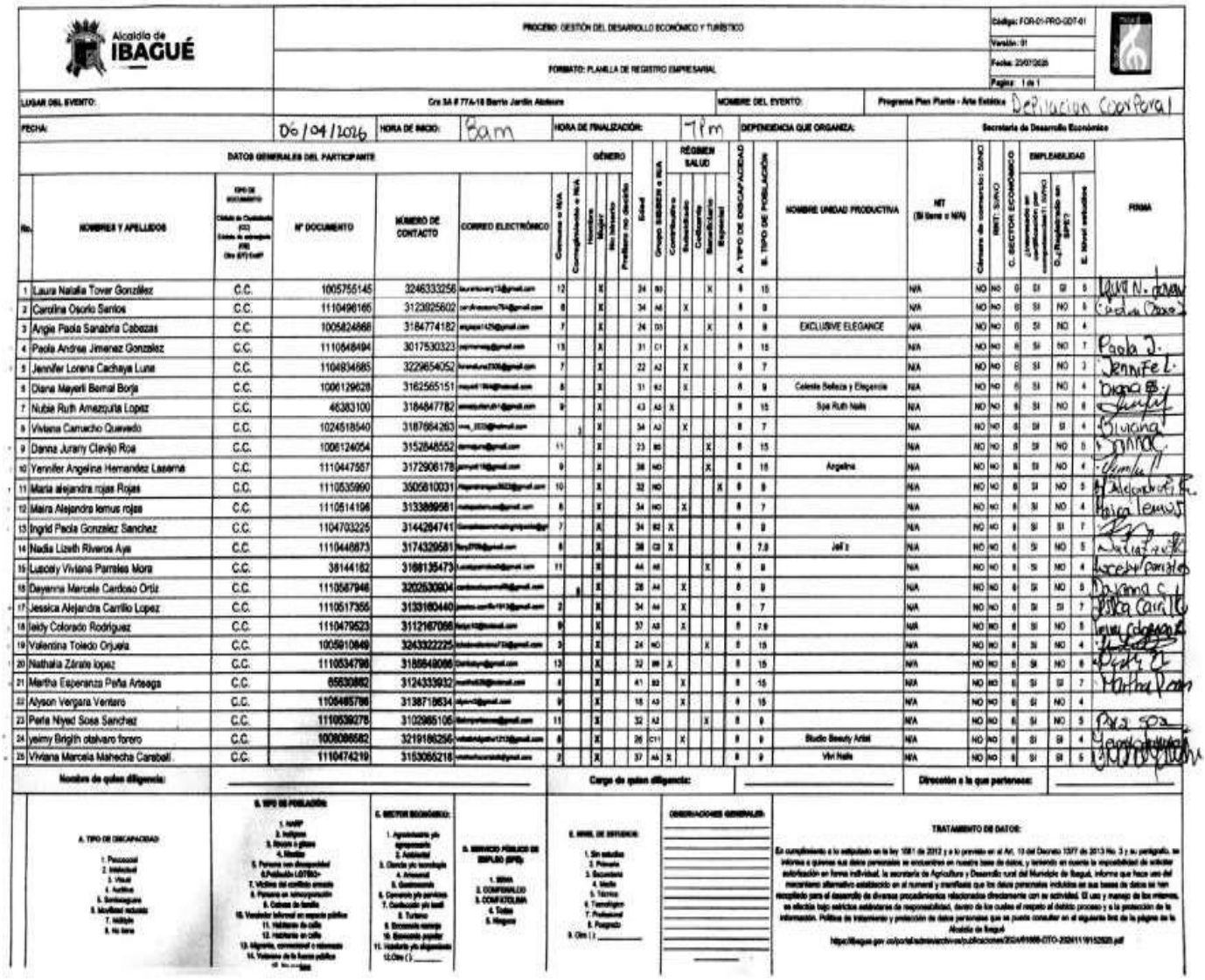




5.7.19 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER DE "DEPILACIÓN CORPORAL"

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **06 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Depilación Corporal**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alabama — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Fiente - Arte Estética Depilación Corporal

FECHA: 06/04/2026 — HORA DE INICIO: 8a.m. — HORA DE FINALIZACIÓN: 1pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Femenino o N/A	GÉNERO: Masculino	GÉNERO: Intersexual	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Excepción	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación por competencias? SI/NO	EMPLEABILIDAD: ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tover González	C.C.	1005755145	3246333256		12		X		24	80				X	8	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496165	3123925602		8		X		34	A6		X			8	8		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824668	3184774182		7		X		24	D1				X	8	8	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110648494	3017530323		13		X		31	C1		X			8	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	7	Paola J.
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654052		7		X		22	A2		X			8	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	3	Jennifer L.
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129628	3162565151		8		X		31	B2		X			8	8	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	Diana B.
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46383100	3184847782		9		X		43	A5	X				8	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
8	Viviana Carrucho Quevedo	C.C.	1024518540	3187664263			1	X		34	A2		X			8	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	Viviana
9	Danna Jurany Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152548552		11		X		23	B5				X	8	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	DANNA
10	Yennifer Angelina Hernandez Lasserna	C.C.	1110447557	3172906178		9		X		36	NO				X	8	15	Angelina	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3505810031		10		X		32	NO			X		8	8		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3133899581		8		X		34	NO		X			8	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	Maira Lemus
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144284741		7		X		34	B2	X				8	8		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446873	3174329581		8		X		38	C2	X				8	7,8	Jell z	N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
15	Luscely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3186135473		11		X		44	A6				X	8	8		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	Luscely Parrales
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110567946	3202530904			8	X		28	A4		X			8	8		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	Dayanna C.
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517355	3133160440		2		X		34	A4		X			8	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	Jessica Carrillo
18	Ieidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112167066		9		X		37	A5		X			8	7,8		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1005910849	3243322225		3		X		24	NO				X	8	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110534798	3186648086		13		X		32	B6	X				8	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65630882	3124333932		6		X		41	B2		X			8	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	Martha Pena
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1106485786	3138719634		9		X		18	A3		X			8	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110539278	3102985106		11		X		32	A2				X	8	8		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	Perla Sosa
24	yeimy Brigith otalvaro forero	C.C.	1008086582	3219186256		8		X		26	C11		X			8	8	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	Yeimy
25	Viviana Marcela Mahecha Carabali	C.C.	1110474219	3153066218		3		X		37	A6	X				8	8	Vivi Nails	N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: _____ — Cargo de quien diligencia: _____ — Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial; 2. Intelectual; 3. Visual; 4. Auditiva; 5. Sordoceguera; 6. Múltiple; 7. Ninguna; 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP; 2. Indígena; 3. Rrom o gitano; 4. Mestizo; 5. Persona con discapacidad; 6. Población LGBTIQ+; 7. Víctima del conflicto armado; 8. Persona en reincorporación; 9. Cabeza de familia; 10. Vendedor informal en espacio público; 11. Habitante de calle; 12. Habitante en calle; 13. Migrante, connacional o retornado; 14. Habitante de la frontera pública

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario; 2. Ambiental; 3. Ciencia y/o tecnología; 4. Artesanal; 5. Gastronomía; 6. Comercio y/o servicios; 7. Confección y/o textil; 8. Turismo; 9. Economía naranja; 10. Economía popular; 11. Vendedor y/o ambulante; 12. Otro ( ): _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA; 2. COMFENALCO; 3. CONFATOLIMA; 4. Todos; 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Sin estudios; 2. Primaria; 3. Secundaria; 4. Media; 5. Técnico; 6. Tecnólogo; 7. Profesional; 8. Posgrado; 9. Otro ( ): _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/administracion/web/publicaciones/2024/01/000-OTO-20240119152520.pdf

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **06 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Depilación Corporal**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alaluna — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Piloto - Arte Estética — Depilación corporal

FECHA: 06/04/2026 — HORA DE INICIO: 8am — HORA DE FINALIZACIÓN: 1pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO (Cédula de Ciudadanía (CC) / Cédula de extranjería (CE) / Otro (OT) Cuál?)	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binario	Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación por competencias?: SI/NO	D.¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		12			X			28	A2		X				8	9	Luisa Osiris Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308		7			X			54	NO		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713159	3203814701		8			X			34	A6		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Alaguna	C.C.	1110583200	3248231298		7			X			28	B2		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1108898795	3204765967		7			X			39	NO				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
6	María Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		4			X			25	B1		X				8	7	Mafe Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Mariela Latorre Calderon	C.C.	46356457	3117069336		7			X			61	B2		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019026026	3203237244		13			X			19	B4		X				7	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
9	Laura Natalia Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		6			X			25	NO	X					8	15	Celestia	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
10	María Paula Hernández Matoma	C.C.	1104546490	3159520002		8			X			19	B2		X				8	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030281632	3107644807		9			X			18	NO		X		X		8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241636		9			X			36	B3		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
13	kelly Alexandra Sanchez Carreanza	C.C.	1005770661	3154595460		12			X			33	A3				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508640	3183689444		7			X			35	B2				X		8	9	Lucharina nailsstudio	N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1069175427	3052644495		7			X			39	A2		X				8	9	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
16	Yeimy rondon Guayara	C.C.	28544289	3203344969		9			X			45	B7	X					8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		7			X			29	B7				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287576	3203670197		7			X			23	NO				X		8	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
19	Leydy Carolina Villa Garibello	C.C.	38361216	3142663145		13			X			40	B1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa bestó sanebria	C.C.	1110558737	3228129969		9			X			30	A1		X				8	7.9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
21	Angela Yarledy Melecio Rubiano	C.C.	1106950034	3222302414		8			X			34	B3		X				8	7.9	ANLLEL	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
22	María Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437298		12			X			26	A1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Jenny Katherine Trujillo Torres	CC	1110496369	3194612796		7			X			36		X					8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	Nicols Tatiana Cardozo rodrigal	CC	1234645100	3013449011		8			X			26			X				8	7	Nicols Cardozo Studio	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
25																													
26																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestiza 5. Persona con discapacidad 6.Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante de calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Habitante de la fuerza estática

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hostelería y/o alojamiento 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y mediante que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/...

5.7.20 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 6 "DEPILACIÓN CORPORAL"

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Depilación Corporal" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Depilación Corporal"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 6			**100%**

5.8 TALLER DE FORMACIÓN "DISEÑO DE CEJAS"

5.8.1 INTRODUCCIÓN

En desarrollo del Componente 1: Formación y desarrollo de habilidades, se ejecutó el taller de "Diseño de Cejas", dirigido a las beneficiarias vinculadas a la línea de formación en estética del proyecto adelantado en el municipio de Ibagué.

El proceso formativo se desarrolló mediante una metodología teórico-práctica, orientada al fortalecimiento de competencias técnicas relacionadas con el análisis facial, el diseño armónico de cejas, la depilación estética, el perfilado profesional y la atención personalizada, como herramientas útiles para la prestación de servicios estéticos y el desarrollo de iniciativas de emprendimiento.

5.8.2 OBJETIVO DEL TALLER

Fortalecer las capacidades técnicas de las beneficiarias mediante el aprendizaje y aplicación de procedimientos básicos de diseño de cejas, integrando conocimientos de visagismo, mapeo facial, bioseguridad y atención al cliente.

5.8.3 INTRODUCCIÓN AL DISEÑO DE CEJAS

Durante la apertura del taller se explicó la importancia del diseño de cejas como procedimiento estético que contribuye al equilibrio visual del rostro, resalta la expresión facial y mejora la armonía general.

Las beneficiarias identificaron que el diseño de cejas constituye uno de los servicios de mayor demanda dentro del sector estético, por su alta aplicabilidad y potencial comercial.

5.8.4 ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL VELLO

Se abordaron conceptos básicos sobre la estructura del vello, su crecimiento y distribución natural.

Las participantes conocieron aspectos relacionados con:

- Folículo piloso
- Dirección natural del crecimiento
- Grosor
- Densidad
- Fases de crecimiento del vello

Este conocimiento permitió comprender la importancia de respetar la forma natural de la ceja durante el procedimiento.



5.8.5 VISAGISMO APLICADO A LAS CEJAS

En esta fase se explicó el principio de visagismo, entendido como el análisis de las proporciones del rostro para definir el diseño más armónico.

Las beneficiarias identificaron relaciones entre cejas y tipos de rostro:

- Ovalado
- Redondo
- Cuadrado
- Alargado
- Triangular

Se realizaron ejercicios de observación y análisis facial.



5.8.6 HERRAMIENTAS PARA DISEÑO DE CEJAS

Durante la práctica se trabajó con los principales implementos utilizados en el procedimiento:

- Pinza
- Hilo
- Tijeras
- Cepillo
- Lápiz dermatográfico
- Regla de mapeo
- Algodón
- Productos antisépticos

Se explicó la función técnica de cada herramienta.



5.8.7 MEDIDA Y MAPEO PROFESIONAL

Las beneficiarias aprendieron los principios básicos de mapeo facial para definir:

- Inicio de ceja
- Punto alto o arco
- Finalización de la ceja

Durante la práctica realizaron ejercicios de medición facial y trazado inicial.



5.8.8 TÉCNICA DE DEPILACIÓN PARA DISEÑO

Se abordaron nociones prácticas de depilación aplicada al diseño de cejas.

Las participantes practicaron:

- Retiro selectivo del vello
- Respeto por la dirección natural del crecimiento
- Tensión adecuada de la piel
- Depilación controlada por pequeñas secciones



5.8.9 TIPOS DE DISEÑO DE CEJAS

Se analizaron diferentes estilos según estructura facial y características naturales.

Se trabajaron ejemplos de cejas:

- Suaves
- Arqueadas
- Rectas
- Definidas
- Naturales

Las beneficiarias comprendieron que el diseño debe ajustarse a cada usuaria y no responder a un único modelo.



5.8.10 ASESORÍA PERSONALIZADA

Se enfatizó la importancia de orientar adecuadamente al cliente.

Las participantes aprendieron a recomendar estilos según:

- Forma del rostro
- Densidad del vello
- Hábitos de mantenimiento
- Preferencias estéticas



5.8.11 PERFILADO PROFESIONAL

Durante la práctica se trabajó el proceso de limpieza, definición y perfeccionamiento del contorno de la ceja.

Las beneficiarias realizaron ejercicios supervisados de perfilado básico.



5.8.12 DISEÑO Y MAQUILLAJE DE CEJAS

Se enseñó el uso de productos para mejorar definición y acabado visual.

Se trabajó con:

- Lápiz
- Sombra
- Pomada
- Gel fijador

Las participantes practicaron el relleno básico y el acabado final.



5.8.13 ERRORES COMUNES

Se analizaron errores frecuentes como:

- Retirar demasiado vello
- Alterar la forma natural
- No medir previamente
- Generar asimetrías
- Exceso de producto cosmético

El análisis permitió reforzar criterios de precisión y calidad.



5.8.14 CUIDADOS POSTERIORES

Las beneficiarias aprendieron recomendaciones posteriores al procedimiento:

- Evitar manipulación excesiva
- No aplicar productos irritantes de inmediato
- Mantener higiene de la zona
- Evitar exposición directa al sol cuando exista sensibilidad



5.8.15 BIOSEGURIDAD

Se reforzaron medidas básicas de bioseguridad relacionadas con:

- Lavado de manos
- Desinfección de utensilios
- Limpieza del área de trabajo
- Uso de implementos limpios
- Correcta disposición de residuos



5.8.16 FOTOGRAFÍA

Como parte del cierre práctico se realizó registro fotográfico del antes y después de los ejercicios desarrollados.

El registro fotográfico le permite a las clientes conocer el resultado y la comparación del antes y después del proceso de depilación.

Esta actividad permitió valorar avances técnicos y evidenciar resultados del proceso formativo.

Los registros fotográficos adjunto en el desarrollo del presente informe evidencian la práctica y desarrollo de éste tema con las beneficiarias.



5.8.17 DESARROLLO METODOLÓGICO DEL TALLER

El taller se desarrolló mediante:

- Exposición teórica
- Demostración práctica
- Ejercicios individuales
- Trabajo en parejas
- Revisión supervisada
- Retroalimentación permanente

Las beneficiarias participaron activamente durante todo el proceso.

5.8.18 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Las participantes manifestaron que el taller les permitió comprender con mayor claridad la importancia de analizar el rostro antes de intervenir la ceja.

Destacaron especialmente el aprendizaje relacionado con el mapeo facial y el perfilado controlado.

5.8.19 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

Durante el proceso formativo se emplearon:

- Fichas de análisis facial
- Guías de mapeo
- Herramientas reales de trabajo
- Productos cosméticos
- Demostraciones prácticas
- Ejercicios supervisados

5.8.20 CONCLUSIONES DEL TALLER

El taller de "Diseño de Cejas" permitió fortalecer competencias técnicas básicas relacionadas con análisis facial, visagismo, depilación estética y acabado profesional.

Las beneficiarias adquirieron mayor seguridad para ejecutar procedimientos básicos de diseño de cejas con criterios técnicos de armonía, precisión y atención personalizada.

5.8.21 ANÁLISIS DE LAS EXPECTATIVAS DE LAS BENEFICIARIAS

Las beneficiarias manifestaron alta satisfacción con el taller, al considerar que se trata de un servicio altamente demandado y de rápida aplicación dentro del sector estético.

La posibilidad de practicar directamente favoreció la apropiación de los contenidos.

5.8.22 ANÁLISIS DEL APRENDIZAJE ADQUIRIDO

Como resultado del proceso formativo, las participantes fortalecieron capacidades relacionadas con:

- Análisis básico del rostro
- Mapeo facial
- Depilación controlada
- Perfilado
- Maquillaje correctivo de cejas
- Bioseguridad y atención al cliente

En términos generales, el taller contribuyó al fortalecimiento de competencias aplicables a la ampliación del portafolio de servicios y al desarrollo de iniciativas productivas.

5.8.23 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER DE “DISEÑO DE CEJAS”














CATALINA

5.8.24 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER DE "DISEÑO DE CEJAS"

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **20 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Diseño de Cejas**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2024 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alolsure — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Plante - Arte Estética — Diseño de cejas y [illegible]

FECHA: 20/04/2026 — HORA DE INICIO: 09:00 am — HORA DE FINALIZACIÓN: 6pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en capacitación? SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005755145	3246333256	[illegible]	12			X			24	B3				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496165	3123925602	[illegible]	8			X			34	A6		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824668	3184774182	[illegible]	7			X			24	C3				X		8	9	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110548494	3017533323	[illegible]	13			X			31	C1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654052	[illegible]	7			X			22	A2		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129628	3162565151	[illegible]	8			X			31	B2		X				8	9	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46383100	3184847782	[illegible]	8			X			43	A5	X					8	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
8	Viviana Camacho Quevedo	C.C.	1024518540	3187664263	[illegible]		3		X			34	A2		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
9	Danna Jurany Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152848552	[illegible]	11			X			23	B5				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
10	Yennifer Angelina Hernandez Laserna	C.C.	1110447557	3172906178	[illegible]	9			X			39	NO				X		8	15	Angelina	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3505810031	[illegible]	10			X			32	NO					X	8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3133869561	[illegible]	8			X			34	NO		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144264741	[illegible]	7			X			34	B2	X					8	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110448873	3174329581	[illegible]	8			X			39	C2	X					8	7,9	Jali s	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
15	Luscely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3188135473	[illegible]	11			X			44	A6				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110567946	3202530904	[illegible]		8		X			28	A4		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517355	3133160440	[illegible]	2			X			34	A4		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112167086	[illegible]	9			X			37	A3		X				8	7,9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1005910849	3243322225	[illegible]	3			X			24	NO				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110534796	3185849066	[illegible]	13			X			32	B6	X					8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65630862	3124333932	[illegible]	4			X			41	B2		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1105465786	3138718634	[illegible]	9			X			18	A3		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110539278	3102985105	[illegible]	11			X			32	A2				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	yeimy Brigith otalvaro forero	C.C.	1006066582	3219186256	[illegible]	8			X			26	C11		X				8	9	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Mahecha Caraball	C.C.	1110474219	3153055218	[illegible]	2			X			37	A5	X					8	9	Vivi Nails	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Mítida

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Afrom o pfamo 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6.Población LGTBIQ+ 7. Victima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuaria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **20 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Diseño de Cejas**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2026 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alcázare — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Piloto - Arte Estética

FECHA: — HORA DE INICIO: — HORA DE FINALIZACIÓN: — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE						GÉNERO					RÉGIMEN SALUD												EMPLEABILIDAD				
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO: Cédula de Ciudadanía (CC) Cédula de extranjería (CE) (No DTI) Cod?	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	¿Interesado en capacitación? SI/NO	D. ¿Registrando en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		12			X			28	A2		X				8	9	Luisa Osiris Nails	N/A	NO	NO	8	SI	NO	8	
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308		7			X			54	NO		X				8	7		N/A	NO	NO	8	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713159	3203814701		8			X			34	A5		X				8	15		N/A	NO	NO	8	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Alaguna	C.C.	1110583200	3248231298		7			X			28	B2		X				8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1108998795	3204765967		7			X			39	NO				X		8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
6	María Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		4			X			25	B1		X				8	7	Mafe Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Mariela Latorre Calderon	C.C.	46358457	3117069336		7			X			61	B2		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028026	3203237244		13			X			19	B4		X				2	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
9	Laura Natalia Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		8			X			25	NO	X					8	15	Celesta	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
10	María Paula Hernández Matoma	C.C.	1104546490	3159520002		8			X			19	B2		X				8	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030261632	3107644607		9			X			18	NO		X		X		8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241636		9			X			36	B3		X				8	9		N/A	NO	NO	8	SI	SI	5	
13	kelly Alexandra Sanchez Carranza	C.C.	1005770661	3154595460		12			X			33	A3				X		8	9		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508840	3183889444		7			X			35	B2				X		8	9	Luzkarina nailsestudio	N/A	NO	NO	8	SI	SI	8	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1069175427	3052644495		7			X			36	A2		X				8	9	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
16	Yeimy rondon Guayara	C.C.	28544289	3203344969		9			X			45	B7	X					8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		7			X			29	B7				X		8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287576	3203670197		7			X			23	NO				X		8	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
19	Leydy Carolina Villa Garibello	C.C.	38361218	3142883145		13			X			40	B1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa basto sanabria	C.C.	1110558737	3226120669		8			X			30	A1		X				8	7.9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
21	Angela Yarledy Melecio Rubiano	C.C.	1106950034	3222302414		8			X			34	B3		X				8	7.9	ANLLEL	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
22	María Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437298		12			X			26	A1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Jenny Jakbleidy Trujillo Torres	C.C.	1110496369	3124262786		7			X			36	NO	X					8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	Nicols Tatiana Cardozo Madrigal	C.C.	1234645100	3013449077		8			X			28	NO		X				8	7	Nicols Cardozo Studio	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ **Cargo de quien diligencia:** _____ **Dirección a la que pertenece:** _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD:
1. Psicosocial
2. Intelectual
3. Visual
4. Auditiva
5. Sordoceguera
6. Movilidad reducida
7. Múltiple
8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN:
1. NARP
2. Indígena
3. Rrom o gitano
4. Mestizo
5. Persona con discapacidad
6. Población LGTBIQ+
7. Víctima del conflicto armado
8. Persona en reincorporación
9. Cabeza de familia
10. Vendedor informal en espacio público
11. Habitante de calle

C. SECTOR ECONÓMICO:
1. Agroindustria y/o agropecuario
2. Ambiental
3. Cierres y/o bienestar
4. Artesanal
5. Ciudadanía
6. Comercio y/o servicios
7. Confección y/o textil
8. Turismo
9. Economía naranja

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE):
1. SENA
2. COMFENALCO
3. COMFATOLIMA
4. Todos
5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS:
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnico
6. Tecnológico
7. Profesional
8. Posgrado

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informo a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos se efectua bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

5.8.25 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 7 "DISEÑO DE CEJAS"

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Diseño de Cejas" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Diseño de Cejas"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 7			**100%**

5.9 TALLER DE FORMACIÓN “LIFTING DE PESTAÑAS”

5.9.1 INTRODUCCIÓN

En desarrollo del Componente 1: Formación y desarrollo de habilidades, se ejecutó el taller de “Lifting de Pestañas”, dirigido a las beneficiarias vinculadas a la línea de formación en estética del proyecto adelantado en el municipio de Ibagué.

El proceso formativo se desarrolló mediante una metodología teórico-práctica, orientada al fortalecimiento de competencias técnicas relacionadas con la valoración previa de la usuaria, el conocimiento de la pestaña natural, la aplicación segura del procedimiento y el desarrollo de habilidades útiles para la prestación de servicios estéticos con potencial de generación de ingresos.

5.9.2 OBJETIVO DEL TALLER

Fortalecer las capacidades técnicas de las beneficiarias mediante el aprendizaje y aplicación de procedimientos básicos de lifting de pestañas, integrando conocimientos de bioseguridad, valoración estética y atención al cliente.

5.9.3 INTRODUCCIÓN AL LIFTING DE PESTAÑAS

Durante la apertura del taller se explicó el lifting de pestañas como un procedimiento estético orientado a elevar, curvar y resaltar la pestaña natural, mejorando visualmente la expresión del ojo sin necesidad de extensiones artificiales.

Las beneficiarias identificaron este servicio como una alternativa altamente demandada dentro del mercado estético actual.



5.9.4 QUÉ ES EL LIFTING DE PESTAÑAS

Se explicó que el lifting es un procedimiento semipermanente que modifica temporalmente la curvatura natural de las pestañas mediante productos específicos y moldes de silicona.

Durante la sesión teórica se enfatizó que el procedimiento busca un efecto natural, ordenado y armónico.



5.9.5 DIFERENCIA ENTRE LIFTING DE PESTAÑAS Y EXTENSIONES DE PESTAÑAS

Las beneficiarias analizaron las principales diferencias entre ambos procedimientos. Se explicó que el lifting trabaja sobre la pestaña natural, mientras que las extensiones consisten en la adhesión de fibras externas.

Se destacó que el lifting genera un efecto más natural y de menor mantenimiento.



5.9.6 BENEFICIOS

Durante el taller se identificaron los principales beneficios del procedimiento:

- Realce natural de la mirada
- Efecto de mayor longitud visual
- Menor necesidad de rizador
- Duración prolongada
- Bajo mantenimiento



5.9.7 DURACIÓN Y RESULTADOS ESPERADOS

Se explicó que los resultados suelen mantenerse aproximadamente entre **4 y** 6 semanas, dependiendo de factores individuales como tipo de pestaña, ciclo de crecimiento y cuidados posteriores.

Las participantes observaron ejemplos prácticos de resultados esperados.



5.9.8 TIPOS DE OJOS Y PESTAÑAS

Se abordó la importancia de observar características particulares de cada usuaria.

Las beneficiarias identificaron diferencias relacionadas con:

- Longitud de pestaña
- Grosor
- Dirección natural
- Forma del ojo

Este análisis permitió comprender la necesidad de adaptar la técnica.



5.9.9 ESTRUCTURA DE LA PESTAÑA NATURAL

Se trabajaron nociones básicas sobre:

- Raíz
- Tallo
- Dirección de crecimiento
- Resistencia natural

El conocimiento de la estructura permitió entender la importancia de trabajar con suavidad y precisión.



5.9.10 FASES DE CRECIMIENTO DEL VELLO

Se explicaron las fases del crecimiento natural de la pestaña:

- Anágena
- Catágena
- Telógena

Las beneficiarias comprendieron que estas fases influyen en duración y resultados del procedimiento.



5.9.11 NORMAS DE ASEPSIA ANTES, DURANTE Y DESPUÉS

Durante el proceso formativo se reforzaron medidas básicas de asepsia:

- Lavado de manos
- Desinfección del área de trabajo
- Limpieza previa del ojo
- Uso adecuado de materiales
- Manipulación higiénica de productos

Se enfatizó en la protección ocular y en la prevención de irritaciones.



5.9.12 CONTRAINDICACIONES DEL LIFTING

Se analizaron situaciones en las que el procedimiento debe evitarse o aplazarse, como:

- Irritación ocular
- Infecciones activas
- Alergias conocidas
- Heridas recientes
- Sensibilidad extrema



5.9.13 RECOMENDACIONES

Se brindaron recomendaciones para una correcta atención, enfatizando en:

- Valoración previa
- Explicación clara del procedimiento
- Comunicación permanente con la usuaria
- Aplicación controlada del producto



5.9.14 ALERGIAS Y CUIDADOS

Se explicó la importancia de identificar antecedentes alérgicos.

También se enseñaron cuidados posteriores como:

- Evitar agua durante las primeras horas
- No frotar los ojos
- Evitar vapor excesivo
- No usar productos grasos inicialmente



5.9.15 MATERIALES

Durante la práctica se trabajó con:

- Moldes de silicona
- Adhesivo especial
- Producto lifting
- Producto fijador
- Cepillos
- Microaplicadores
- Limpiador
- Pads protectores

Las beneficiarias identificaron el uso correcto de cada elemento.



5.9.16 PASO A PASO DE LA TÉCNICA

La práctica central del taller estuvo orientada a la ejecución básica del procedimiento.

Las beneficiarias desarrollaron de manera guiada la siguiente secuencia:

- Valoración previa
- Limpieza del área ocular
- Selección del molde
- Fijación de pestañas sobre el molde
- Aplicación del producto lifting
- Aplicación del fijador
- Retiro de producto
- Peinado final y evaluación de resultado

La práctica permitió fortalecer precisión manual y seguridad técnica.



5.9.17 CADA CUÁNTO REALIZAR EL PROCEDIMIENTO DE LIFTING

Se explicó que, de manera general, el procedimiento puede repetirse cada 4 a 6 semanas, respetando el ciclo natural de renovación de la pestaña.



5.9.18 DESARROLLO METODOLÓGICO DEL TALLER

El taller se desarrolló mediante:

- Exposición teórica
- Demostración guiada
- Observación práctica
- Ejercicios supervisados
- Análisis de casos básicos
- Retroalimentación permanente

Las beneficiarias participaron activamente durante todo el proceso.

5.9.19 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Las participantes manifestaron que el taller les permitió comprender un procedimiento que anteriormente consideraban complejo.

Destacaron especialmente el aprendizaje relacionado con la manipulación delicada del área ocular y el manejo técnico de productos.

5.9.20 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

Durante el proceso formativo se emplearon:

- Guía técnica de lifting
- Fichas de valoración
- Materiales reales de práctica
- Demostración supervisada
- Ejercicios de observación
- Lista de chequeo de bioseguridad

5.9.21 CONCLUSIONES DEL TALLER

El taller de **Lifting de Pestañas** permitió fortalecer competencias técnicas básicas relacionadas con valoración previa, bioseguridad, conocimiento de la pestaña natural y ejecución ordenada del procedimiento.

Las beneficiarias adquirieron herramientas útiles para ampliar su portafolio de servicios estéticos.

5.9.22 ANÁLISIS DE LAS EXPECTATIVAS DE LAS BENEFICIARIAS

Las beneficiarias manifestaron alta satisfacción frente al proceso formativo, destacando que el lifting de pestañas representa un servicio moderno, de alta demanda y con importante potencial comercial.

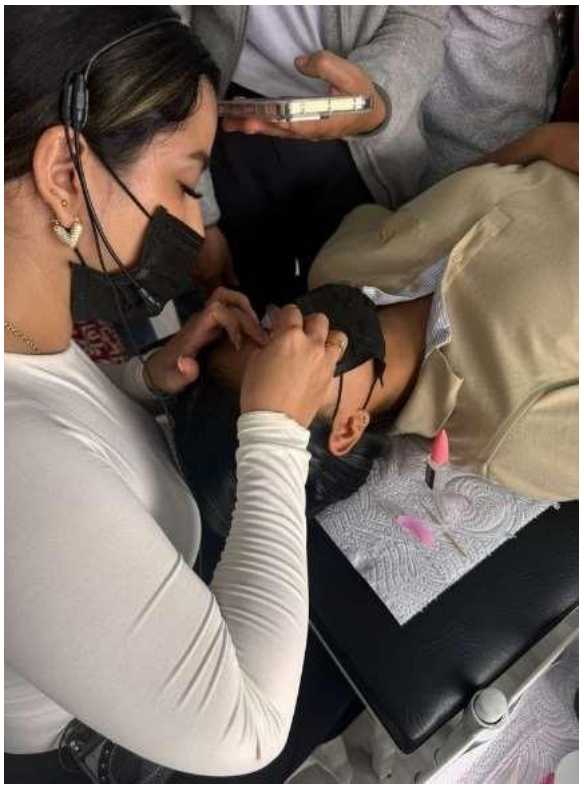
5.9.23 ANÁLISIS DEL APRENDIZAJE ADQUIRIDO

Como resultado del taller, las participantes fortalecieron capacidades relacionadas con:

- Valoración previa de la usuaria
- Identificación de contraindicaciones
- Uso técnico de materiales
- Aplicación básica del lifting
- Cuidados posteriores
- Atención segura al cliente

En términos generales, el taller contribuyó al fortalecimiento de competencias aplicables al emprendimiento en el sector estético.

5.9.24 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER DE “DISEÑO DE CEJAS”













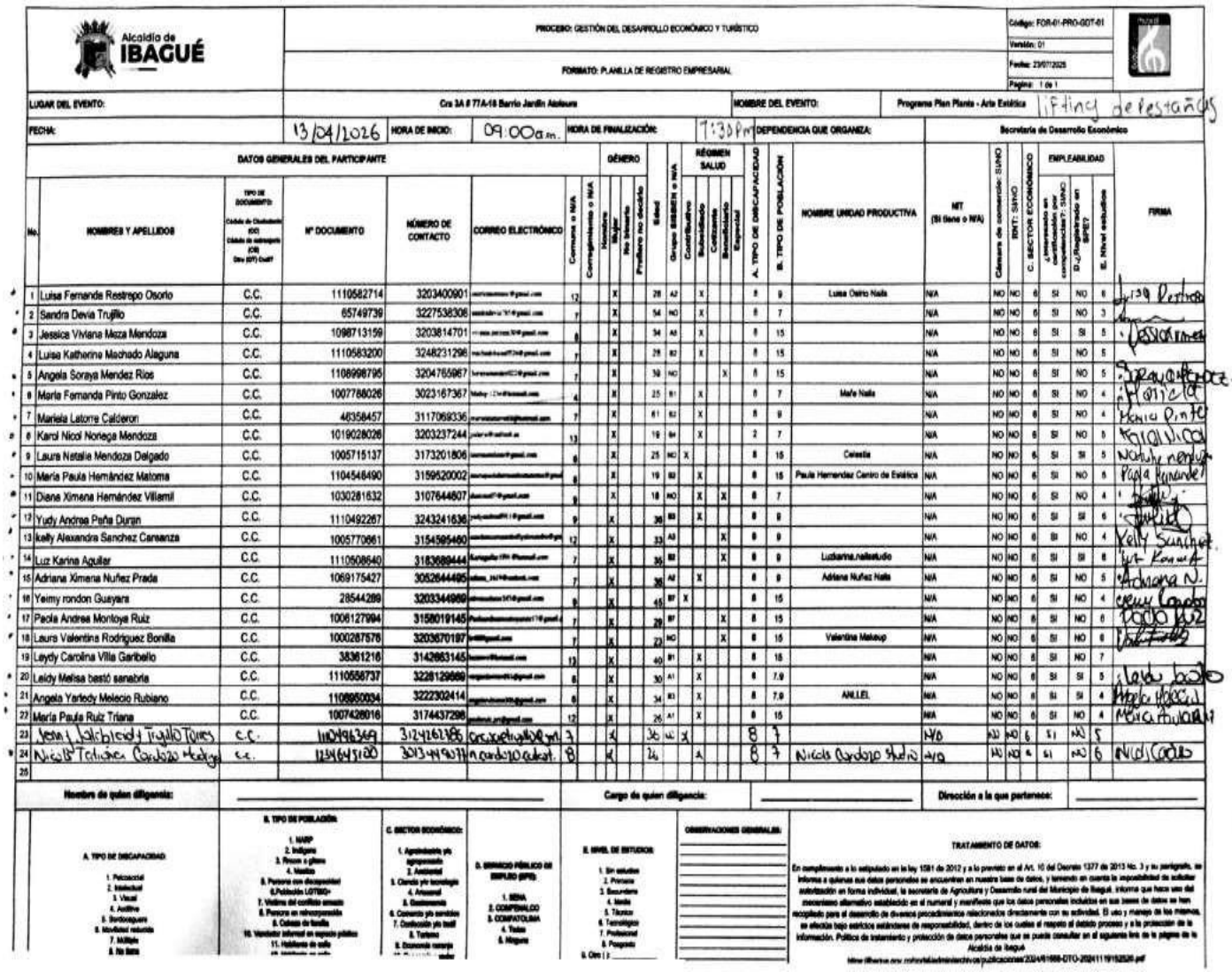




5.9.25 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER DE "LIFTING DE PESTAÑAS"

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **13 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Lifting de Pestañas**
Hora de Inicio: **9:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:30 p.m.**
Número de Horas: **4.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alabama — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Planta - Arte Estética — Lifting de pestañas

FECHA: 13/04/2026 — HORA DE INICIO: 09:00a.m. — HORA DE FINALIZACIÓN: 1:30 Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	Ns Sistema	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo ÉTNICO o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Beneficiario	Contributivo	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación por competencias?: SI/NO	D.¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		12		X				28	A2	X				8	9	Luisa Osirio Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227536306		7		X				54	NO	X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713159	3203814701		6		X				34	A6	X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Alaguna	C.C.	1110583200	3248231296		7		X				28	B2	X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1108998795	3204765987		7		X				30	NO			X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
6	María Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		4		X				25	B1	X				8	7	María Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Mariela Latorre Calderon	C.C.	46358457	3117069336		7		X				61	B2	X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noneça Mendoza	C.C.	1019028026	3203237244		13		X				19	B4	X				2	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
9	Laura Natalie Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		6		X				25	NO	X				8	15	Celestia	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
10	María Paula Hernández Matoma	C.C.	1104548490	3159520002		6		X				19	B2		X			8	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030281632	3107644807		9		X				18	NO		X	X		8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241636		9		X				30	B3		X			8	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
13	kelly Alexandra Sanchez Carvanza	C.C.	1005770661	3154595460		12		X				33	A8				X	8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508640	3183689444		7		X				35	B2				X	8	9	Ludarina.nailsstudio	N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1069175427	3052644485		7		X				36	A2		X			8	9	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
16	Yeimy rondon Guayara	C.C.	28544289	3203344969		9		X				45	B7	X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		7		X				29	B7				X	8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287576	3203670197		7		X				23	NO				X	8	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
19	Leydy Carolina Villa Garibello	C.C.	38361216	3142663145		13		X				40	B1	X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa bestó sanabria	C.C.	1110556737	3228129689		6		X				30	A1	X				8	7.9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
21	Angela Yaredy Melecio Rubiano	C.C.	1108950034	3222302414		6		X				34	B3	X				8	7.9	ANLLEL	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
22	María Paula Ruiz Triana	C.C.	1007426016	3174437298		12		X				26	A1	X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Yeimy Lolchendy Trujillo Torres	C.C.	1104496349	3124261395		3		X				36	B2	X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	Nicole Tatiana Cordoba Madrid	C.C.	1234645180	3013449377		8		X				24			A			8	7	Nicole Cordoba Madrid	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
25																												

Nombre de quien diligencia: _____ — Cargo de quien diligencia: _____ — Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple 7. Física 8. No Aplica

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestiza 5. Persona con discapacidad 6.Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Biocomercio 6. Comercio y/o servicios 7. Construcción y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja

D. ENFOQUE PÚBLICO DE EMPLEO (EPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ¿?

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la responsabilidad de adelantar sensibilización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **13 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Lifting de Pestañas**
Hora de Inicio: **9:00 a.m.**
Hora de Finalización: **1:30 p.m.**
Número de Horas: **4.5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alcázares — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Planta - Arte Estética: Lifting de Pestañas

FECHA: 13/04/2026 — HORA DE INICIO: 09:00 a.m. — HORA DE FINALIZACIÓN: 1:30 p.m. — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación por competencias?: SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005755145	3246333256	lauratovarg13@gmail.com	12			X			24	B3				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496165	3123925602	carolinaosorio764@gmail.com	8			X			34	A6		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824668	3184774182	angiepa1425@gmail.com	7			X			24	D3				X		8	9	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110548494	3017530323	pajimenezg@gmail.com	13			X			31	C1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654052	lorenaluna2305@gmail.com	7			X			22	A2		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129626	3162565151	mayer81994@hotmail.com	8			X			31	B2		X				8	9	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46383100	3184847782	amezquitarut1@gmail.com	9			X			43	A5	X					8	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	8	
8	Viviana Camacho Quevedo	C.C.	1024518540	3187864263	viva_2222@hotmail.com		3		X			34	A3		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
9	Danna Juranny Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152848552	dannajuro@gmail.com	11			X			23	B6				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
10	Yenniffer Angelina Hernandez Laserna	C.C.	1110447557	3172906178	jennyet18@gmail.com	9			X			39	NO				X		8	15	Angelina	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3505810031	rojasmariaroja3522@gmail.com	10			X			32	NO					X	8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3133869561	mailyadam.uwu@gmail.com	8			X			34	NO		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144264741	Gonzalezsanchezingridpaola@gmail.com	7			X			34	B2	X					8	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446873	3174329581	lizry2705@gmail.com	8			X			38	C2	X					8	7.9	Jali'z	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
15	Luscely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3168135473	Luscelyparrales@gmail.com	11			X			44	A6				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110587946	3202530904	cardosodayanna08@gmail.com		8		X			28	A4		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517355	3133160440	jessica.carrillo1910@gmail.com	2			X			34	A4		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112167066	leidyc10@hotmail.com	9			X			37	A3		X				8	7.9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1005910849	3243322225	Valentinatoledo733@gmail.com	3			X			24	NO				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárata lopez	C.C.	1110534796	3185649066	Zarlalopez@gmail.com	13			X			32	B6	X					8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65630862	3124333932	marthal.26@hotmail.com	4			X			41	B2		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1105465786	3136718634	alyev@gmail.com	9			X			18	A3		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Perla Nilyed Sosa Sanchez	C.C.	1110538278	3102985105	Salonperlasosa@gmail.com	11			X			32	A2				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	yeimy Brigith otalvaro forero	C.C.	1006086582	3219186256	yeimybrigith1212@gmail.com	8			X			26	C11	X					8	9	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Mahecha Caraball	C.C.	1110474219	3153055218	vmahechacaraball@gmail.com	2			X			37	A6	X					8	9	Vivi Nails	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: _____ — Cargo de quien diligencia: _____ — Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple 7. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

5.9.26 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 8 "LIFTING DE PESTAÑAS"

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Lifting de Pestañas" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Lifting de Pestañas"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 8			**100%**

5.10 TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" ENFOCADO EN EMPRENDIMIENTO DE ESTÉTICA.

SESIÓN 1 "DESCUBRO MI LIDERAZGO Y MI PROPÓSITO EMPRENDEDOR"

5.10.1 OBJETIVO DE LA SESIÓN 1 - DESCUBRO MI LIDERAZGO Y MI PROPÓSITO EMPRENDEDOR

Fortalecer el autoconocimiento, la confianza personal y las habilidades iniciales de liderazgo, promoviendo en las beneficiarias una mentalidad emprendedora orientada al sector de la estética.

Temas abordados:

- Qué es liderazgo emprendedor
- Características de una líder en estética
- Autoconocimiento y fortalezas personales
- Mentalidad emprendedora y de crecimiento
- Propósito personal y visión de futuro
- Metas personales y profesionales

5.10.2 DESARROLLO DE LA SESIÓN 1 – DESCUBRO MI LIDERAZGO Y MI PROPOSITO EMPRENDEDOR

Durante la primera sesión se realizó una actividad de integración y apertura orientada a generar un ambiente de confianza, participación y reconocimiento mutuo entre las beneficiarias.

Posteriormente se abordó el concepto de liderazgo emprendedor, analizando cómo este se relaciona con la iniciativa personal, la toma de decisiones, la perseverancia y la capacidad de identificar oportunidades dentro del sector de la estética.

A través de ejercicios de reflexión individual y trabajo grupal, las participantes identificaron sus fortalezas personales, habilidades previas, intereses y capacidades que podrían convertirse en herramientas útiles para desarrollar un emprendimiento propio.

Se trabajó además el concepto de mentalidad de crecimiento, enfatizando la importancia de la disciplina, la confianza, la persistencia y la disposición al aprendizaje continuo como elementos fundamentales para iniciar un proyecto productivo.

Finalmente, las beneficiarias realizaron un ejercicio de formulación de metas personales y profesionales, orientado a la construcción de un propósito emprendedor claro y una visión inicial de futuro.

5.10.3 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Dinámica "El espejo" (reconocimiento de cualidades personales)
- Rueda de la vida emprendedora
- Mapa de sueños
- Formato de metas SMART
- Carteles de reflexión y participación grupal



5.10.4 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Durante esta sesión, las participantes manifestaron que el ejercicio de autoconocimiento les permitió reconocer capacidades personales que en muchos casos no habían valorado previamente.

Varias beneficiarias expresaron que el taller les ayudó a visualizar la posibilidad real de emprender en el sector estético, comprendiendo que el liderazgo inicia desde la confianza en sí mismas y en sus capacidades.

5.10.5 CONCLUSIONES DE LA SESIÓN 1 – DESCUBRO MI LIDERAZGO Y MI PROPÓSITO EMPRENDEDOR

La sesión permitió fortalecer la autoestima, la motivación y el reconocimiento del potencial emprendedor de las beneficiarias.

Se evidenció una participación activa y reflexiva, logrando que las asistentes identificaran metas personales y profesionales relacionadas con la construcción de proyectos productivos sostenibles.

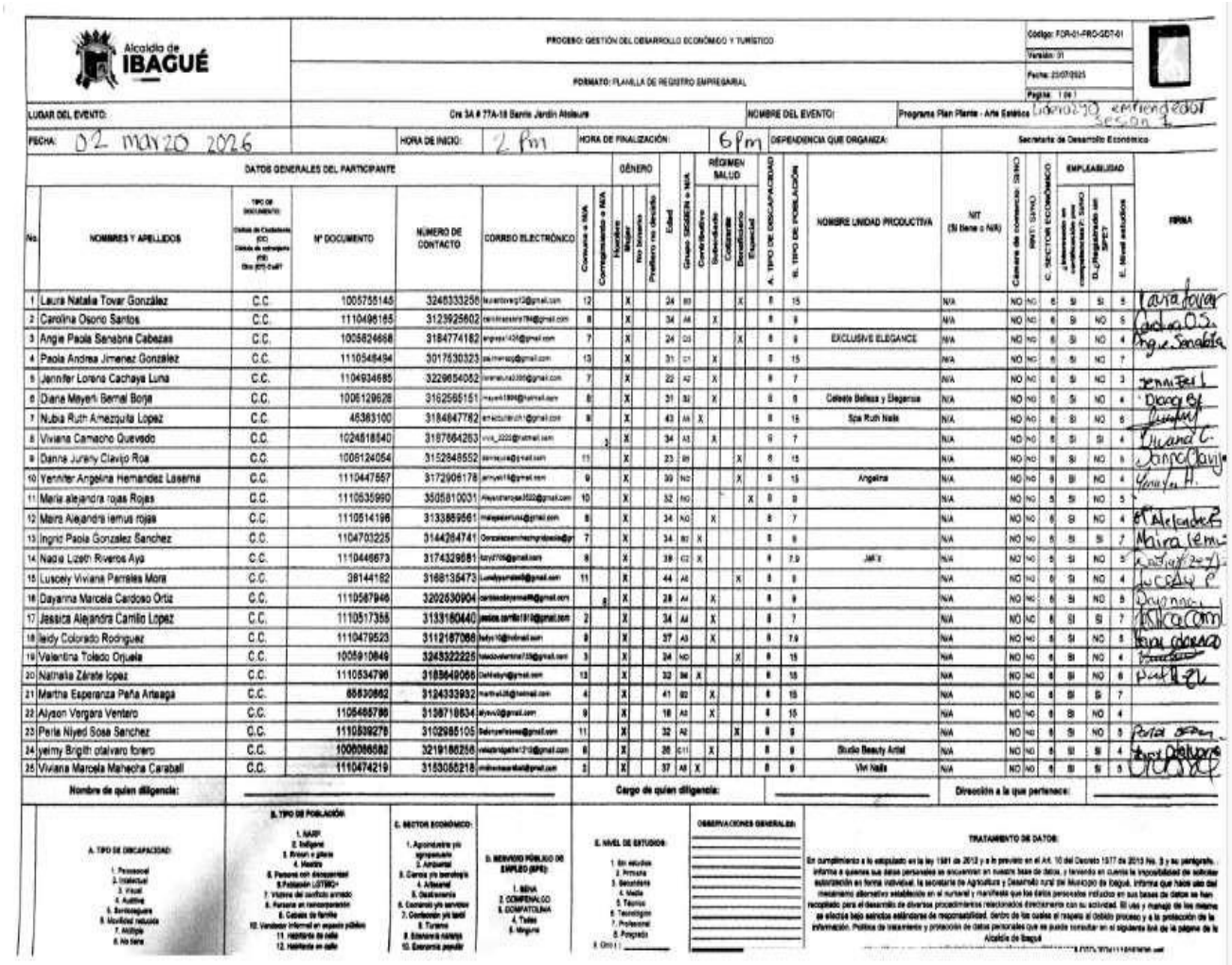
5.10.6 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER COMPLEMENTARIO “LIDERAZGO EMPRENDEDOR” - SESIÓN 1 - DESCUBRO MI LIDERAZGO Y MI PROPÓSITO EMPRENDEDOR





5.10.7 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" - SESIÓN 1 - DESCUBRO MI LIDERAZGO Y MI PROPÓSITO EMPRENDEDOR

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **02 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Liderazgo Emprendedor Sesión 1**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **4 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-SDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alsacia — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Padrino - Arte Estético — Liderazgo emprendedor Sesión 1

FECHA: 02 marzo 2026 — HORA DE INICIO: 2 Pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Campesino a NIA	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o NIA	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Colisantes	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio (SI/NO)	RNIT (SI/NO)	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación para empleabilidad y Sisbén?	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005755145	3245333258	lauratovarg12@gmail.com	12		X			24	B3				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496165	3123925602	carolinaosorio786@gmail.com	8		X			34	A6	X					0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
3	Angie Paola Serabria Cabezas	C.C.	1005824668	3184774182	angiepc1426@gmail.com	7		X			24	D3				X		0	0	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110548494	3017530323	pa.mercy@gmail.com	13		X			31	C1	X					0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654052	lorenacuna3309@gmail.com	7		X			22	A2	X					0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129628	3162565151	mayerli1994@hotmail.com	8		X			31	B2	X					0	0	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46363100	3184847782	amezquitaruth1@gmail.com	8		X			43	A6	X					0	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
8	Viviana Camacho Quevedo	C.C.	1024618540	3187664263	vivis_2222@hotmail.com		3	X			34	A3		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	
9	Danna Juriely Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152848552	dannaroa@gmail.com	11		X			23	B4				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
10	Yennifer Angelina Hernandez Laserna	C.C.	1110447557	3172906178	amyeli14@gmail.com	9		X			30	NO				X		0	15	Angelina	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3505810031	Alejandrarojas3520@gmail.com	10		X			32	NO					X	0	0		N/A	NO	NO	5	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3133859561	majoalemus@gmail.com	8		X			34	NO	X					0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144284741	Gonzalezsanchezingridpaola@gmail.com	7		X			34	B2	X					0	0		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446873	3174329681	lizeth7705@gmail.com	8		X			39	C2	X					0	7.9	JAR'S	N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
15	Luscely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3168135473	Luscelyparrales@gmail.com	11		X			44	A6				X		0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110567946	3202630904	cardosodayanna@gmail.com		8	X			28	A4		X				0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
17	Jessica Alejandra Camilo Lopez	C.C.	1110517358	3133180440	jessica.camilo1910@gmail.com	2		X			34	A4		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112187068	leidyc16@hotmail.com	9		X			37	A5		X				0	7.9		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1005910849	3245322225	toledovalentina735@gmail.com	3		X			34	NO				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110534796	3189649066	Dafnelopy@gmail.com	13		X			32	B4	X					0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65630862	3124333932	marthi.a28@hotmail.com	4		X			41	B2		X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1106465790	3136710634	alyvv@gmail.com	9		X			18	A6		X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110539279	3102985105	Sabrinaperlasosa@gmail.com	11		X			32	A2				X		0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
24	yelmy Brigith otalvaro forero	C.C.	1000066582	3219186256	eduardgaitan1210@gmail.com	8		X			26	C11	X					0	0	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Mahecha Caraball	C.C.	1110474219	3153058218	mahecharaball@gmail.com	2		X			37	A6	X					0	0	Viv Nails	N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Personal 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con desmovilidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Cuenca y/o borde/ya 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMPATRIOTAS 4. Todos 5. Ninguno

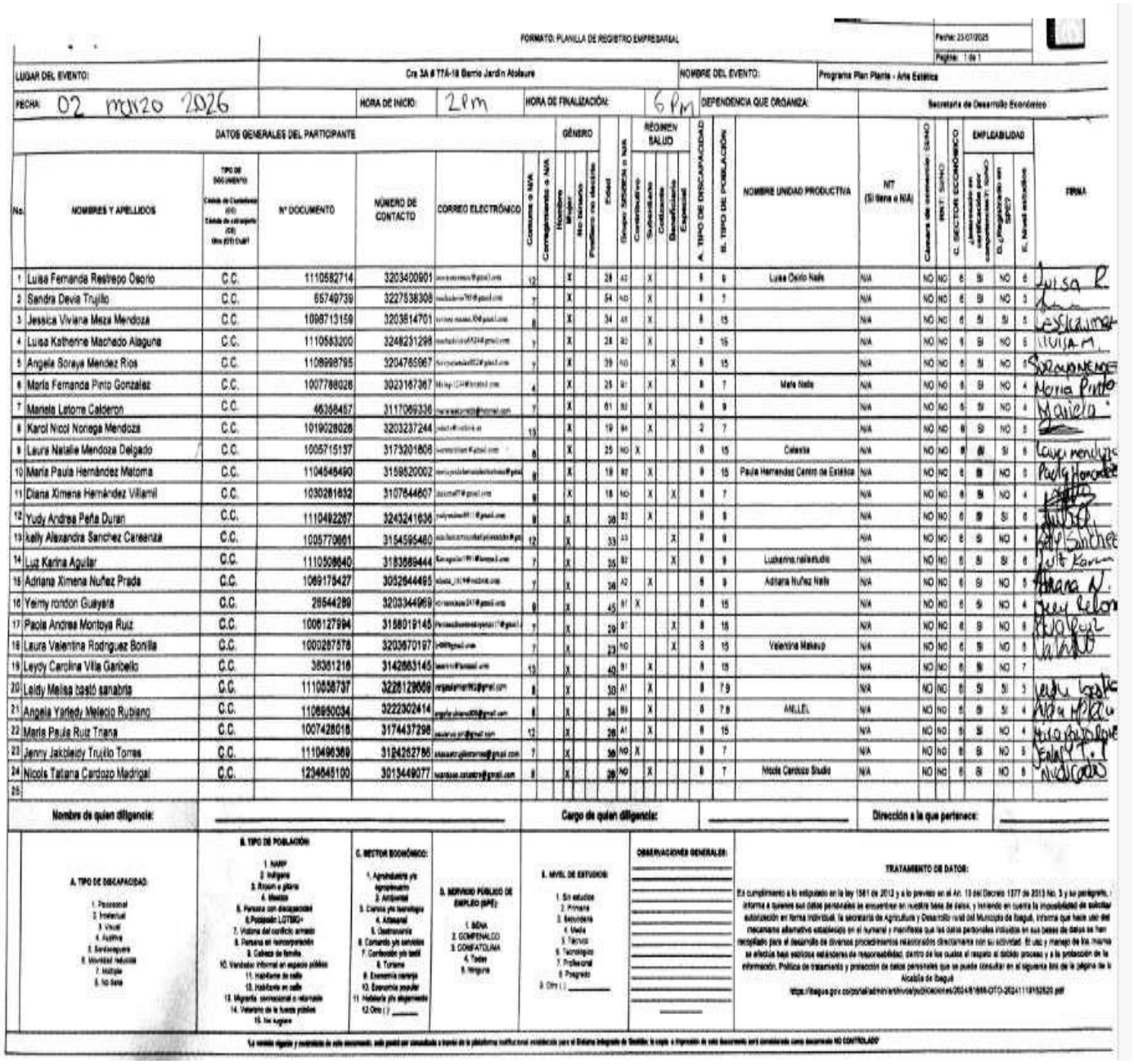
E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro: _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales indicados en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **02 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Liderazgo Emprendedor Sesión 1**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **4 horas**



FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL — Fecha: 23-07/2025 — Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Atabure — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Planta - Arte Estética

FECHA: 02 marzo 2026 — HORA DE INICIO: 2Pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	Grupo SISBEN o NSR	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		X			9	9	Luisa Osito Nails	N/A		Luisa R.
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308		X			9	7		N/A		
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713158	3203614701		X			9	15		N/A		
4	Luisa Katherine Machado Alagona	C.C.	1110583200	3248231298		X			9	15		N/A		
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1108998795	3204765967		X			9	15		N/A		
6	María Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		X			9	7	Mafe Nails	N/A		
7	Marieta Letorne Calderon	C.C.	46368467	3117069336		X			9	9		N/A		
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028026	3203237244		X			2	7		N/A		
9	Laura Natalia Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201808		X			9	15	Celeste	N/A		
10	María Paula Hernández Matoma	C.C.	1104546490	3159820002		X			9	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A		
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030281832	3107644607		X			9	7		N/A		
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241636		X			9	9		N/A		
13	kelly Alexandra Sanchez Carsenza	C.C.	1005770661	3154595480		X			9	9		N/A		
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508640	3183689444		X			9	9	Lucherna.nailsstudio	N/A		
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1069178427	3052644465		X			9	9	Adriana Nuñez Nails	N/A		
16	Yeimy rondon Guayara	C.C.	28644289	3203344969		X			9	15		N/A		
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		X			9	15		N/A		
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000267578	3203670197		X			9	15	Valentina Makeup	N/A		
19	Leydy Carolina Vila Garcello	C.C.	36361218	3142663145		X			9	15		N/A		
20	Leidy Melisa tasó sanabria	C.C.	1110558737	3228129669		X			9	7.9		N/A		
21	Angela Yaredy Melecio Rubiano	C.C.	1106950034	3222302414		X			9	7.9	ANLLEL	N/A		
22	María Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437298		X			9	15		N/A		
23	Jenny Jakdeidy Trujillo Torres	C.C.	1110496369	3124262786		X			9	7		N/A		
24	Nicols Tatiana Cardozo Madrigal	C.C.	1234645100	3013449077		X			9	7	Nicole Cardozo Studio	N/A		
25														

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y tecnología 4. Artesanal 5. Construcción 6. Comercio y servicios 7. Confección y calzado 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. CONFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales indicados en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismo se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/8/668-OTD-2024111152525.pdf

La versión impresa y modificada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión. La copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

5.10.8 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" - SESIÓN 1 - DESCUBRO MI LIDERAZGO Y MI PROPÓSITO EMPRENDEDOR

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller complementario "Liderazgo Emprendedor Sesión 1" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Liderazgo Emprendedor Sesión 1"	2 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER			**100%**

5.11 TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" ENFOCADO EN EMPRENDIMIENTO DE ESTÉTICA.

SESIÓN 2 "MI EMPRENDIMIENTO EN ESTÉTICA: PLANIFICO Y ORGANIZO"

5.11.1 OBJETIVO DE LA SESIÓN 2 - MI EMPRENDIMIENTO EN ESTÉTICA: PLANIFICO Y ORGANIZO

Brindar herramientas prácticas para que las beneficiarias estructuren, organicen y proyecten de manera básica una idea de negocio en el sector de la estética.

Temas abordados:

- Ideas de negocio en estética
- Análisis del entorno y del cliente
- Modelo de negocio CANVAS
- Plan de acción y organización del tiempo
- Recursos necesarios para emprender
- Aspectos legales básicos

5.11.2 DESARROLLO DE LA SESIÓN 2 – MI EMPRENDIMIENTO EN ESTÉTICA: PLANIFICO Y ORGANIZO

La segunda sesión inició con una lluvia de ideas orientada a identificar posibles oportunidades de negocio dentro del sector de la estética, tomando como referencia los conocimientos adquiridos durante la formación técnica.

Posteriormente se trabajó el análisis básico del entorno, permitiendo que las beneficiarias identificaran necesidades frecuentes de los clientes, tendencias del mercado local y servicios con mayor demanda.

Se desarrolló una introducción al modelo de negocio CANVAS, mediante el cual las participantes estructuraron de manera sencilla aspectos relacionados con propuesta de valor, clientes, canales de atención, recursos, actividades clave y fuentes de ingreso.

Asimismo, se elaboró un ejercicio práctico de organización básica del tiempo y formulación de un plan de acción, permitiendo que las beneficiarias visualizaran pasos concretos para iniciar o fortalecer una unidad productiva.

Finalmente, se abordaron aspectos básicos relacionados con formalización, buenas prácticas, cumplimiento de normas sanitarias y organización inicial de un emprendimiento.

5.11.3 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Lluvia de ideas guiada
- Formato simplificado de modelo CANVAS
- Matriz básica de plan de acción
- Lista de chequeo de recursos para emprender
- Guía de aspectos legales básicos



5.11.4 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Durante la sesión, las participantes mostraron especial interés en la estructuración de sus ideas de negocio.

Muchas beneficiarias expresaron que antes del taller tenían conocimientos técnicos del oficio, pero no contaban con herramientas para organizar una propuesta productiva, identificar clientes o proyectar costos y recursos básicos.

El ejercicio práctico del modelo CANVAS facilitó la comprensión de cómo convertir una habilidad técnica en una idea de negocio con mayor claridad.

5.11.5 CONCLUSIONES DE LA SESIÓN 2 – MI EMPRENDIMIENTO EN ESTÉTICA: PLANIFICO Y ORGANIZO

La jornada permitió que las beneficiarias adquirieran herramientas iniciales para organizar sus ideas de emprendimiento de manera más estructurada y realista.

Se fortaleció la comprensión de que el éxito de un emprendimiento no depende únicamente del conocimiento técnico, sino también de la planificación, la organización y el análisis de oportunidades del mercado.

5.11.6 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER COMPLEMENTARIO “LIDERAZGO EMPRENDEDOR” - SESIÓN 2 - MI EMPRENDIMIENTO EN ESTÉTICA: PLANIFICO Y ORGANIZO

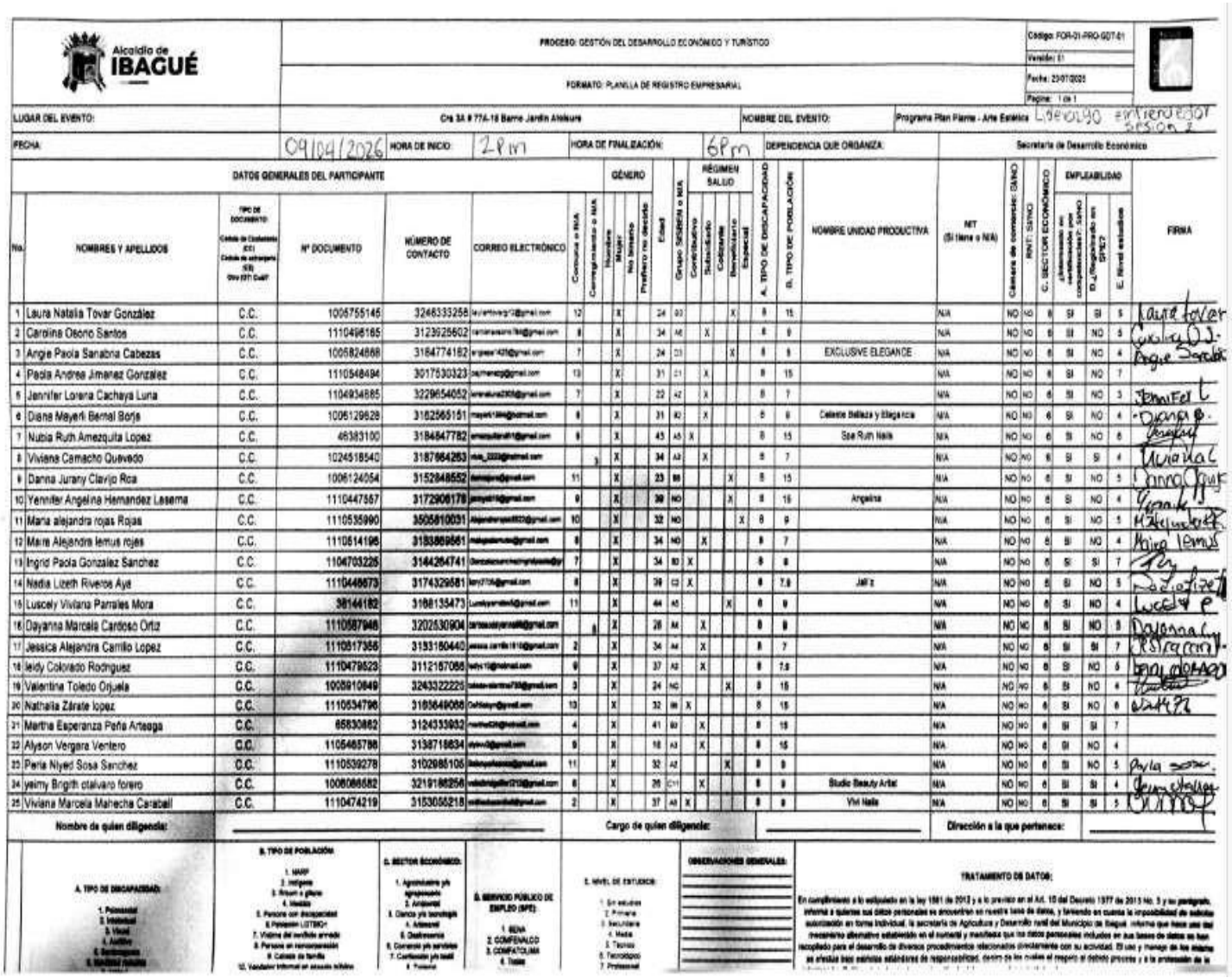




5.11.7 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" – SESIÓN 2 – MI EMPRENDIMIENTO EN ESTÉTICA: PLANIFICO Y ORGANIZO

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **9 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Liderazgo Emprendedor Sesión 2**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **4 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-21-PRO-GDT-61 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2020 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alokura — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Fiama - Arte Estética — Liderazgo emprendedor sesión 2

FECHA: 09/04/2026 — HORA DE INICIO: 2:00 pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6:00 pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Campesino o N/A	Campesina o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: DANO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Adolescente con certificación por competencias?: SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1006755145	3246333258	laurtovarg12@gmail.com	12		X				24	03				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496185	3123925602	carolinaosorio18a@gmail.com	8		X				34	A6		X				8	8		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824868	3184774182	angiesc1423@gmail.com	7		X				24	03				X		8	9	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110548494	3017530323	paolajimenez@gmail.com	13		X				31	01		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654052	lorenaluna2303@gmail.com	7		X				22	A2		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129828	3182565151	mayerli1@hotmail.com	8		X				31	A2		X				8	8	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46383100	3184847782	amezquitaruth1@gmail.com	9		X				45	A5	X					8	15	Sra Ruth Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
8	Viviana Camacho Quevedo	C.C.	1024518540	3187664253	vivis_2222@hotmail.com		3	X				34	A2		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
9	Danna Jurany Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152848552	dannajroa@gmail.com	11		X				23	B8				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
10	Yennifer Angelina Hernandez Lasema	C.C.	1110447557	3172906178	jennyd18@gmail.com	9		X				30	NO				X		8	15	Angelina	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110555990	3505810031	alejandrarojas822@gmail.com	10		X				32	NO					X	8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3183869561	mairalemusrojas@gmail.com	8		X				34	NO		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144264741	Gonzalezsanchezingridpaola@gmail.com	7		X				34	B3	X					8	8		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446873	3174329581	lizeth7706@gmail.com	8		X				38	C2	X					8	7.8	Jalfz	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
15	Luscely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3188135473	Lunalyparrales@gmail.com	11		X				44	A5				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110587948	3202530904	dayanacardoso@gmail.com		8	X				28	A4		X				8	8		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517356	3193150440	jessica.carrillo1810@gmail.com	2		X				34	A4		X				8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112167066	leidy11@hotmail.com	9		X				37	A3		X				8	7.8		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1003910849	3243322225	valentinatoledo736@gmail.com	3		X				24	NO				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110534796	3193649068	Zarlopez@gmail.com	13		X				32	B6	X					8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65830882	3124333932	marthaz26@hotmail.com	4		X				41	B3		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1105465788	3138718634	alyvv@gmail.com	9		X				18	A3		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110539278	3102985106	Nidiasosa@gmail.com	11		X				32	A2				X		8	8		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	yeimy Brigith otalvaro forero	C.C.	1008086882	3219186256	yeimyotalvaro2212@gmail.com	8		X				26	CH		X				8	8	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Mahecha Caraball	C.C.	1110474219	3153055218	vmahechac0a6@gmail.com	2		X				37	A3	X					8	8	Vivi Nails	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple / otra

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. ROM o gitano 4. Víctima 5. Persona con discapacidad 6. Pensión LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Ambiental 5. Deportivo/a 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 5 y su parágrafo, informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos se realiza bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **9 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Liderazgo Emprendedor Sesión 2**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **4 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alokare — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Planta - Arte Estética — liderazgo sesión 2

FECHA: 09-04-26 — HORA DE INICIO: 2 Pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE							GÉNERO					RÉGIMEN SALUD								EMPLEABILIDAD				
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO (CC / CE / Otro (OT) Cuál?	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	D. ¿Registrado en SPE? SI/NO	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		12		X				28	A3	X					8	9	Luisa Osino Nails	N/A	NO	NO	8	SI	NO	8	
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308		7		X				54	NO	X					8	7		N/A	NO	NO	8	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713159	3203614701		8		X				34	A5	X					8	15		N/A	NO	NO	8	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Alaguna	C.C.	1110583200	3248231298		7		X				28	B2	X					8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1106998795	3204765967		7		X				39	NO				X		8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
6	María Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		4		X				25	B1	X					8	7	Mafe Nails	N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
7	Maneia Latorre Calderon	C.C.	46358457	3117069336		7		X				61	B2	X					8	9		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028028	3203237244		13		X				19	B4	X					2	7		N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
9	Laura Natalie Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		8		X				28	NO	X					8	15	Celeste	N/A	NO	NO	8	SI	SI	5	
10	María Paula Hernández Matorria	C.C.	1104546490	3159520002		8		X				19	B2		X				8	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030281632	3107644607		9		X				18	NO		X		X		8	7		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241636		9		X				36	B3		X				8	9		N/A	NO	NO	8	SI	SI	6	
13	kelly Alexandra Sanchez Careanza	C.C.	1005770661	3154595460		12		X				33	A3				X		8	9		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508540	3183689444		7		X				35	B2				X		8	9	Luzkarina.nailestudio	N/A	NO	NO	8	SI	SI	6	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1089175427	3052644495		7		X				36	A2		X				8	9	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
16	Yeimy rondon Guayara	C.C.	28544289	3203344969		9		X				45	B1	X					8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		7		X				29	B1				X		8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000267578	3203670197		7		X				23	NO				X		8	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	8	SI	NO	6	
19	Leydy Carolina Villa Garbello	C.C.	38361216	3142663145		13		X				42	B1	X					8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa bastó sanabria	C.C.	1110558737	3228129669		8		X				30	A1		X				8	7.8		N/A	NO	NO	8	SI	SI	5	
21	Angela Yarledy Melecio Rubiano	C.C.	1106950034	3222302414		8		X				34	B3		X				8	7.8	ANLLEL	N/A	NO	NO	8	SI	SI	4	
22	María Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437298		12		X				26	A1		X				8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
23	Jenny Jakbleidy Trujillo Torres	C.C.	1110496369	3124262786		7		X				36	NO	X					8	7		N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
24	Nicols Tatiana Cardozo Madrigal	C.C.	1234645100	3013449077		8		X				28	NO		X				8	7	Nicols Cardozo Studio	N/A	NO	NO	8	SI	NO	6	
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Cuenca y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMPENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ¿Cuál? _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismo se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información, Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/51666-OTO-20241119152520.pdf

5.11.8 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" – SESIÓN 2 – MI EMPRENDIMIENTO EN ESTÉTICA: PLANIFICO Y ORGANIZO

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller complementario "Liderazgo Emprendedor Sesión 2" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Liderazgo Emprendedor Sesión 2"	2 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER			**100%**

5.12 TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" ENFOCADO EN EMPRENDIMIENTO DE ESTÉTICA.

SESIÓN 3 "LIDERO, COMUNICO Y HAGO CRECER MI EMPRENDIMIENTO"

5.12.1 OBJETIVO DE LA SESIÓN 3 - LIDERO, COMUNICO Y HAGO CRECER MI EMPRENDIMIENTO

Fortalecer habilidades de liderazgo, comunicación, servicio al cliente y promoción comercial, orientadas al crecimiento y sostenibilidad de emprendimientos en estética.

Temas abordados:

- Liderazgo y trabajo en equipo
- Comunicación efectiva y servicio al cliente
- Marketing personal y de negocio
- Uso de redes sociales para mi emprendimiento
- Finanzas básicas para emprendedoras
- Persistencia, motivación y plan de crecimiento

5.12.2 DESARROLLO DE LA SESIÓN 3 – LÍDERO, COMUNICO Y HAGO CRECER MI EMPRENDIMIENTO

La tercera sesión inició con una actividad grupal enfocada en liderazgo, comunicación y trabajo colaborativo, resaltando la importancia de la actitud, la empatía y el trato respetuoso dentro de la prestación de servicios estéticos.

Posteriormente se trabajaron herramientas básicas de comunicación efectiva y atención al cliente, analizando situaciones comunes de interacción con usuarios, resolución de inquietudes y fidelización de clientes.

En una siguiente fase se abordó el marketing personal y comercial, enfatizando la importancia de la presentación personal, la imagen profesional y el uso estratégico de redes sociales como herramienta para promoción de servicios.

Las beneficiarias también recibieron orientación básica sobre manejo elemental de ingresos, gastos, cálculo de ganancias y control financiero inicial de un pequeño emprendimiento.

Como cierre, se desarrolló una actividad de reflexión orientada a fortalecer la motivación, la disciplina, la perseverancia y la formulación de metas de crecimiento a corto, mediano y largo plazo.

5.12.3 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Dinámica de comunicación efectiva
- Casos prácticos de atención al cliente
- Ejemplos de promoción en redes sociales
- Formato básico de ingresos y gastos
- Plan personal de crecimiento emprendedor



5.12.4 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Las participantes manifestaron que esta sesión les permitió comprender que el éxito de un emprendimiento en estética no depende únicamente de saber realizar un procedimiento técnico, sino también de saber comunicar, atender, promocionar y organizar adecuadamente su servicio.

Se observó especial interés en los temas relacionados con redes sociales, atención al cliente y manejo básico del dinero, por considerarlos directamente aplicables a sus proyectos productivos.

5.12.5 CONCLUSIONES DE LA SESIÓN 3 – LÍDERO, COMUNICO Y HAGO CRECER MI EMPRENDIMIENTO

La sesión permitió fortalecer habilidades prácticas fundamentales para la sostenibilidad de los emprendimientos.

Las beneficiarias reconocieron la importancia del liderazgo, la comunicación y la organización financiera como herramientas esenciales para proyectar sus iniciativas productivas y generar mayores oportunidades de ingreso.

5.12.6 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER COMPLEMENTARIO “LIDERAZGO EMPRENDEDOR” – SESIÓN 3 – LÍDERO, COMUNICO Y HAGO CRECER MI EMPRENDIMIENTO





5.12.7 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" – SESIÓN 3 – LÍDERO, COMUNICO Y HAGO CRECER MI EMPRENDIMIENTO

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **16 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Liderazgo Emprendedor Sesión 3**
Hora de Inicio: **1:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**

Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-61 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2020 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alaburo — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Padre - Arte Estética — Liderazgo emprendedor sesion 3

FECHA: 16/03/2026 — HORA DE INICIO: 1PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 6PM — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Excepción	Beneficiario	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: (Información en competencias?: SI/NO)	D. Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005755145	3246333256		12		X				24	B3				X	0	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496165	3123925502		8		X				34	A6		X			0	0		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824668	3184774182		7		X				24	D3				X	0	9	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	5	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110548494	3017530323		13		X				31	C1		X			0	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934085	3229654052		7		X				22	A3		X			0	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1009129628	3162565151		8		X				31	B2		X			0	0	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46383100	3184647782		8		X				43	A4	X				0	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
8	Viviana Camacho Quevedo	C.C.	1024518540	3187664263			3	X				34	A3		X			0	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
9	Danna Juranny Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152648552		11		X				23	B6				X	0	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
10	Yennifer Angelina Hernandez Laserna	C.C.	1110447557	3172906178		9		X				28	NO				X	0	15	Angelins	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3505810031		10		X				32	NO				X	0	0		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514195	3133869561		8		X				34	NO		X			0	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144264741		7		X				34	B2	X				0	0		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446673	3174329581		8		X				39	C3	X				0	7,9	Jali z	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
15	Luscely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3166135473		11		X				44	A6				X	0	0		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110687946	3202530904			8	X				28	A4		X			0	0		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110817388	3133180440		2		X				34	A4		X			0	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112187066		9		X				37	A3		X			0	7,9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1005910849	3243322226		3		X				24	NO				X	0	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110534796	3186649066		13		X				32	B6	X				0	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65630862	3124333932		4		X				41	B3		X			0	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1105465796	3136718634		9		X				18	A3		X			0	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110639278	3102985106		11		X				32	A2				X	0	0		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	yeimy Brigith otalvaro forero	C.C.	1006086582	3219188256		5		X				26	D11		X			0	0	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Maheca Carabali	C.C.	1110474219	3153058218		2		X				37	A6	X				0	0	Vivi Nails	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple (más de una) 7. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ¿?

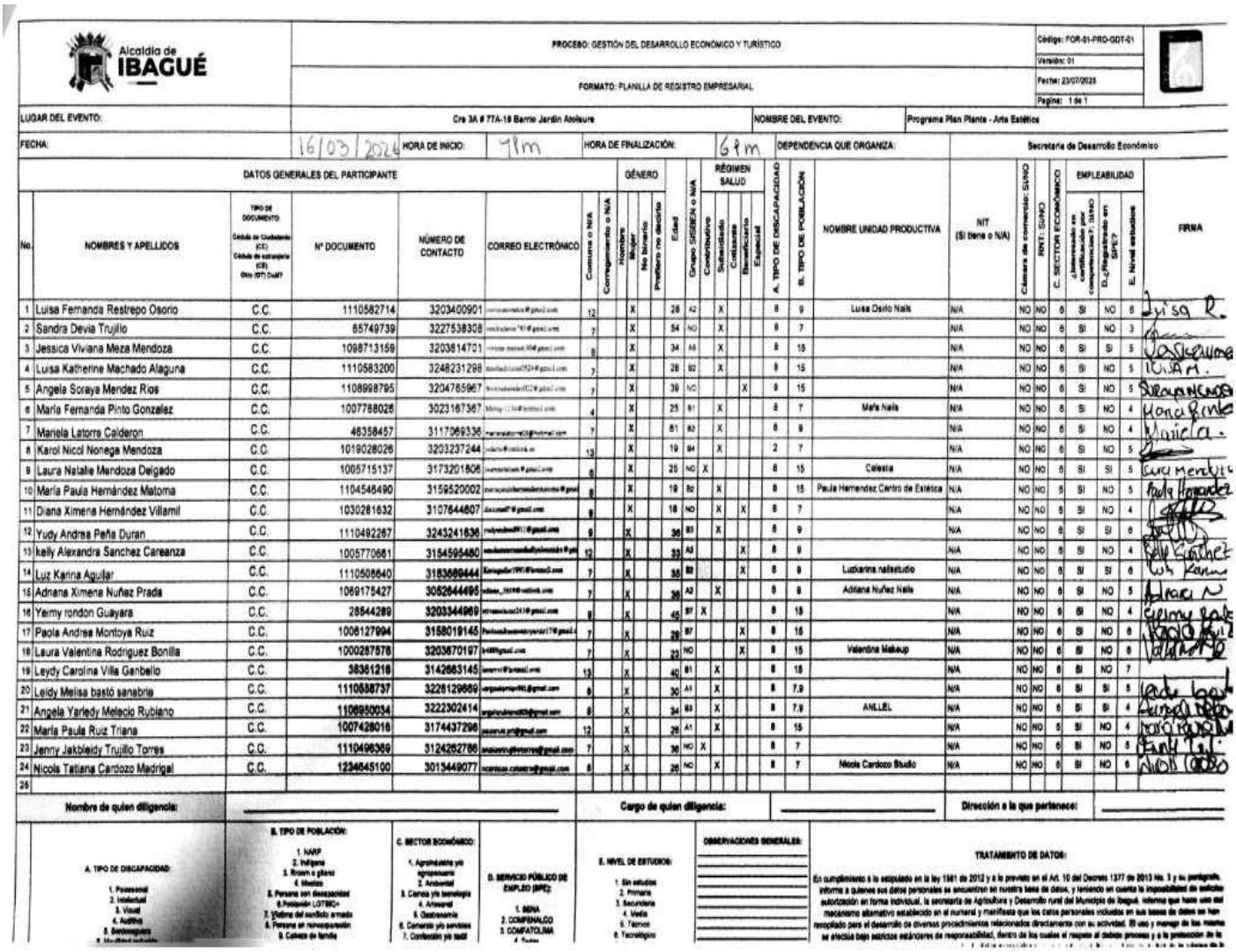
OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la responsabilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recolectado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/61588-OTO-20241119152520.pdf

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **16 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Liderazgo Emprendedor Sesión 3**
Hora de Inicio: **1:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Atoisure — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Planta - Arte Estético

FECHA: 16/03/2026 — HORA DE INICIO: 1pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	GÉNERO: Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Cotizante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD: Cámara de comercio: SI/NO	EMPLEABILIDAD: RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en continuar con el proceso? SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		12			X			28	A2		X				8	9	Luisa Osorio Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308		7			X			54	NO	X					8	7		N/A	NO	NO	6	SI	SI	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713159	3203814721		9			X			34	A6		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Alaguna	C.C.	1110583200	3248231298		7			X			28	B2		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
5	Angela Scraya Mendez Rios	C.C.	1108998795	3204785967		7			X			39	NO				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
6	María Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		4			X			25	B1		X				8	7	María Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Mariela Latorre Calderon	C.C.	46358457	3117069336		7			X			51	B2		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028026	3203237244		13			X			19	B4		X				2	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
9	Laura Natalie Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		8			X			25	NO	X					8	15	Celestia	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
10	María Paula Hernández Matoma	C.C.	1104548490	3159520002		8			X			19	B2		X				8	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030281632	3107644607		8			X			18	NO		X		X		8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241636		8			X			36	B3		X				8	9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
13	kelly Alexandra Sanchez Careanza	C.C.	1005770661	3154595480		12			X			33	A3				X		8	9		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508640	3183689444		7			X			38	B2				X		8	9	Luzkarina.nailsstudio	N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1069175427	3052644495		7			X			36	A2		X				8	9	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
16	Yeimy rondon Guayara	C.C.	28544289	3203344969		8			X			45	B7	X					8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		7			X			28	B7				X		8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287578	3203670197		7			X			23	NO				X		8	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
19	Leydy Carolina Villa Garbello	C.C.	38361216	3142663145		13			X			40	B1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa bastó sanabria	C.C.	1110888737	3228129669		8			X			30	A1		X				8	7.9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
21	Angela Yarledy Melecio Rubiano	C.C.	1106950034	3222302414		8			X			34	B3		X				8	7.9	ANLLEL	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
22	María Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437296		12			X			26	A1		X				8	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Jenny Jakbleidy Trujillo Torres	C.C.	1110496369	3124262786		7			X			38	NO	X					8	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	Nicols Tatiana Cardozo Madrigal	C.C.	1234645100	3013449077		8			X			26	NO		X				8	7	Nicols Cardozo Studio	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 Nos. 3 y su parágrafo, informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la

5.12.8 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" - SESIÓN 3 - LÍDERO, COMUNICO Y HAGO CRECER MI EMPRENDIMIENTO

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller complementario "Liderazgo Emprendedor Sesión 3" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Liderazgo Emprendedor Sesión 3"	2 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER			**100%**

5.13 TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE" ENFOCADO EN EMPRENDIMIENTO DE ESTÉTICA.

SESIÓN 1 "COMUNICACIÓN EFECTIVA Y PRESENTACIÓN PERSONAL"

5.13.1 OBJETIVO DE LA SESIÓN 1 - COMUNICACIÓN EFECTIVA Y PRESENTACIÓN PERSONAL

Fortalecer en las beneficiarias habilidades de comunicación verbal y no verbal, presentación personal y trato inicial al cliente, como elementos fundamentales para la prestación de servicios estéticos.

Temas abordados:

- Importancia de las habilidades blandas en el sector estético
- Comunicación verbal y no verbal
- Escucha activa
- Presentación personal e imagen profesional
- Primer contacto con el cliente
- Manejo del lenguaje cordial y respetuoso

5.13.2 DESARROLLO DE LA SESIÓN 1 - COMUNICACIÓN EFECTIVA Y PRESENTACIÓN PERSONAL

La tercera sesión inició con una actividad grupal enfocada en liderazgo, En la primera jornada se trabajó la importancia de las habilidades blandas como complemento indispensable de las competencias técnicas en estética.

Las beneficiarias participaron en ejercicios orientados a identificar cómo la comunicación influye en la percepción de calidad del servicio. Se desarrollaron actividades prácticas de saludo, presentación, escucha activa y atención inicial al cliente.

Durante la sesión se analizaron ejemplos de comunicación verbal adecuada, tono de voz, postura corporal, expresión facial y lenguaje respetuoso.

Asimismo, se trabajó la importancia de la presentación personal como elemento de confianza y credibilidad profesional.

5.13.3 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Guía de comunicación efectiva
- Ejercicios de simulación de atención inicial
- Lista de chequeo de presentación personal
- Ejercicios de escucha activa
- Análisis de casos prácticos



5.13.4 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Las beneficiarias manifestaron que esta sesión les permitió comprender que la calidad del servicio no depende únicamente de la técnica estética, sino también del trato humano, la amabilidad y la capacidad de generar confianza desde el primer contacto.

5.13.5 CONCLUSIONES DE LA SESIÓN 1 - COMUNICACIÓN EFECTIVA Y PRESENTACIÓN PERSONAL

La sesión permitió fortalecer habilidades básicas de comunicación, escucha y presentación personal.

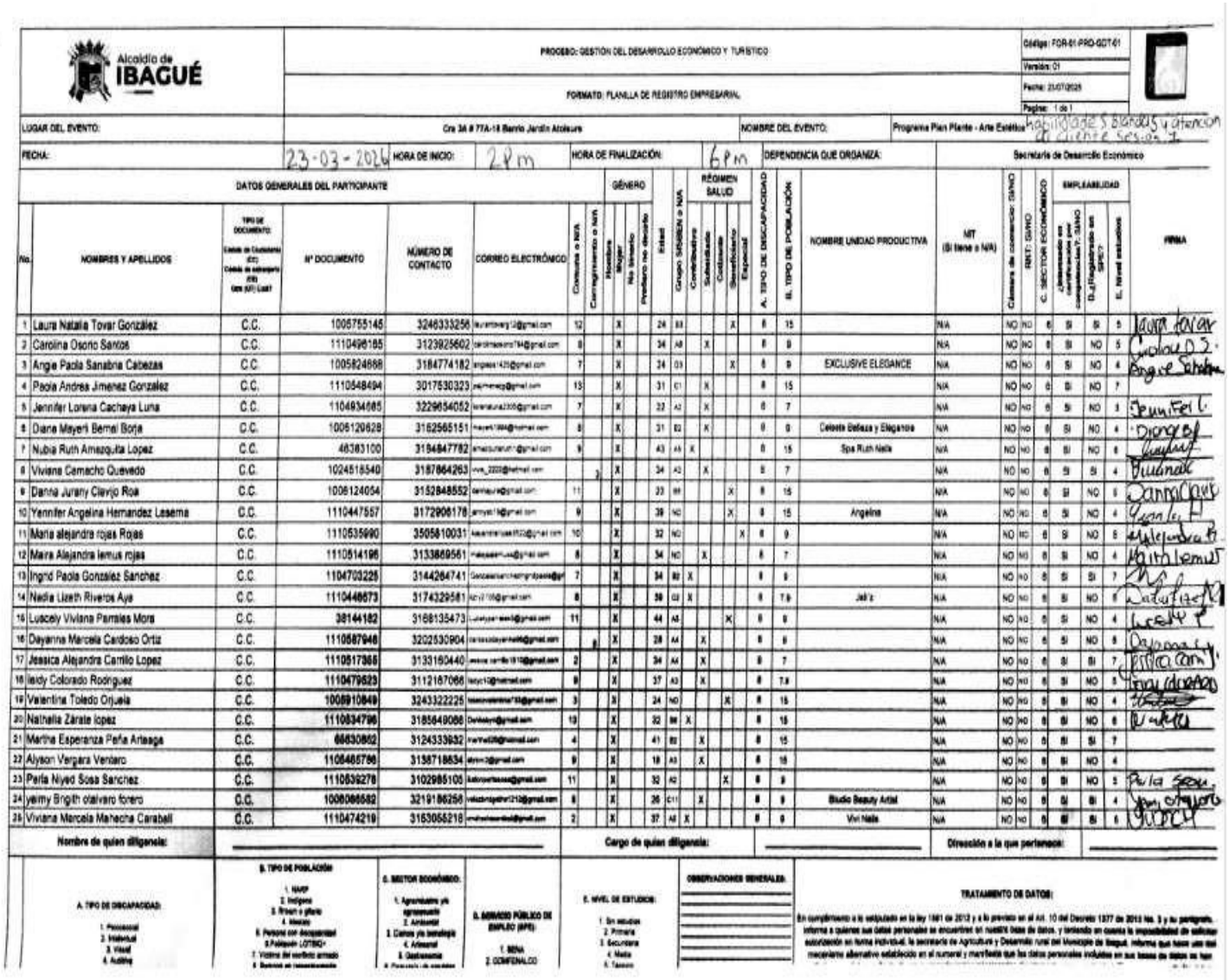
Las participantes comprendieron que el primer contacto con el cliente influye directamente en la satisfacción del servicio y en la posibilidad de fidelización.

5.13.6 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER COMPLEMENTARIO “HABILIDADES BLANDAS - SESIÓN 1 COMUNICACIÓN EFECTIVA Y PRESENTACIÓN PERSONAL”



5.13.7 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS - SESIÓN 1 COMUNICACIÓN EFECTIVA Y PRESENTACIÓN PERSONAL"

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **23 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Habilidades Blandas Sesión 1**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **4 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-61-PRO-GDT-61 — Versión: 01 — Fecha: 21/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alcázare — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Padre - Arte Estético — Habilidades Blandas y atención al cliente Sesión 1

FECHA: 23-03-2026 — HORA DE INICIO: 2 Pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6 Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBÉN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Contrato	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD: Cámara de comercio SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	¿Interesado en certificación? SI/NO	D. ¿En capacitación en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005755145	3246333256		12		X				24	B3				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	
2	Carolina Osorio Santos	C.C.	1110496185	3123925602		8		X				34	A8		X				0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824868	3184774182		7		X				24	D3				X		0	0	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110548494	3017530323		13		X				31	C1		X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654052		7		X				22	A2		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006120628	3162565151		8		X				31	B2		X				0	0	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amazgüita Lopez	C.C.	46383100	3184847782		9		X				43	A5	X					0	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
8	Viviana Camacho Quevedo	C.C.	1024518540	3187864263			3	X				34	A2		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	
9	Danna Juranny Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152848552		11		X				23	B5				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
10	Yennifer Angelina Hernandez Lasema	C.C.	1110447557	3172906178		9		X				39	NO				X		0	15	Angelina	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3505810031		10		X				32	NO					X	0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3133869561		8		X				34	NO		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703225	3144264741		7		X				34	B2	X					0	0		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110448673	3174329581		8		X				30	C2	X					0	7,8	Jalis	N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
15	Luscely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3188135473		11		X				44	A5				X		0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110587946	3202530904			8	X				28	A4		X				0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517868	3133160440		2		X				34	A4		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112187066		9		X				37	A3		X				0	7,8		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1008910849	3243322225		3		X				24	NO				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110834796	3185649066		10		X				32	B6	X					0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	66630902	3124333932		4		X				41	B2		X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventaro	C.C.	1106465796	3136718634		9		X				18	A3		X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110639278	3102985105		11		X				32	A2				X		0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
24	yeimy Brigith otalvaro forero	C.C.	1006086582	3219186258		8		X				26	C11		X				0	0	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Mahecha Caraballi	C.C.	1110474219	3153055216		2		X				37	A6	X					0	0	Vivi Nails	N/A	NO	NO	0	SI	SI	6	

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Ninguna de las anteriores

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Cárnico y/o lechería 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Piscícola y/o acuícola

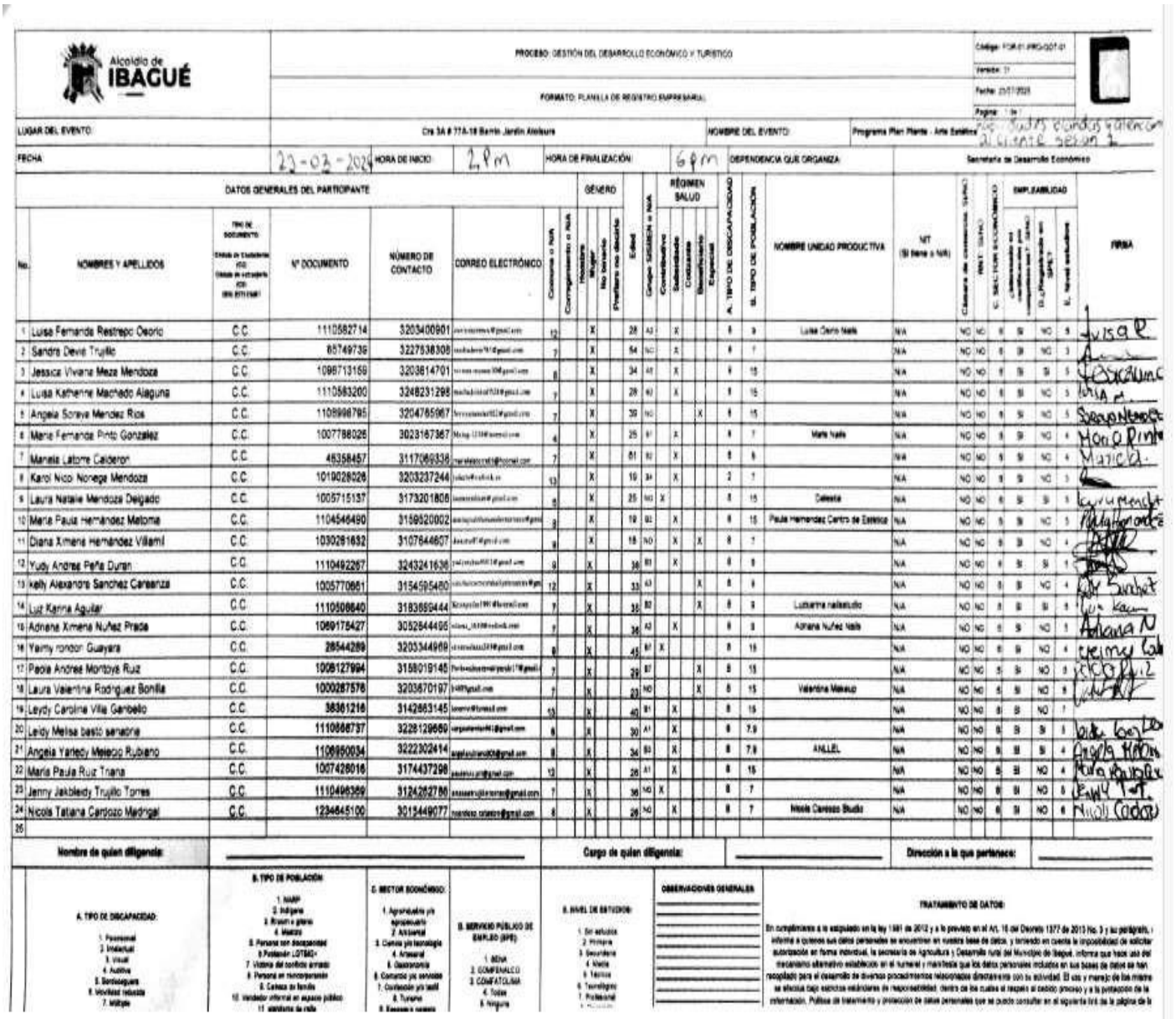
D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **23 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Habilidades Blandas Sesión 1**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **4 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURISTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

| | | |

5.13.8 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS - SESIÓN 1 COMUNICACIÓN EFECTIVA Y PRESENTACIÓN PERSONAL"

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller complementario "Habilidades Blandas Sesión 1" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Habilidades Blandas Sesión 1"	2 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER			**100%**

5.14 TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE" ENFOCADO EN EMPRENDIMIENTO DE ESTÉTICA.

SESIÓN 2 "ATENCIÓN AL CLIENTE, EMPATÍA Y MANEJO DE SITUACIONES DIFÍCILES"

5.14.1 OBJETIVO DE LA SESIÓN 2 – ATENCIÓN AL CLIENTE, EMPATÍA Y MANEJO DE SITUACIONES DIFÍCILES

Desarrollar competencias relacionadas con la atención al cliente, la empatía, el manejo de necesidades particulares y la respuesta adecuada ante situaciones difíciles en el contexto de servicios estéticos.

Temas abordados:

- Concepto de atención al cliente
- Empatía y comprensión de necesidades
- Identificación de expectativas del cliente
- Manejo de quejas o inconformidades
- Control emocional en situaciones difíciles
- Comunicación asertiva

5.14.2 DESARROLLO DE LA SESIÓN 2 - ATENCIÓN AL CLIENTE, EMPATÍA Y MANEJO DE SITUACIONES DIFÍCILES

En la segunda jornada se trabajó el concepto de atención al cliente como un proceso integral de acompañamiento, orientación y respuesta adecuada a las necesidades del usuario.

Las beneficiarias participaron en ejercicios de simulación de situaciones frecuentes en el sector estético, tales como clientes inconformes, solicitudes especiales, dudas frente a procedimientos y manejo de expectativas.

Se enfatizó en la importancia de escuchar antes de responder, mantener una actitud serena, utilizar lenguaje asertivo y ofrecer soluciones adecuadas.

También se abordó la empatía como capacidad de comprender las necesidades emocionales y prácticas del cliente.

5.14.3 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Guía de atención al cliente
- Casos prácticos de situaciones difíciles
- Simulación de escenarios reales
- Fichas de análisis de respuestas adecuadas
- Ejercicios de comunicación asertiva



5.14.4 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Las participantes señalaron que esta sesión fue especialmente útil porque les permitió reconocer la importancia del autocontrol, la paciencia y la empatía como herramientas fundamentales en el trabajo diario con clientes.

5.14.5 CONCLUSIONES DE LA SESIÓN 2 - ATENCIÓN AL CLIENTE, EMPATÍA Y MANEJO DE SITUACIONES DIFÍCILES

La sesión permitió fortalecer competencias relacionadas con atención al cliente, empatía y manejo adecuado de situaciones difíciles.

Las beneficiarias adquirieron mayor seguridad para responder de manera profesional ante diferentes escenarios propios del servicio estético.

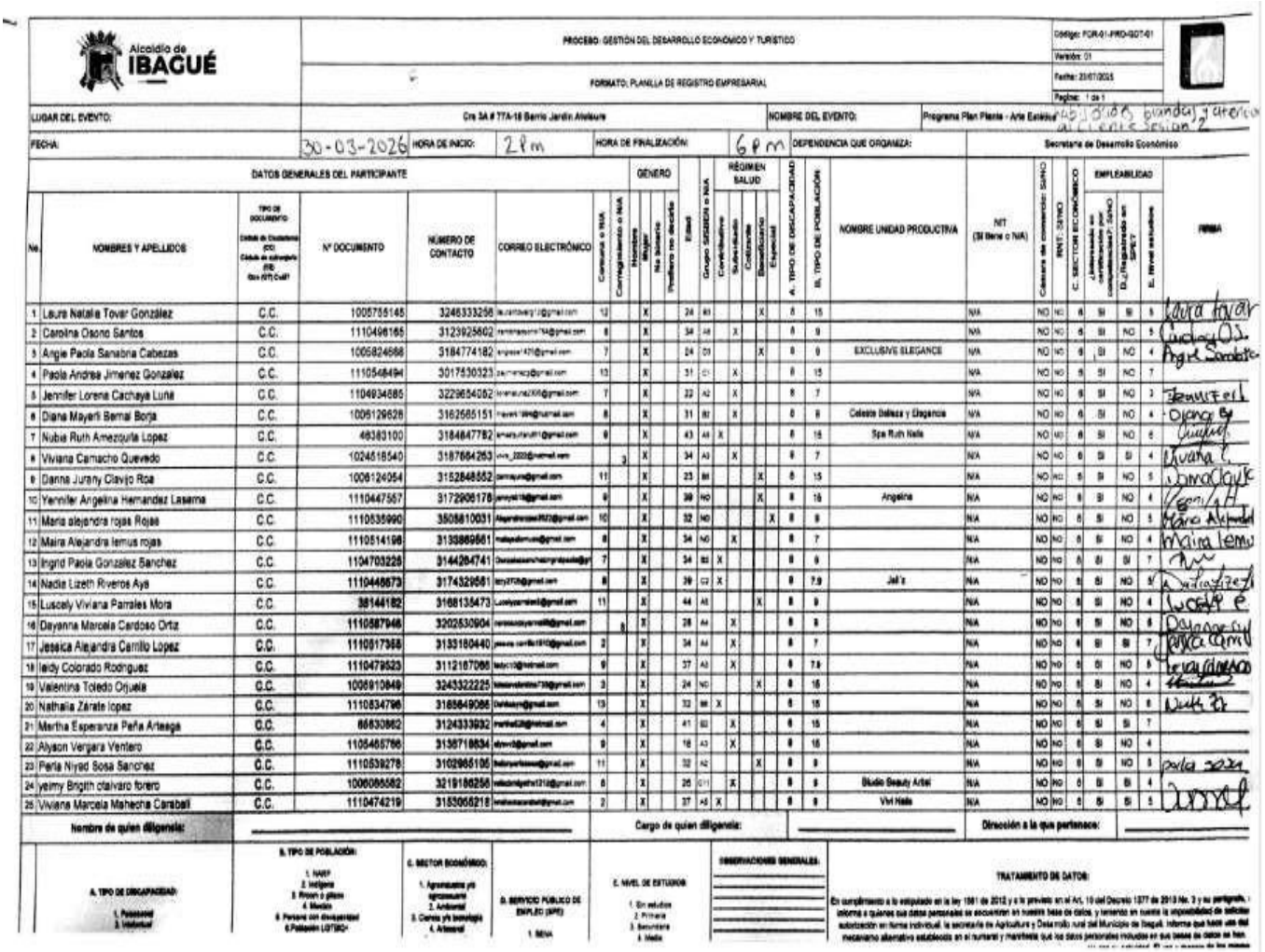
5.14.6 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER COMPLEMENTARIO “HABILIDADES BLANDAS” SESIÓN 2 - ATENCIÓN AL CLIENTE, EMPATÍA Y MANEJO DE SITUACIONES DIFÍCILES



5.14.7 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS" - SESIÓN 2 - ATENCIÓN AL CLIENTE, EMPATÍA Y MANEJO DE SITUACIONES DIFÍCILES

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **30 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Habilidades Blandas Sesión 2**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **4:00 p.m.**
Número de Horas: **2 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURISTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/01/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alvalsure — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Fiesta - Arte Estéreo — Habilidades blandas y atención al cliente Sesión 2

FECHA: 30-03-2026 — HORA DE INICIO: 2pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Femenino o N/A	GÉNERO: Masculino o N/A	GÉNERO: Intersexo	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Cotizante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en competitividad? SI/NO	EMPLEABILIDAD: ¿Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005755145	3246333256	laurantovarg1@gmail.com	12			X			24	B3				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	
2	Carolina Osono Santos	C.C.	1110496165	3123925602	carolosono154@gmail.com	8			X			34	A6		X				0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824568	3184774182	angiesa1426@gmail.com	7			X			24	C3				X		0	0	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110548494	3017530323	paolajimenezg@gmail.com	13			X			31	C1	X					0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654082	lorenacachaya2000@gmail.com	7			X			22	A2	X					0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129628	3162565151	mayerli.1994@hotmail.com	8			X			31	B2	X					0	0	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46383100	3184847782	amezquitaruth1@gmail.com	9			X			43	A6	X					0	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
8	Viviana Camacho Quevedo	C.C.	1024518540	3187664253	viva_2020@hotmail.com		3		X			34	A3		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	
9	Danna Juranny Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152848552	dannajuranny@gmail.com	11			X			23	B6				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
10	Yennifer Angelina Hernandez Lasarna	C.C.	1110447567	3172906178	yennyi18@gmail.com	8			X			30	NO				X		0	15	Angelina	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3508610031	Alejandrarojas1502@gmail.com	10			X			32	NO					X	0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3133869561	mailadlemus@gmail.com	8			X			34	NO		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703228	3144264741	Dulcedelacaramelo@gmail.com	7			X			34	B3	X					0	0		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446873	3174329561	lizy2726@gmail.com	8			X			30	C2	X					0	7.9	Jali's	N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
15	Luscely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3168135473	Luscelyparrales@gmail.com	11			X			44	A6				X		0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110587946	3202530904	vanessacyarrales@gmail.com		8		X			28	A4		X				0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517365	3133180440	jessica.carrillo1910@gmail.com	2			X			34	A4		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112167086	leidyc10@hotmail.com	9			X			37	A2		X				0	7.9		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1006910849	3243322225	toledovalentina736@gmail.com	3			X			24	NO				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110834796	3165649086	Darkbeauty@gmail.com	13			X			32	B6	X					0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	65630862	3124333932	marthaa62@hotmail.com	4			X			41	B2		X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1105465766	3136718834	alyvv3@gmail.com	9			X			18	A3		X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
23	Perla Niyad Sosa Sanchez	C.C.	1110539278	3102965106	Sosaperlaniyad@gmail.com	11			X			32	A2				X		0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
24	yeimy Brigith olaivaro forero	C.C.	1006086582	3219186256	yeimybrigith1216@gmail.com	8			X			26	C11		X				0	0	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Maheche Caraball	C.C.	1110474219	3153056218	vivianacaraball@gmail.com	2			X			37	A5	X					0	0	Vivi Nails	N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: _____ — Cargo de quien diligencia: _____ — Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agropecuario y/o agroindustria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal

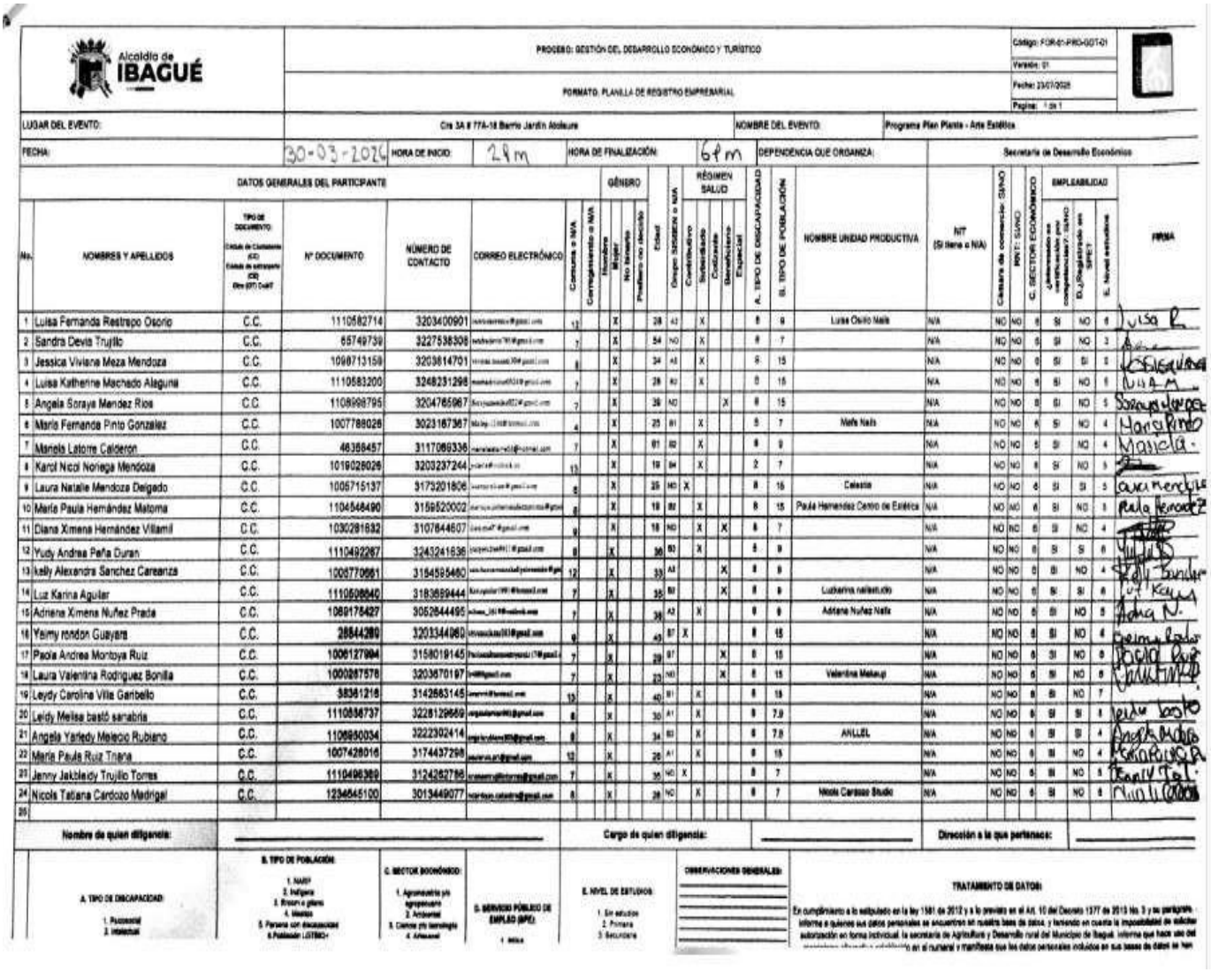
D. SERVICIO PUBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos y tenencia en cuanto la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué informa que hará uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **30 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Habilidades Blandas Sesión 2**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **4:00 p.m.**
Número de Horas: **2 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alsácia — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Piloto - Arte Estética

FECHA: 30-03-2026 — HORA DE INICIO: 2 pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6 pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Contributivo Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	C. Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: D. ¿Interesado en capacitación?: SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?:	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		13		X				28	A3		X			8	8	Luisa Osorio Nails	N/A	NO	NO	8	SI	NO	6	
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308		7		X				54	NO		X			8	7		N/A	NO	NO	8	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1090713159	3203614701		8		X				34	A3		X			8	15		N/A	NO	NO	8	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Alaguna	C.C.	1110583200	3248231298		7		X				28	A2		X			0	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1108998795	3204765967		7		X				36	NO				X	8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
6	María Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		4		X				25	B1		X			8	7	Mafe Nails	N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
7	Marisela Latorre Calderon	C.C.	46366457	3117069336		7		X				61	B2		X			8	8		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028026	3203237244		13		X				19	B4		X			2	7		N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
9	Laura Natalie Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		8		X				25	NO	X				8	15	Celeste	N/A	NO	NO	8	SI	SI	5	
10	María Paula Hernández Matoma	C.C.	1104548490	3156520002		8		X				18	B2		X			8	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	8	SI	NO	1	
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030281832	3107844607		9		X				18	NO		X		X	8	7		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241636		8		X				36	B3		X			8	8		N/A	NO	NO	8	SI	SI	6	
13	kelly Alexandra Sanchez Carreanza	C.C.	1006770661	3154595460		12		X				33	A3				X	8	8		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508640	3183689444		7		X				35	B2				X	8	8	Lucharina rallstudio	N/A	NO	NO	8	SI	SI	6	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1089178427	3052844495		7		X				34	A2		X			8	8	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
16	Yaimy rondon Guayara	C.C.	28844280	3203344060		9		X				45	B7	X				8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		7		X				29	B7				X	8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287576	3203670197		7		X				23	NO				X	8	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	8	SI	NO	6	
19	Leydy Caroline Villa Garibello	C.C.	38361215	3142863145		13		X				40	B1		X			8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa bastó sanabria	C.C.	1110556737	3228129569		8		X				30	A1		X			8	7.9		N/A	NO	NO	8	SI	SI	5	
21	Angela Yarledy Melecio Rubiano	C.C.	1106950034	3222302414		8		X				34	B3		X			8	7.9	ANLLEL	N/A	NO	NO	8	SI	SI	4	
22	María Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437298		13		X				26	A1		X			8	15		N/A	NO	NO	8	SI	NO	4	
23	Jenny Jakbleidy Trujillo Torres	C.C.	1110496369	3124282786		7		X				35	NO	X				8	7		N/A	NO	NO	8	SI	NO	5	
24	Nicols Tatiana Cardozo Madrigal	C.C.	1234645100	3013449077		8		X				28	NO		X			8	7	Nicols Cardozo Studio	N/A	NO	NO	8	SI	NO	6	
25																												

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agropecuario y/o agroindustria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. Activo

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. En estudios 2. Primaria 3. Secundaria

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informe a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué informa que hace uso del [illegible] en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han

5.14.8 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS" SESIÓN 2 - ATENCIÓN AL CLIENTE, EMPATÍA Y MANEJO DE SITUACIONES DIFÍCILES

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller complementario "Habilidades Blandas Sesión 2" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Habilidades Blandas Sesión 2"	2 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER			**100%**

5.15 TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE" ENFOCADO EN EMPRENDIMIENTO DE ESTÉTICA.

SESIÓN 3 "FIDELIZACIÓN, SERVICIO DE CALIDAD Y PROYECCIÓN EMPRENDEDORA"

5.15.1 OBJETIVO DE LA SESIÓN 3 – FIDELIZACIÓN, SERVICIO DE CALIDAD Y PROYECCIÓN EMPRENDEDORA

Fortalecer habilidades relacionadas con fidelización del cliente, calidad en el servicio y proyección emprendedora dentro del sector estético.

Temas abordados:

- Qué significa fidelizar un cliente
- Importancia de la experiencia del servicio
- Seguimiento y recomendaciones posteriores
- Puntualidad, responsabilidad y cumplimiento
- Reputación profesional
- Atención al cliente como herramienta de emprendimiento

5.15.2 DESARROLLO DE LA SESIÓN 3 - FIDELIZACIÓN, SERVICIO DE CALIDAD Y PROYECCIÓN EMPRENDEDORA

En la tercera jornada se trabajó la relación entre calidad del servicio y crecimiento de un emprendimiento estético.

Las beneficiarias analizaron cómo pequeños detalles —como puntualidad, orden, limpieza, respeto, seguimiento y recomendaciones posteriores– influyen directamente en la satisfacción del cliente y en la posibilidad de generar recomendaciones.

Se realizaron ejercicios de simulación orientados a cierre del servicio, entrega de recomendaciones y estrategias básicas de fidelización.

Asimismo, se reflexionó sobre la importancia de construir reputación profesional como base para el emprendimiento.

5.15.3 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Guía de fidelización del cliente
- Ejercicios de simulación de cierre del servicio
- Lista de buenas prácticas de atención
- Casos de análisis sobre emprendimiento en estética



5.15.4 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE DE LAS BENEFICIARIAS

Las beneficiarias manifestaron que esta sesión les permitió comprender que la fidelización no depende solamente del resultado técnico, sino de toda la experiencia de atención brindada.

Varias participantes identificaron oportunidades concretas para aplicar estos aprendizajes en sus futuros emprendimientos.

5.15.5 CONCLUSIONES DE LA SESIÓN 3 - FIDELIZACIÓN, SERVICIO DE CALIDAD Y PROYECCIÓN EMPRENDEDORA

La sesión fortaleció habilidades relacionadas con servicio de calidad, fidelización y visión emprendedora.

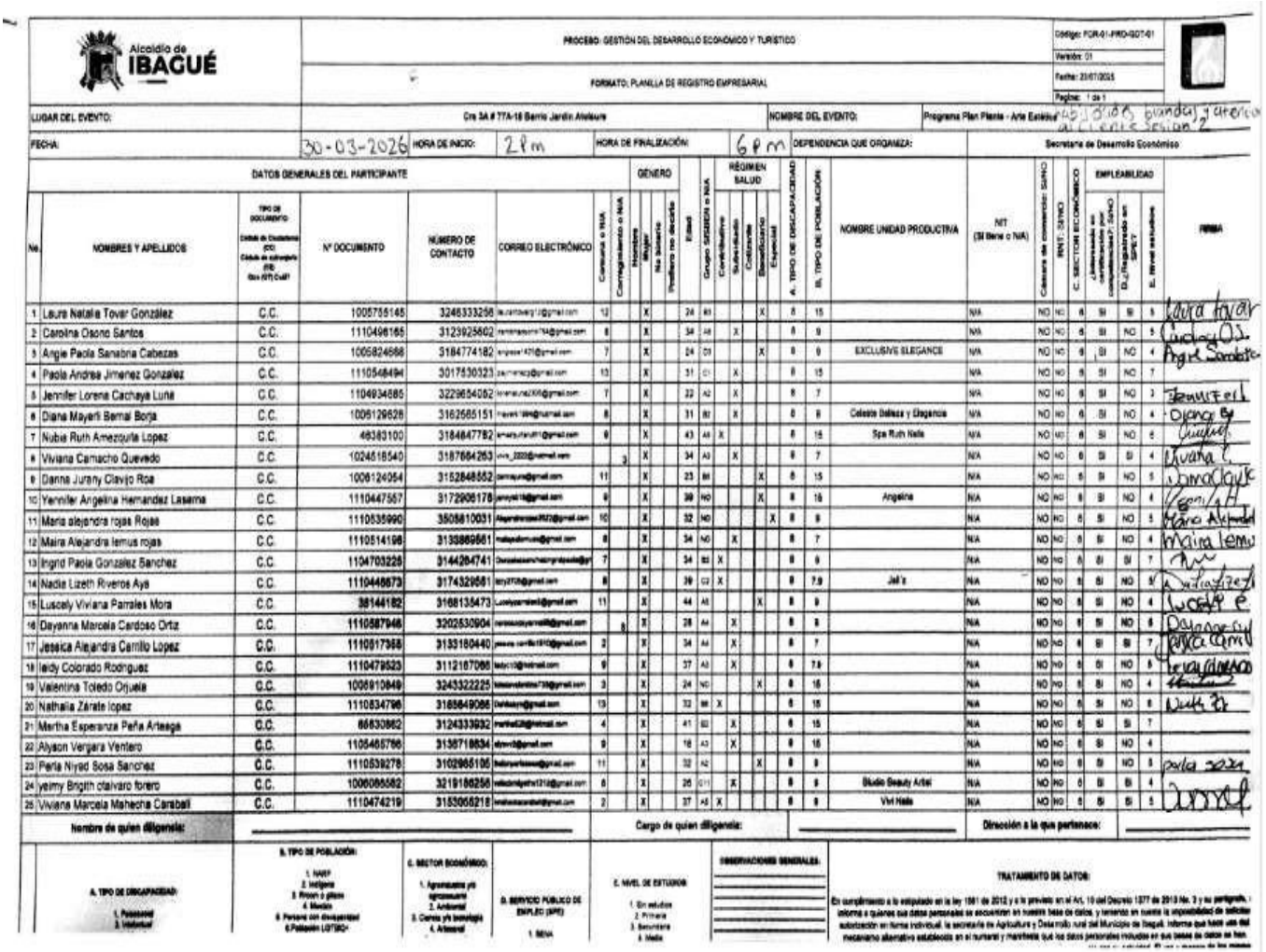
Las participantes comprendieron que la atención al cliente constituye un factor clave para la sostenibilidad y crecimiento de una unidad productiva en el sector estético.

5.15.6 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER COMPLEMENTARIO “HABILIDADES BLANDAS” SESIÓN 3 - **FIDELIZACIÓN, SERVICIO DE CALIDAD Y PROYECCIÓN EMPRENDEDORA**



5.15.7 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS" - SESIÓN 3 - **FIDELIZACIÓN, SERVICIO DE CALIDAD Y PROYECCIÓN EMPRENDEDORA**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **30 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Habilidades Blandas Sesión 3**
Hora de Inicio: **4:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **2 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURISTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/01/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alvalsure — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Fiesta - Arte Estético — Habilidades blandas y cierre Sesión 2

FECHA: 30-03-2026 — HORA DE INICIO: 2 pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6 pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Femenino o N/A	GÉNERO: Cisgénero o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBÉN IV o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Cotizante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en competencias?: SI/NO	EMPLEABILIDAD: D¿Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel estudios	FIRMA
1	Laura Natalia Tovar González	C.C.	1005755145	3246333256	laurantovargo@gmail.com	12		X				24	B3				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	
2	Carolina Osono Santos	C.C.	1110496165	3123925602	carolinaosono154@gmail.com	8		X				34	A6	X					0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
3	Angie Paola Sanabria Cabezas	C.C.	1005824566	3184774182	angiepaola426@gmail.com	7		X				24	D3				X		0	0	EXCLUSIVE ELEGANCE	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	C.C.	1110546494	3017530323	paolajimenez@gmail.com	13		X				31	C1	X					0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	7	
5	Jennifer Lorena Cachaya Luna	C.C.	1104934685	3229654082	lorenacachaya2005@gmail.com	7		X				22	A2	X					0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	3	
6	Diana Mayerli Bernal Borja	C.C.	1006129628	3162565151	mayerli.1999@hotmail.com	8		X				31	B2	X					0	0	Celeste Belleza y Elegancia	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
7	Nubia Ruth Amezquita Lopez	C.C.	46383100	3184847782	amezquitaruth1@gmail.com	9		X				43	A6	X					0	15	Spa Ruth Nails	N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
8	Viviana Camacho Quevedo	C.C.	1024518540	3187664263	vivis_2020@hotmail.com		3	X				34	A3	X					0	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	
9	Danna Jurany Clavijo Roa	C.C.	1006124054	3152848552	jurany.roa@gmail.com	11		X				23	B4				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
10	Yennifer Angelina Hernandez Lasarna	C.C.	1110447567	3172906178	yennyrit@gmail.com	9		X				30	NO				X		0	15	Angelina	N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
11	Maria alejandra rojas Rojas	C.C.	1110535990	3508610031	Alejandrarojas1622@gmail.com	10		X				32	NO					X	0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
12	Maira Alejandra lemus rojas	C.C.	1110514196	3133869561	malejandralemus@gmail.com	8		X				34	NO		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
13	Ingrid Paola Gonzalez Sanchez	C.C.	1104703228	3144284741	Gonzalezsanchezingridpaola@gmail.com	7		X				34	B3	X					0	0		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
14	Nadia Lizeth Riveros Aya	C.C.	1110446873	3174329561	lizy278@gmail.com	8		X				30	C2	X					0	7.9	Jali's	N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
15	Luscely Viviana Parrales Mora	C.C.	38144182	3168135473	Luscelyparrales@gmail.com	11		X				44	A5				X		0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
16	Dayanna Marcela Cardoso Ortiz	C.C.	1110587946	3202530904	marcelacardoso@gmail.com		8	X				28	A4		X				0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
17	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	C.C.	1110517365	3133180440	jessica.carrillo1910@gmail.com	2		X				34	A4		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
18	leidy Colorado Rodriguez	C.C.	1110479523	3112167086	leidyc10@hotmail.com	9		X				27	A2		X				0	7.9		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
19	Valentina Toledo Orjuela	C.C.	1006910849	3243322225	toledovalentina736@gmail.com	3		X				24	NO				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
20	Nathalia Zárate lopez	C.C.	1110834796	3165849086	Zarateanp@gmail.com	13		X				32	B6	X					0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	6	
21	Martha Esperanza Peña Arteaga	C.C.	66830862	3124333932	marthe628@hotmail.com	4		X				41	B2		X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	7	
22	Alyson Vergara Ventero	C.C.	1105465766	3136718834	alyvv1@gmail.com	9		X				18	A3		X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
23	Perla Niyed Sosa Sanchez	C.C.	1110539278	3102965106	Sosaperlasosa@gmail.com	11		X				32	A2				X		0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
24	yeimy Brigith otalvaro forero	C.C.	1006085582	3219186256	yeimybrigith1212@gmail.com	8		X				26	C11	X					0	0	Studio Beauty Artist	N/A	NO	NO	0	SI	SI	4	
25	Viviana Marcela Mahecha Carabali	C.C.	1110474219	3153056218	vivianacarabali@gmail.com	2		X				37	A5	X					0	0	Vivi Nails	N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Permanente 2. Temporal

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agropecuario y/o agroindustria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal

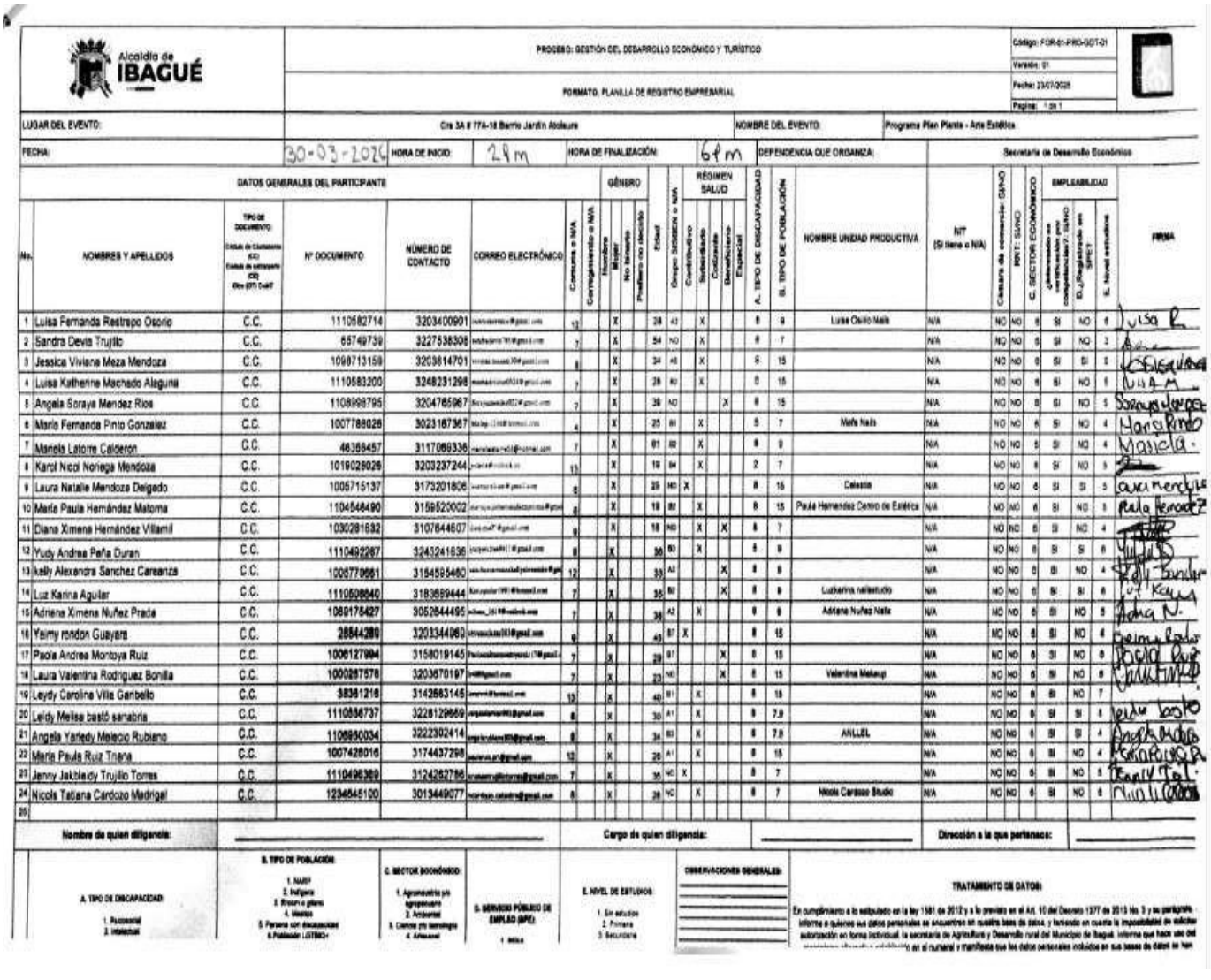
D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a la previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y tenemos en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hará uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **30 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Habilidades Blandas Sesión 3**
Hora de Inicio: **4:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **2 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-18 Barrio Jardín Alcázare — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Piloto - Arte Estético

FECHA: 30-03-2026 — HORA DE INICIO: 2 pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6 pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Cisgenero o N/A	GÉNERO: Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Cotizante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RUT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en competencias?: SI/NO	EMPLEABILIDAD: D.¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203400901		13		X				28	A3		X				0	0	Luisa Osorio Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65749739	3227538308		7		X				54	NO		X				0	7		N/A	NO	NO	0	SI	NO	3	
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1090713159	3203614701		8		X				34	A3		X				0	15		N/A	NO	NO	0	SI	SI	5	
4	Luisa Katherine Machado Alaguna	C.C.	1110583200	3248231298		7		X				28	A2		X				0	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1108998795	3204765967		7		X				36	NO				X		0	15		N/A	NO	NO	0	SI	NO	5	
6	María Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007788026	3023167367		4		X				25	B1		X				0	7	Mafe Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
7	Manuela Latorre Calderon	C.C.	46366457	3117069336		7		X				61	B2		X				0	0		N/A	NO	NO	5	SI	NO	4	
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019028026	3203237244		13		X				19	B4		X				2	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
9	Laura Natalie Mendoza Delgado	C.C.	1005715137	3173201806		8		X				25	NO	X					0	15	Celeste	N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
10	María Paula Hernández Matoma	C.C.	1104548490	3156520002		8		X				18	B2		X				0	15	Paula Hernandez Centro de Estética	N/A	NO	NO	6	SI	NO	1	
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030281832	3107844607		9		X				18	NO		X		X		0	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241636		8		X				36	B3		X				0	0		N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
13	kelly Alexandra Sanchez Carreanza	C.C.	1006770661	3154595460		12		X				33	A3					X	0	0		N/A	NO	NO	0	SI	NO	4	
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508640	3183689444		7		X				35	B2					X	0	0	Lucharina nailsstudio	N/A	NO	NO	6	SI	SI	6	
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1089178427	3052844495		7		X				34	A2		X				0	0	Adriana Nuñez Nails	N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
16	Yeimy rondon Guayara	C.C.	28544280	3203344060		9		X				45	B7	X					0	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145		7		X				29	B7					X	0	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287576	3203670197		7		X				23	NO					X	0	15	Valentina Makeup	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
19	Leydy Caroline Villa Garibello	C.C.	38361215	3142863145		13		X				40	B1		X				0	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	7	
20	Leidy Melisa bastó sanabria	C.C.	1110556737	3228129569		8		X				30	A1		X				0	7,9		N/A	NO	NO	6	SI	SI	5	
21	Angela Yarledy Melecio Rubiano	C.C.	1106950034	3222302414		8		X				34	B3		X				0	7,9	ANLLEL	N/A	NO	NO	6	SI	SI	4	
22	María Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437298		13		X				26	A1		X				0	15		N/A	NO	NO	6	SI	NO	4	
23	Jenny Jakbleidy Trujillo Torres	C.C.	1110496369	3124282786		7		X				35	NO	X					0	7		N/A	NO	NO	6	SI	NO	5	
24	Nicole Tatiana Cardozo Madrigal	C.C.	1234645100	3013449077		8		X				28	NO		X				0	7	Nicole Cardozo Studio	N/A	NO	NO	6	SI	NO	6	
25																													

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agropecuario y/o agroindustria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. Activo

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, informe a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué informa que hace uso del [illegible] en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han

5.15.8 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS" SESIÓN 3 - **FIDELIZACIÓN, SERVICIO DE CALIDAD Y PROYECCIÓN EMPRENDEDORA**

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller complementario "Habilidades Blandas Sesión 3" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Habilidades Blandas Sesión 3"	2 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER			**100%**

6. PROCESO FORMÁTIVO DE PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA

6.1 TALLER No. 1 BIOSEGURIDAD Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

6.1.1 INTRODUCCIÓN

En el marco del Convenio de Asociación No. 2304 de 2026 suscrito entre la Alcaldía de Ibagué y la Fundación Manos a la Obra por mi País, se desarrolló el Taller No. 1 denominado "Bioseguridad y Manipulación Higiénica de Alimentos", dirigido a los 35 beneficiarios vinculados al proceso formativo de Panificación y Repostería.

Este taller constituyó la base fundamental para el desarrollo de las actividades prácticas posteriores, permitiendo a los participantes adquirir conocimientos esenciales sobre las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la producción segura de alimentos, la prevención de riesgos de contaminación y la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en procesos de panificación y repostería.

Durante la jornada formativa se abordaron conceptos relacionados con la normatividad sanitaria vigente, la higiene personal, el manejo adecuado de materias primas, la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, así como las medidas de bioseguridad necesarias para garantizar la inocuidad alimentaria.

La actividad se desarrolló mediante una metodología participativa, combinando exposiciones teóricas, demostraciones prácticas, análisis de casos y ejercicios aplicados que permitieron fortalecer las competencias de los participantes en materia de manipulación higiénica de alimentos.

6.1.2 OBJETIVOS DEL TALLER "BIOSEGURIDAD Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS"

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos y habilidades de los beneficiarios en la aplicación de medidas de bioseguridad y manipulación higiénica de alimentos, garantizando el cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para la elaboración segura de productos de panificación y repostería.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Reconocer la importancia de la inocuidad alimentaria dentro de los procesos de producción.
- Identificar la normatividad sanitaria aplicable a la elaboración y comercialización de alimentos.
- Aplicar correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Implementar protocolos de higiene personal y limpieza del área de trabajo.
- Adoptar procedimientos adecuados para el almacenamiento y conservación de materias primas.
- Prevenir riesgos asociados a la contaminación física, química y biológica de los alimentos.

6.1.3 NORMATIVA SANITARIA BÁSICA APLICABLE A PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Durante el desarrollo del taller se socializaron los principales lineamientos normativos que regulan la producción de alimentos en Colombia, enfatizando la importancia del cumplimiento de las disposiciones sanitarias para garantizar la protección de la salud pública.

Los participantes conocieron aspectos fundamentales contenidos en:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Decreto 3075 de 1997 (referente técnico de BPM).
- Lineamientos sobre Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos procesadores de alimentos.
- Requisitos sanitarios para manipuladores de alimentos.

Se explicó la responsabilidad que tienen los productores de alimentos frente a la inocuidad de los productos elaborados y comercializados.

6.1.4 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Los beneficiarios recibieron formación sobre los principios fundamentales de las Buenas Prácticas de Manufactura, comprendiendo que estas constituyen el conjunto de procedimientos orientados a garantizar alimentos seguros para el consumo humano.

Se trabajaron aspectos relacionados con:

- Control sanitario de instalaciones.
- Control de plagas.
- Higiene de superficies de contacto.
- Manejo adecuado de residuos.
- Control de materias primas.
- Trazabilidad básica de productos.
- Prevención de contaminación cruzada.

Mediante ejercicios prácticos los participantes identificaron posibles riesgos presentes en áreas de producción y propusieron medidas preventivas para su control.

6.1.5 HIGIENE PERSONAL Y DEL ÁREA DE TRABAJO

Se desarrolló una capacitación práctica sobre hábitos higiénicos indispensables para la manipulación de alimentos.

Los participantes aplicaron procedimientos relacionados con:

- Lavado correcto de manos.

- Uso adecuado de cofias, tapabocas y delantales.
- Prohibición de accesorios personales durante la producción.
- Control de uñas, cabello y uniforme de trabajo.
- Protocolos de ingreso al área de producción.

Asimismo, se realizó una revisión de las condiciones que deben mantenerse en las áreas de trabajo para evitar la proliferación de microorganismos y otros contaminantes.

6.1.6 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante esta temática se explicaron las diferencias entre limpieza y desinfección, destacando que ambos procesos son complementarios para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Los beneficiarios realizaron ejercicios prácticos relacionados con:

- Lavado adecuado de utensilios.
- Uso correcto de detergentes y desinfectantes.
- Frecuencia de limpieza.
- Procedimientos de secado y almacenamiento.
- Elaboración de rutinas básicas de saneamiento.

Los participantes identificaron los puntos críticos que requieren mayor atención dentro de una unidad productiva de panificación y repostería.

6.1.7 MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Se brindó orientación técnica sobre las condiciones apropiadas para la recepción, almacenamiento y conservación de materias primas utilizadas en panadería y repostería.

Se abordaron aspectos relacionados con:

- Inspección de materias primas.
- Rotación de inventarios mediante el método PEPS.
- Control de fechas de vencimiento.
- Condiciones de temperatura y humedad.
- Almacenamiento de productos secos.
- Conservación de insumos perecederos.

Los beneficiarios comprendieron la importancia de mantener registros básicos que permitan garantizar la calidad de los ingredientes utilizados en la producción.

6.1.8 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

Para el desarrollo del taller se utilizaron los siguientes recursos pedagógicos:

- Presentación audiovisual.
- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura.

- Material impreso de apoyo.
- Ejercicios prácticos de identificación de riesgos sanitarios.
- Demostraciones de lavado y desinfección.
- Ejemplos de formatos de control sanitario.
- Elementos de protección personal.

La combinación de recursos teóricos y prácticos permitió una apropiación efectiva de los conocimientos impartidos.

6.1.9 CONCLUSIONES DEL TALLER "BIOSEGURIDAD Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS"

El taller permitió fortalecer significativamente los conocimientos de los 35 beneficiarios respecto a la importancia de la inocuidad alimentaria dentro de los procesos de producción de panificación y repostería.

Los participantes adquirieron competencias para implementar medidas preventivas orientadas a reducir riesgos de contaminación, mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de sus procesos productivos y garantizar alimentos seguros para el consumidor final.

Asimismo, se evidenció una apropiación satisfactoria de los principios de Buenas Prácticas de Manufactura, higiene personal, limpieza y desinfección, manejo adecuado de materias primas y cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, contribuyendo al fortalecimiento de capacidades productivas y de emprendimiento de los beneficiarios.

6.1.10 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 1



6.1.11 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 1. BIOSEGURIDAD Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

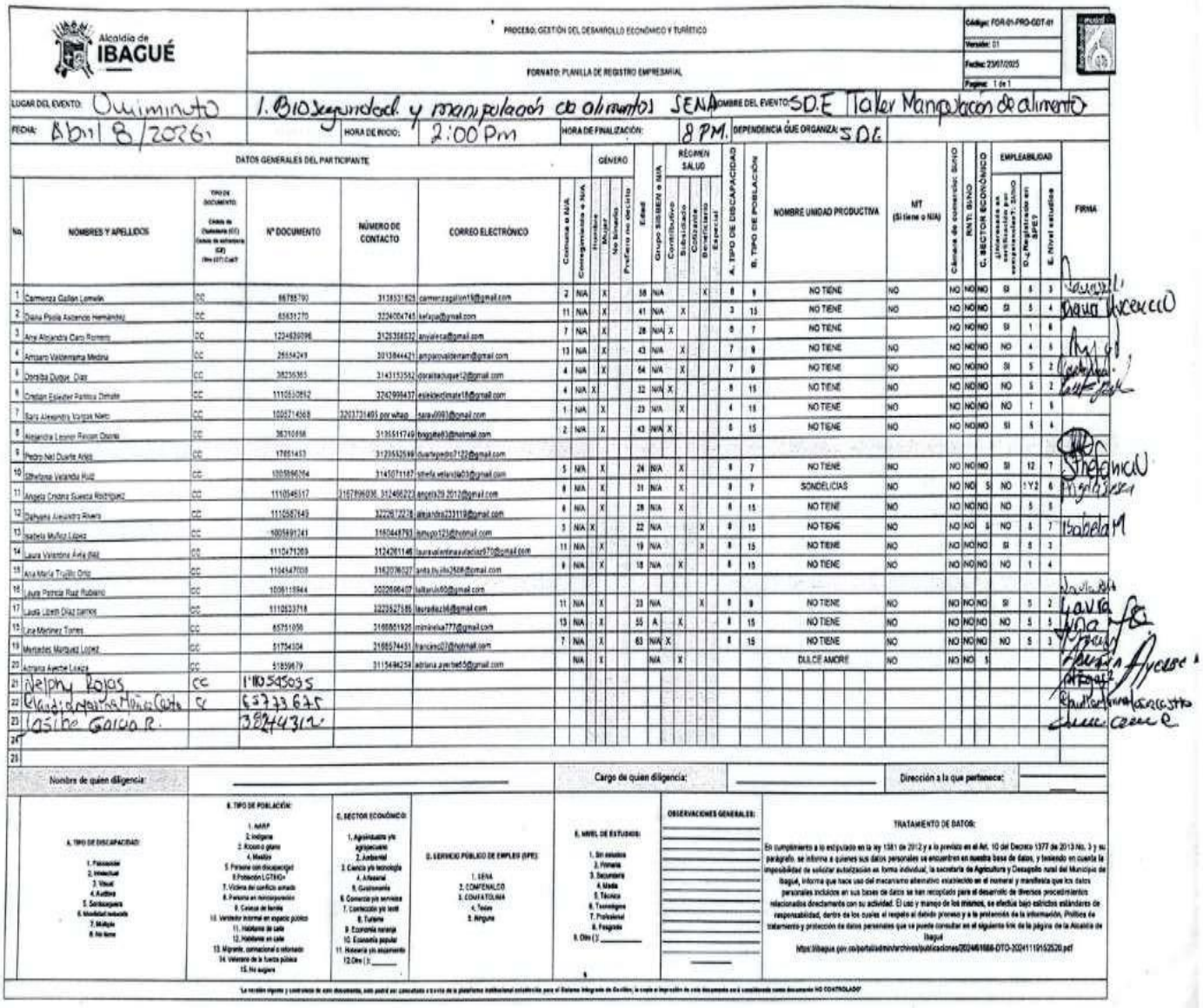




6.1.12 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER BIOSEGURIDAD Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **08 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller de bioseguridad y manipulación higiénica de alimentos**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **6 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Quimindo — 1. Bioseguridad y manipulación de alimentos SENA — NOMBRE DEL EVENTO: SDE Taller Manipulación de alimento

FECHA: Abril 8/2026 — HORA DE INICIO: 2:00 Pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 8 PM. — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	Hombre	Mujer	Vive Diferente	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en vincularse a un empleo formal? SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Carmenza Gallon Lomeli	CC	66788790	3138331825	carmenzagallon18@gmail.com	2	N/A		X			58	N/A				X		8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	8	3	
2	Diana Paola Ascencio Hernandez	CC	65631270	3224004745	kefaja@gmail.com	11	N/A		X			41	N/A		X				3	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
3	Ana Alejandra Cano Romero	CC	1234630096	3126386532	anyalecar@gmail.com	7	N/A		X			28	N/A	X					8	7	NO TIENE		NO	NO	NO	SI	1	6	
4	Amparo Valderrama Medina	CC	26554249	3013844421	amparovalderram@gmail.com	13	N/A		X			43	N/A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	4	6	
5	Daniela Duque Diaz	CC	38256365	3143153562	danieladuque12@gmail.com	4	N/A		X			64	N/A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
6	Cristian Esteiber Patiño Dimate	CC	1110530912	3242999437	esteiberdimate18@gmail.com	4	N/A	X				32	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
7	Sara Alexandra Vargas Neri	CC	1006214368	3203721495 por whap	sara0993@gmail.com	1	N/A		X			23	N/A		X				4	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	5	
8	Alejandra Leonor Pavon Osorio	CC	38210658	3135511749	lvagge63@hotmail.com	2	N/A		X			43	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
9	Pedro Nel Duarte Ariza	CC	17651453	3123552599	duartepedro7122@gmail.com																								
10	Stefanie Velanda Ruiz	CC	1005966264	3145071187	stevela.velanda03@gmail.com	5	N/A		X			24	N/A		X				8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	12	7	
11	Angela Cristina Suesca Rodriguez	CC	1110546517	3167896036, 3124662223	angela29.2012@gmail.com	8	N/A		X			31	N/A		X				8	7	SONDELICIAS	NO	NO	NO	S	NO	11Y2	6	
12	Dahyana Alexandra Rivera	CC	1110587849	3222872278	alexandra233119@gmail.com	6	N/A		X			28	N/A		X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
13	Isabela Muñoz Lopez	CC	1005491741	3160448793	ismupo123@hotmail.com	3	N/A	X				22	N/A			X			8	13	NO TIENE	NO	NO	NO	S	NO	8	7	
14	Laura Valentina Ariza Ruiz	CC	1110471269	3124261146	lauravalentinaarizaruiz970@gmail.com	11	N/A		X			19	N/A			X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	8	3	
15	Ana Maria Trujillo Ortiz	CC	1104547008	3162706027	anatrujillo2626@gmail.com	8	N/A		X			18	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	4	
16	Laura Patricia Ruiz Rubiano	CC	1006113944	3022696407	lailarubi60@gmail.com																								
17	Laura Lizeth Diaz Ramos	CC	1110523718	3223527185	lauradiaz36@gmail.com	11	N/A		X			23	N/A			X			8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
18	Lina Martinez Torres	CC	65751058	3166851925	minaviola777@gmail.com	13	N/A		X			55	A		X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
19	Mercedes Marquez Lopez	CC	51754104	3186574451	francies07@hotmail.com	7	N/A		X			63	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	3	
20	Adriana Ayerbe Lasso	CC	51859679	3115496259	adriana.ayerbe65@gmail.com		N/A		X				N/A		X						DULCE AMORE	NO	NO	NO	S				
21	Nelpy Rojas	CC	1110545035																										
22	Gladys Marina Muñoz Cortes	CC	65733675																										
23	Lastenia Garcia R.		38244312																										
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Acceso a gleba 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en ninoxperación 9. Campesino 10. Victima/ Interno en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No aplica

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanía 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Minería y/o ecominería 12. Otro ( ): _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnica 6. Tecnológica 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ): _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la privacidad de la información, Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/202461688-DTO-20241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

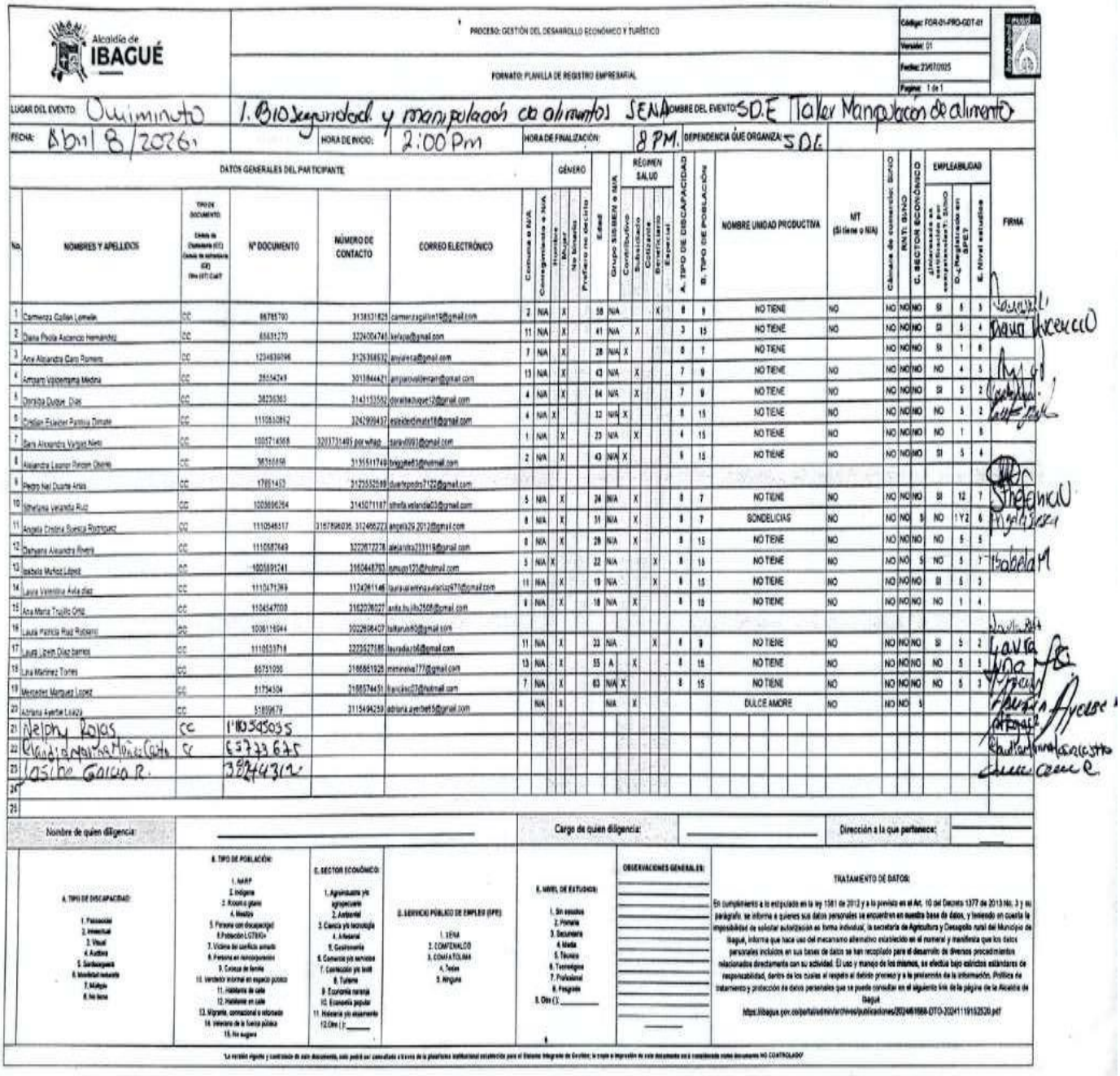
Fecha de la actividad: **08 de abril de 2026**

Tema de la Actividad: **Taller de bioseguridad y manipulación higiénica de alimentos**

Hora de Inicio: **2:00 p.m.**

Hora de Finalización: **8:00 p.m.**

Número de Horas: **6 horas**



PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Quimiento | NOMBRE DEL EVENTO: SDE Taller Manipulacion de alimento

FECHA: Abril 8/2026 | HORA DE INICIO: 2:00 Pm | HORA DE FINALIZACIÓN: 8 PM. | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	Hombre	Mujer	No binarios	Prefiero no decirlo	Edad	RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBEN o N/A	Contributivo	Subsidiado	Excepción	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SINO	RNT: SINO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Diligenciada en servicio público de empleo: SINO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Carmenza Cajilen Lomelin	CC	66785790	3138331825	carmenzacajilen19@gmail.com	2	N/A	X			58	N/A				X		8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	6	3	
2	Diana Paola Ascencio Hernandez	CC	65633270	3224004746	kelyjac@gmail.com	11	N/A	X			41	N/A	X					3	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
3	Ana Alejandra Cano Romero	CC	1234636996	3126368632	anyarea@gmail.com	7	N/A	X			28	N/A	X					8	7	NO TIENE		NO	NO	NO	SI	1	8	
4	Amparo Valderrama Medina	CC	28554249	3013844421	amparovalderrama@gmail.com	13	N/A	X			43	N/A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	4	5	
5	Daniela Duque Dias	CC	38235363	3143153562	danieladuque12@gmail.com	4	N/A	X			84	N/A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
6	Cristian Eduardo Pantoja Dorado	CC	1110630912	3242990437	eduardodorado16@gmail.com	4	N/A	X			32	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	2	
7	Sara Alejandra Vargas Nieto	CC	1005714568	3207731495 por whap	saravi0991@gmail.com	1	N/A	X			23	N/A		X				4	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	8	
8	Alejandra Lasnor Rincon Chirlo	CC	36316658	3135511749	lasgabe63@hotmail.com	2	N/A	X			43	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
9	Pedro Nel Duarte Arias	CC	17651453	3123552589	duartepedro7122@gmail.com																							
10	Sthefania Velandia Ruiz	CC	1003696364	3143271187	sthefa.velandia03@gmail.com	5	N/A	X			24	N/A	X					8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	12	7	
11	Angela Cristina Buesca Rodriguez	CC	1110546517	3157896036, 3124662...	angela29.2012@gmail.com	8	N/A	X			31	N/A	X					8	7	SONDELICIAS	NO	NO	NO	SI	NO	1 Y 2	6	
12	Barbara Alejandra Rivera	CC	1110587649	3222672278	alejandra233119@gmail.com	8	N/A	X			28	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
13	Isabela Muñoz López	CC	1005891241	3160447793	nmujo123@hotmail.com	5	N/A	X			22	N/A				X		8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	SI	NO	5	7	
14	Laura Valentina Avila diaz	CC	1110471369	3124061146	lauravalentinaavila1670@gmail.com	11	N/A	X			19	N/A				X		8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
15	Ana Maria Trujillo Ortiz	CC	1104547000	3162276027	ana.trujillo2508@gmail.com	8	N/A	X			18	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	4	
16	Laura Patricia Ruiz Rubiano	CC	1006119044	3002908407	lalaruiz96@gmail.com																							
17	Laura Lizeth Diaz barrios	CC	1110533718	3223527185	lauradiaz16@gmail.com	11	N/A	X			23	N/A				X		8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
18	Lina Martinez Torres	CC	65751095	3166861928	menaveva777@gmail.com	13	N/A	X			55	A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
19	Mercedes Marquez Lopez	CC	51754504	3186074431	francisco27@hotmail.com	7	N/A	X			63	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	3	
20	Adriana Averbe Lozano	CC	51859679	3115494259	adriana.averbe65@gmail.com		N/A	X				N/A	X							DULCE AMORE	NO	NO	NO	S				
21	Nelphy Rojas	CC	1'103595035																									
22	Claudia Natalia Muñoz Cotte	CC	63733675																									
23	Lasiho Garcia R.		3124431...																									
24																												
25																												

Nombre de quien diligencia: _____ | Cargo de quien diligencia: _____ | Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Fisicomotor 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Mental/psicosocial 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Ciclesa de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Historia y/o escenario 12. Otro (¿?): _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Team 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿?): _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a la previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/20246/1688-DTO-20241119152526.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

6.1.13 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 1

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "B**ioseguridad y manipulación higiénica de alimentos"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "B**ioseguridad y manipulación higiénica de alimentos**"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 1			**100%**

6.2 TALLER No. 2. FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN – BLOQUE 1

6.2.1 INTRODUCCIÓN

Como parte del proceso formativo de **Panificación y Repostería**, ejecutado por la **Fundación Manos a la Obra por mi País** en el marco del **Convenio de Asociación No. 2304 de 2026** suscrito con la **Alcaldía de Ibagué**, se desarrolló el Taller No. 2 denominado **"Fundamentos de Panificación – Bloque 1"**, dirigido a los 35 beneficiarios vinculados al proceso de formación.

Este taller tuvo como propósito proporcionar a los participantes los conocimientos fundamentales relacionados con las materias primas utilizadas en la industria panadera, la función que cada ingrediente cumple dentro de las formulaciones y la clasificación básica de las masas empleadas en la elaboración de productos de panificación.

Durante la jornada se desarrollaron actividades teórico-prácticas orientadas al reconocimiento de ingredientes, análisis de formulaciones, identificación de características físicas y funcionales de las materias primas y comprensión de los procesos básicos que intervienen en la elaboración de productos panificados.

La metodología utilizada promovió la participación activa de los beneficiarios mediante demostraciones prácticas, análisis de muestras, ejercicios de formulación y actividades de aprendizaje colaborativo que fortalecieron sus competencias técnicas para futuros procesos productivos.

6.2.2 OBJETIVOS DEL TALLER "FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN – BLOQUE 1"

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos básicos de los beneficiarios sobre las materias primas, funciones de los ingredientes y tipos de masas utilizadas en los procesos de panificación, promoviendo la comprensión técnica necesaria para la elaboración de productos de calidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las principales materias primas utilizadas en panificación.
- Comprender la función tecnológica de cada ingrediente dentro de una formulación.
- Reconocer las diferencias entre los distintos tipos de masas panaderas.
- Desarrollar habilidades para seleccionar adecuadamente ingredientes según el producto a elaborar.
- Fortalecer conocimientos técnicos relacionados con la calidad de los productos de panificación.

6.2.3 MATERIAS PRIMAS: HARINAS, LEVADURAS, GRASAS, AZÚCARES Y MEJORANTES

Durante esta temática se realizó una explicación detallada de las principales materias primas empleadas en la elaboración de productos panificados.

Harinas

Se explicó que la harina de trigo constituye la materia prima fundamental en la mayoría

de productos de panificación debido a su contenido de gluten, proteína responsable de la elasticidad y estructura de las masas.
Los participantes conocieron:

- Harina de fuerza.
- Harina panadera.
- Harina multipropósito.
- Harinas integrales.
- Características de calidad de una harina.

Levaduras
Se estudiaron los diferentes tipos de levaduras utilizadas en panadería:

- Levadura fresca.
- Levadura seca activa.
- Levadura instantánea.

Se explicó el proceso de fermentación y su importancia en el desarrollo del volumen, textura y sabor del pan.

Grasas
Los beneficiarios analizaron el papel de las grasas en la suavidad, conservación y estructura de los productos panificados.

Se revisaron ejemplos de:

- Margarina panadera.
- Mantequilla.
- Aceites vegetales.
- Grasas especializadas para repostería.

Azúcares
Se abordó la función de los azúcares como fuente de alimento para la levadura, agente de coloración y potenciador del sabor.

Mejorantes
Se explicó el uso de mejorantes panaderos para optimizar:

- Elasticidad.
- Fermentación.
- Volumen.
- Conservación.
- Uniformidad del producto final.

6.2.4 FUNCIÓN DE CADA INGREDIENTE EN EL PROCESO PANADERO
A través de ejemplos prácticos los participantes identificaron la función específica de cada componente dentro de una formulación.

Ingrediente	Función Principal
Harina	Estructura y formación de gluten
Agua	Hidratación y desarrollo de masa
Levadura	Fermentación y crecimiento
Azúcar	Alimentación de levaduras y sabor
Sal	Regulación de fermentación y sabor
Grasas	Suavidad y conservación
Mejorantes	Optimización de calidad

Durante la actividad se realizaron ejercicios comparativos observando cómo las variaciones en las proporciones afectan el resultado final de los productos.

6.2.5 TIPOS DE MASAS: MASAS BÁSICAS, FERMENTADAS Y ENRIQUECIDAS

Los participantes conocieron las principales clasificaciones de masas utilizadas en panificación.

Masas Básicas

Corresponden a formulaciones sencillas elaboradas principalmente con:

- Harina.
- Agua.
- Levadura.
- Sal.

Ejemplos:

- Pan francés.
- Pan campesino.

Masas Fermentadas

Incluyen procesos controlados de fermentación que permiten desarrollar volumen, aroma y textura.

Ejemplos:

- Pan aliñado.
- Mogolla.
- Pan artesanal.

Masas Enriquecidas

Contienen ingredientes adicionales que mejoran sabor, textura y valor nutricional.

Ejemplos:

- Pan de leche.
- Brioche.
- Pan dulce.
- Roscones.

Los participantes elaboraron ejercicios de clasificación de productos comerciales según el tipo de masa utilizada.

RECETA PRÁCTICA No. 1
Pan Blanco Tradicional
Ingredientes

- Harina de trigo: 1.000 g
- Agua: 600 ml
- Levadura seca: 15 g
- Sal: 20 g
- Azúcar: 30 g
- Margarina: 50 g

Procedimiento

1. Mezclar ingredientes secos.
2. Incorporar agua gradualmente.
3. Amasar durante 12 minutos.
4. Agregar margarina.
5. Fermentar durante 60 minutos.
6. Formar piezas.
7. Segunda fermentación durante 30 minutos.
8. Hornear a 180°C durante 25 minutos.

RECETA PRÁCTICA No. 2
Pan de Leche Enriquecido
Ingredientes

- Harina: 1.000 g
- Leche: 500 ml
- Azúcar: 120 g
- Margarina: 150 g
- Levadura seca: 18 g
- Huevos: 3 unidades
- Sal: 15 g

Procedimiento

1. Mezclar ingredientes secos.
2. Incorporar líquidos.
3. Amasar hasta obtener una masa homogénea.
4. Fermentar durante 90 minutos.
5. Formar piezas.
6. Fermentar nuevamente.
7. Hornear a 175°C durante 20 minutos.

6.2.6 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO
Para el desarrollo del taller se emplearon:

- Presentación audiovisual.
- Muestras reales de materias primas.
- Fichas técnicas de ingredientes.
- Guías impresas.
- Tablas comparativas.
- Material demostrativo.
- Equipos básicos de panificación.

Estos recursos facilitaron el aprendizaje práctico y la apropiación de los conceptos técnicos impartidos.

6.2.7 CONCLUSIONES DEL TALLER "FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN – BLOQUE 1"

La actividad permitió fortalecer los conocimientos básicos de los 35 beneficiarios sobre los fundamentos técnicos de la panificación, favoreciendo la comprensión de los ingredientes, su funcionalidad y la clasificación de las masas utilizadas en la industria panadera.

Los participantes adquirieron herramientas conceptuales fundamentales para interpretar formulaciones, seleccionar adecuadamente materias primas y comprender los procesos que intervienen en la elaboración de productos panificados de calidad.

Asimismo, se evidenció una participación activa durante las actividades prácticas, consolidando las bases necesarias para el desarrollo de los módulos posteriores del proceso formativo.

6.2.8 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 2



6.2.9 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 2. FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN BLOQUE 1

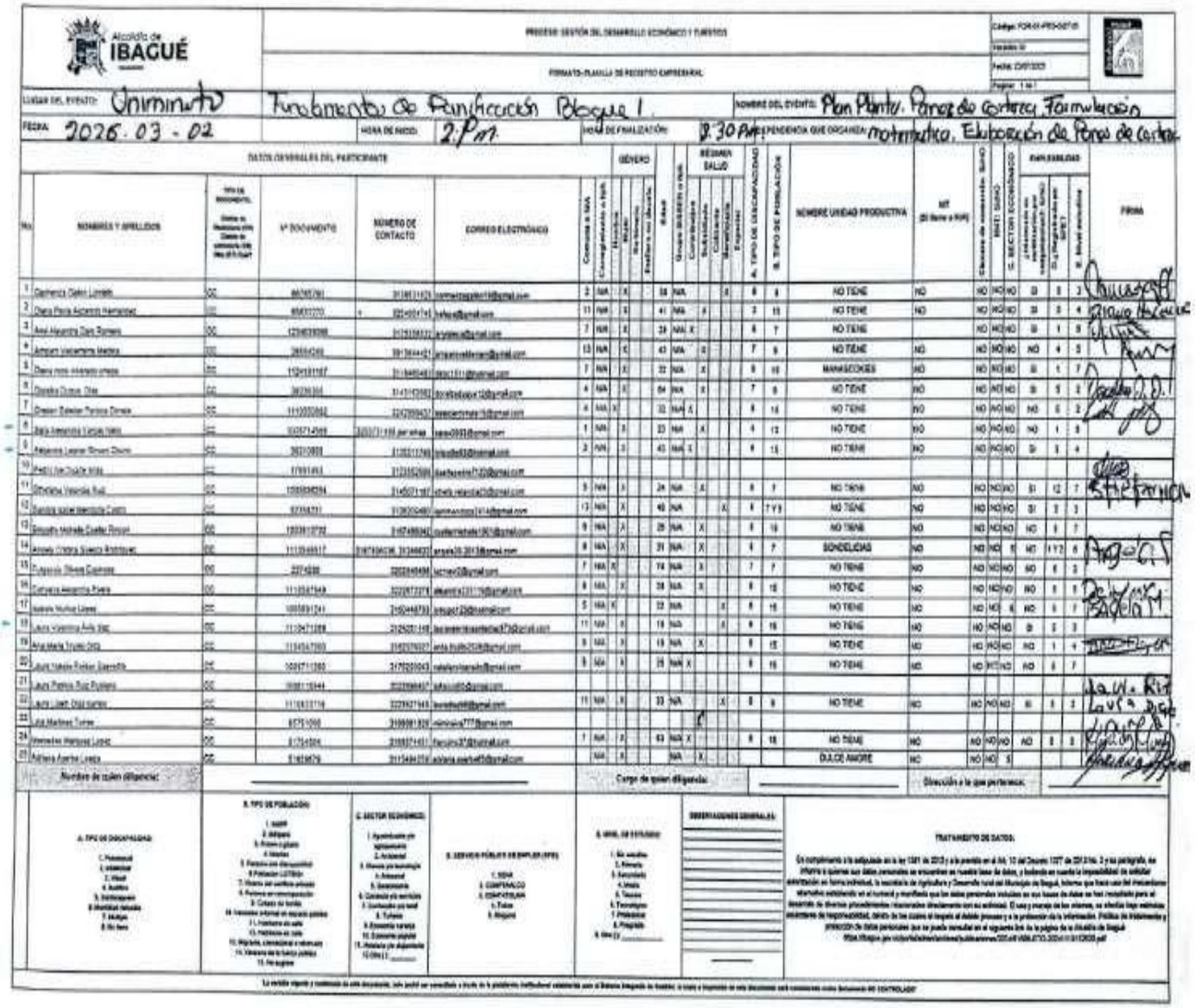




6.2.10 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN BLOQUE 1

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **02 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller de fundamentos de panificación Bloque 1**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **6.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-0070 | Versión: 01 | Fecha: 23/01/2023 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Universitario — Fundamentos de Panificación Bloque I — NOMBRE DEL EVENTO: Plan Padrino, Panes de cortesía, Formulación

FECHA: 2026-03-02 — HORA DE INICIO: 2:PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 PM — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: matemática, Elaboración de Panes de cortesía

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT	C. SECTOR ECONÓMICO	FIRMA
1	Damaris Calle Londoño	CC	1061811423	3136812423		2 NA	38 NA	8	8	NO TIENE	NO	33	
2	Diana María Acevedo Hernández	CC	1054551141	3214551141		11 NA	41 NA	2	13	NO TIENE	NO	33	
3	Ana Alejandra Cano Romero	CC	1234833098	3151358121		7 NA	28 NA	8	7	NO TIENE		33	
4	Amparo Valderrama Medina	CC	28554245	3013644421		13 NA	43 NA	7	8	NO TIENE	NO	NO	
5	Diana marcela miranda urrego	CC	1124331167	3134485481		7 NA	32 NA	8	10	MANASCOKIES	NO	33	
6	Daniela Duque Díaz	CC	1061263364	3143112582		4 NA	64 NA	7	8	NO TIENE	NO	33	
7	Dreyer Esteban Pantoja Dorado	CC	1112202662	3242709437		4 NA	32 NA	8	10	NO TIENE	NO	33	
8	Jairo Alexander Cañas Neira	CC	1031714569	3203131199 por whas		1 NA	33 NA	4	12	NO TIENE	NO	NO	
9	Alejandra Lizarazo Rincon Osorio	CC	1061112969	3135311749		2 NA	43 NA	8	15	NO TIENE	NO	33	
10	Angie Lizeth Duque Vélez	CC	1110514963	3123552599									
11	Dayana Valentina Ruiz	CC	1000824824	3145071197		5 NA	24 NA	8	7	NO TIENE	NO	33	
12	Daniela Isabel Hernández Castro	CC	1121921431	3128202440		13 NA	48 NA	8	7 Y 8	NO TIENE	NO	33	
13	Sebastián Andrade Cuellar Rincón	CC	1000811792	3107485842		9 NA	28 NA	8	10	NO TIENE	NO	NO	
14	Angely Cristina Suarez Rodriguez	CC	1113546517	3167104216 3124445231		8 NA	31 NA	8	7	SONDELICIAS	NO	NO	
15	Alejandra Olaya Espinosa	CC	1071438	3205849494		7 NA	74 NA	7	7	NO TIENE	NO	NO	
16	Fernanda Alejandra Rivera	CC	1113547549	3229873779		8 NA	38 NA	8	10	NO TIENE	NO	NO	
17	Isabella Muñoz Lopez	CC	1000591241	3160446733		5 NA	22 NA	8	10	NO TIENE	NO	NO	
18	Laura Valentina Avila Vaz	CC	1113471088	3125257119		11 NA	19 NA	8	10	NO TIENE	NO	NO	
19	Ana María Trujillo Ortiz	CC	1134547260	3145276527		9 NA	19 NA	8	10	NO TIENE	NO	NO	
20	Laura Valeria Forero Caicedo	CC	1007711260	3175220343		9 NA	25 NA	8	10	NO TIENE	NO	NO	
21	Laura Patricia Ruiz Pulgarin	CC	1030115944	3222598443									
22	Laura Lizeth Ortiz Garzón	CC	1116533719	3229327143		11 NA	33 NA	8	8	NO TIENE	NO	33	
23	Ana Martínez Torres	CC	65751000	3166991329									
24	Esperanza Marquez Lopez	CC	51754594	3166971451		1 NA	63 NA	8	10	NO TIENE	NO	NO	
25	Adriana Aponte Loaiza	CC	51934679	3115484274		NA	NA			DULCE AMORE	NO	NO	

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple 7. Ninguna 8. Otra cuál

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Raizal o Isleño 4. Mestizo 5. Campesino 6. Comunidad LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Trabajador informal en espacios públicos 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacionales o retornados 14. Ninguna de las buenas públicas 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y tecnología 4. Industrial 5. Servicios 6. Comercio y/o servicios 7. Construcción civil local 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Artesanía y/o diseñadores 12. Otra cuál

D. SERVICIOS PÚBLICOS DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnólogo 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro cuál

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS.

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

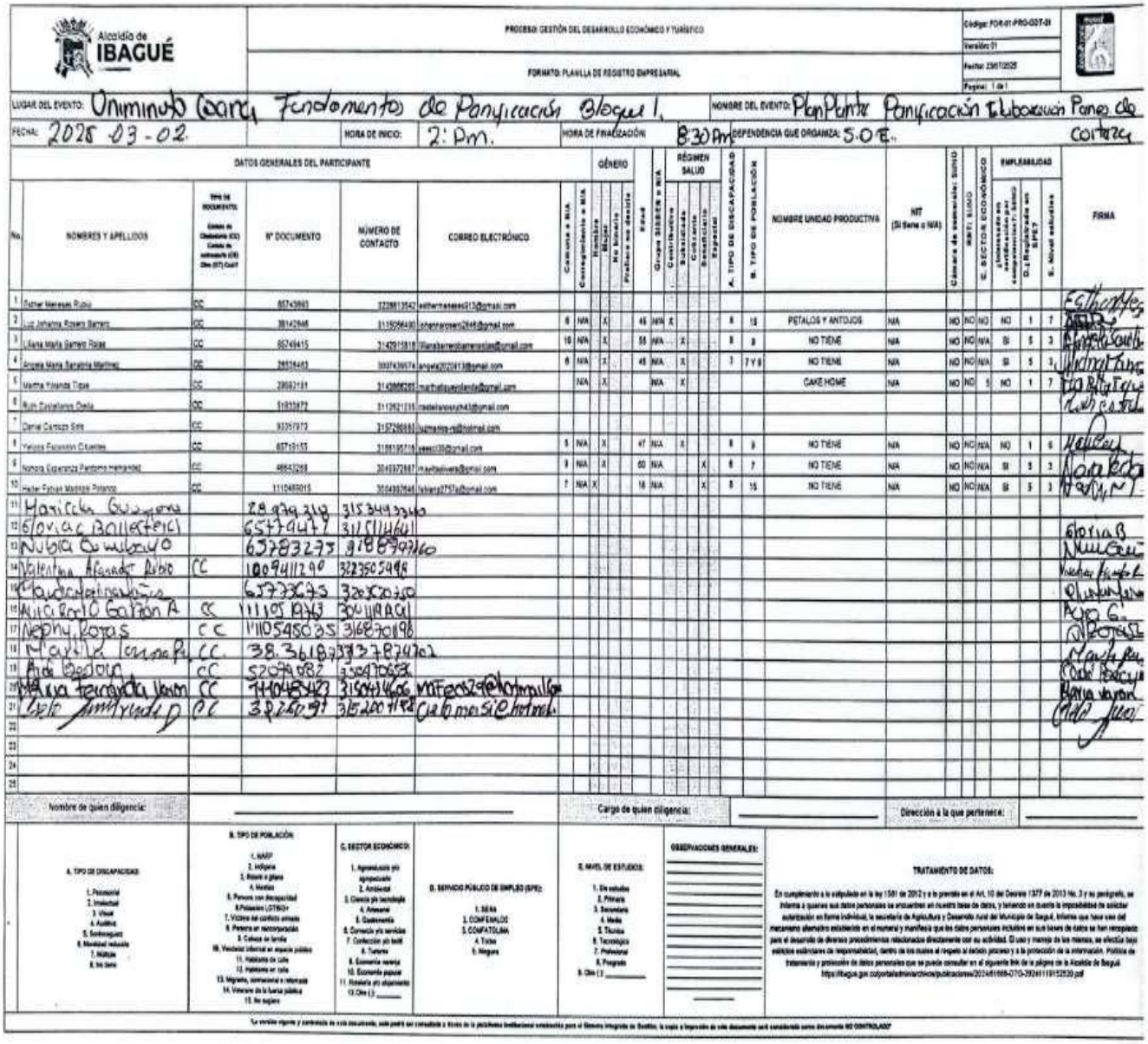
Fecha de la actividad: **02 de marzo de 2026**

Tema de la Actividad: **Taller de fundamentos de panificación Bloque 1**

Hora de Inicio: **2:00 p.m.**

Hora de Finalización: **8:30 p.m.**

Número de Horas: **6.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Oriminuto Centro Fundamentos de Panificación Bloque 1 | NOMBRE DEL EVENTO: Plan Planta Panificación Elaboración Pampo de cortaza

FECHA: 2026-03-02 | HORA DE INICIO: 2: Pm. | HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 Pm | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S.O.E.

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Femenino	GÉNERO: Masculino	GÉNERO: No Binario	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Contr. Especial	RÉGIMEN SALUD: Vinculado	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD: Cámara de comercio: SI/NO	EMPLEABILIDAD: RUT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en servicios de intermediación laboral?	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Esther Meneses Ruiz	CC	65743893	3228813542	esthermeneses913@gmail.com																					
2	Luz Johanna Rivera Barrera	CC	38142648	3115256490	johannarivera2644@gmail.com	0	N/A	X			45	N/A	X				8	15	PETALOS Y ANTOJOS	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
3	Liliana María Barrera Rojas	CC	65749415	3142915818	lilianabarrerabarrerarojas@gmail.com	10	N/A	X			55	N/A		X			8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
4	Angela María Bonatría Martínez	CC	28574493	3007439574	angela2020413@gmail.com	0	N/A	X			45	N/A	X				7	7 Y 8	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
5	Marina Yolanda Tique	CC	28982181	3142885285	marinatiqueyolanda@gmail.com		N/A	X				N/A	X						CAKE HOME	N/A	NO	NO	S	NO	1	7	
6	Ruth Estefanía Ovalle	CC	51933872	3112921235	ruthestefaniaovalle43@gmail.com																					
7	Daniel Camargo Sora	CC	93357973	3157266883	camargo-sd@hotmail.com																					
8	Yelixza Fernanda Cifuentes	CC	65718153	3196195715	yeecci28@gmail.com	5	N/A	X			47	N/A	X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	6	
9	Nohora Esperanza Pantoja Hernandez	CC	48653268	3143972867	nhantaoliveros@gmail.com	9	N/A	X			60	N/A			X		8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
10	Heiler Fabian Madrigal Polanco	CC	1110489015	3124997548	fabianp2757a@gmail.com	7	N/A	X			18	N/A			X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
11	Maricela Guzmán		28.979.319	3153493340																						
12	Gloria C Bolaños		65779477	3115114641																						
13	Nubia Quintero		65783273	3188797160																						
14	Valentina Alvarado Rubio	CC	1009411290	3223505498																						
15	Claudia Patricia Ríos		65773673	3205207350																						
16	Alicia Rocío Galindo A	CC	1110549743	3044198461																						
17	Nelly Rojas	CC	1110549035	3168701896																						
18	María Teresa Pinzón	CC	38.361873737874702																							
19	Ana Isabel	CC	52091682	3504706538																						
20	María Fernanda Ibarra	CC	1140485423	3150414606	mfiberra29@hotmail.com																					
21	Leidy Jimena Rivera D	CC	39260991	3152004198	Cielomasie@hotmail.																					
22																										
23																										
24																										
25																										

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial; 2. Intelectual; 3. Visual; 4. Auditiva; 5. Sordoceguera; 6. Movilidad reducida; 7. Múltiple; 8. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP; 2. Indígena; 3. Rrom o gitano; 4. Mestizo; 5. Persona con discapacidad; 6. Población LGTBIQ+; 7. Víctima del conflicto armado; 8. Persona en reincorporación; 9. Cabeza de familia; 10. Vendedor informal en espacio público; 11. Habitante de calle; 12. Habitante de calle; 13. Migrante, connacional o retornado; 14. Veterano de la fuerza pública; 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario; 2. Ambiental; 3. Ciencia y/o tecnología; 4. Ambiental; 5. Gastronomía; 6. Comercio y/o servicios; 7. Confección y/o textil; 8. Turismo; 9. Economía naranja; 10. Economía popular; 11. Ninguna de las anteriores; 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA; 2. COMFENALCO; 3. COMFATOLIMA; 4. Todos; 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios; 2. Primaria; 3. Secundaria; 4. Media; 5. Técnica; 6. Tecnológica; 7. Profesional; 8. Posgrado; 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y no peligrará, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales al respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/61668-2170-29241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión. La copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

6.2.11 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 2

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Fundamentos de panificación Bloque 1"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Fundamentos de panificación Bloque 1**"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 2			**100%**

6.3 TALLER No. 3. FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN – BLOQUE 2

6.3.1 INTRODUCCIÓN

En desarrollo del proceso formativo de **Panificación y Repostería**, ejecutado por la **Fundación Manos a la Obra por mi País** en el marco del **Convenio de Asociación No. 2304 de 2026** suscrito con la Alcaldía de Ibagué, se llevó a cabo el Taller No. 3 denominado **"Fundamentos de Panificación – Bloque 2"**, dirigido a los 35 beneficiarios participantes del proceso de formación.

Este taller se enfocó en el estudio y aplicación de las técnicas fundamentales de amasado, reposo y fermentación, así como en el control de variables críticas como el tiempo y la temperatura durante la elaboración de productos panificados. Estos conocimientos constituyen la base técnica para garantizar productos con adecuada textura, volumen, sabor y apariencia.

La jornada combinó actividades teóricas y prácticas mediante demostraciones, ejercicios de observación y elaboración de masas, permitiendo a los participantes comprender la importancia que tienen los procesos de transformación física y biológica que ocurren durante la producción panadera.

6.3.2 OBJETIVOS DEL TALLER "FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN – BLOQUE 2"

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las competencias técnicas de los beneficiarios en la aplicación de procesos de amasado, reposo y fermentación, promoviendo el adecuado control de tiempos y temperaturas para la obtención de productos panificados de calidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las principales técnicas de amasado utilizadas en panificación.
- Comprender la importancia del reposo de las masas durante el proceso productivo.
- Reconocer los principios básicos de la fermentación panadera.
- Aplicar controles adecuados de tiempo y temperatura.
- Mejorar la calidad final de los productos mediante el control técnico del proceso.

3.3 TÉCNICAS DE AMASADO, REPOSO Y FERMENTACIÓN

Durante esta temática se desarrollaron actividades orientadas a comprender cómo la manipulación de la masa influye directamente en la calidad del producto final.

Técnicas de Amasado

Los participantes conocieron y practicaron diferentes técnicas utilizadas en panificación:

Amasado Manual

Se explicó la importancia de:

- Integrar uniformemente los ingredientes.
- Desarrollar correctamente el gluten.
- Lograr elasticidad y extensibilidad.

- Obtener una masa homogénea.

Amasado Mecánico

Se presentaron los principios de funcionamiento de equipos utilizados en panaderías y unidades productivas.

Los participantes identificaron ventajas como:

- Mayor uniformidad.
- Reducción del tiempo de trabajo.
- Incremento de la productividad.

Reposo de la Masa

Se explicó que el reposo permite:

- Relajación del gluten.
- Mejor manipulación de la masa.
- Desarrollo inicial de aromas.
- Mejor formación de piezas.

Los participantes observaron comparativamente masas con y sin tiempos adecuados de reposo.

Fermentación

Se abordó el proceso biológico mediante el cual la levadura transforma los azúcares en dióxido de carbono y compuestos aromáticos.

Se analizaron aspectos como:

- Fermentación inicial.
- Fermentación intermedia.
- Fermentación final.
- Sobrefermentación.
- Fermentación insuficiente.

Los beneficiarios identificaron visualmente las características que permiten reconocer una fermentación adecuada.

6.3.4 CONTROL DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS

Esta temática permitió a los participantes comprender la importancia de controlar las variables que intervienen durante la elaboración de productos panificados.

Control de Temperatura

Se explicó que la temperatura influye directamente en:

- Velocidad de fermentación.
- Desarrollo del gluten.
- Producción de aromas.
- Calidad final del producto.

Se analizaron rangos recomendados:

Etapa	Temperatura Recomendada
Mezcla de ingredientes	22°C – 26°C
Fermentación	24°C – 30°C
Horneado de panes básicos	180°C – 220°C

Control de Tiempos
Los participantes realizaron ejercicios de observación relacionados con:

- Tiempo de amasado.
- Tiempo de reposo.
- Tiempo de fermentación.
- Tiempo de horneado.

Se explicó que un control inadecuado puede generar:

- Productos densos.
- Pérdida de volumen.
- Texturas indeseadas.
- Problemas de cocción.

RECETA PRÁCTICA No. 1

Pan Campesino Fermentado
Ingredientes
- Harina de trigo: 1.000 g
- Agua: 650 ml
- Levadura seca: 15 g
- Sal: 20 g

Procedimiento
1. Mezclar ingredientes.
2. Amasar durante 12 minutos.
3. Reposar durante 20 minutos.
4. Formar piezas.
5. Fermentar durante 60 minutos.
6. Hornear a 200°C durante 30 minutos.

Resultado Esperado
- Corteza crocante.
- Buena expansión.
- Miga uniforme.

RECETA PRÁCTICA No. 2

Mogolla Tradicional
Ingredientes
- Harina de trigo: 1.000 g
- Azúcar: 120 g
- Margarina: 100 g
- Levadura: 18 g
- Agua: 550 ml
- Sal: 15 g

Procedimiento
1. Mezclar ingredientes.
2. Amasar durante 15 minutos.
3. Reposar 20 minutos.
4. Dividir porciones.
5. Fermentar 45 minutos.
6. Hornear a 190°C durante 20 minutos.

Resultado Esperado
- Producto suave.
- Buen volumen.
- Color uniforme.

6.3.5 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO
Para el desarrollo de la jornada se utilizaron:

- Presentaciones audiovisuales.
- Muestras prácticas de masas.
- Ingredientes de panificación.
- Equipos básicos de amasado.
- Guías técnicas impresas.
- Tablas de control de fermentación.
- Material demostrativo para control de temperatura.

Estos recursos facilitaron la apropiación de los conocimientos y la aplicación práctica de los conceptos desarrollados.

6.3.6 CONCLUSIONES DEL TALLER "FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN – BLOQUE 2"
La ejecución del taller permitió fortalecer significativamente las capacidades técnicas de los 35 beneficiarios en relación con las etapas críticas del proceso panadero.

Los participantes comprendieron la importancia del amasado como mecanismo para desarrollar la estructura de la masa, así como el papel fundamental que cumplen los tiempos de reposo y fermentación en la calidad del producto final.

Asimismo, se evidenció la apropiación de conocimientos relacionados con el control de

temperatura y tiempos de producción, factores indispensables para garantizar panes con características adecuadas de textura, volumen, sabor y apariencia, fortaleciendo así las competencias necesarias para el desarrollo de actividades productivas y emprendimientos en el sector de panificación.

6.3.7 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 3



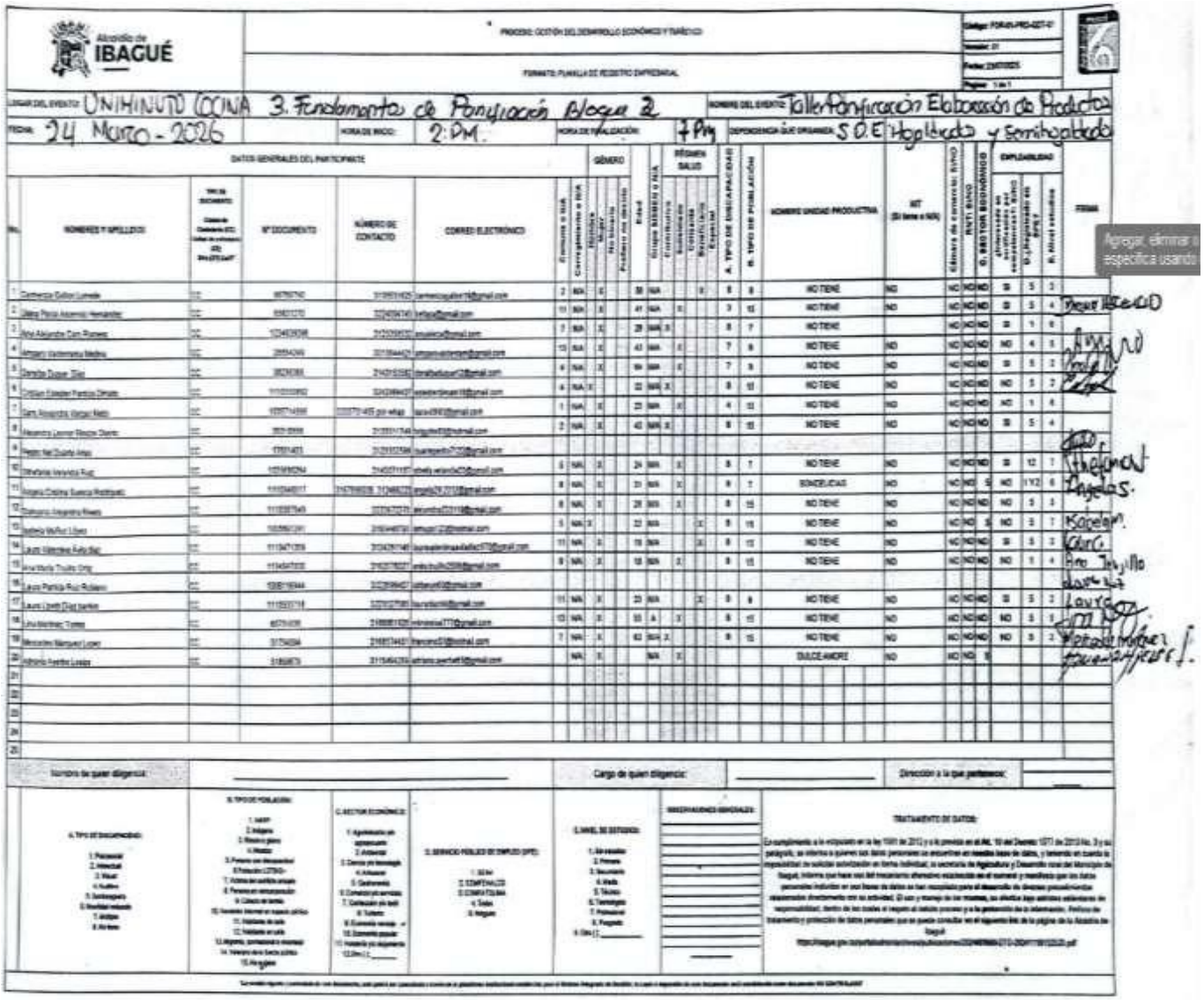
6.3.8 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 3. FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN BLOQUE 2





6.3.9 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN BLOQUE 2

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **24 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller de fundamentos de panificación Bloque 2**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **7:00 p.m.**
Número de Horas: **5 horas**


Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: UNIMINUTO COCINA 3. Fundamento de Panificación Bloque 2 — NOMBRE DEL EVENTO: Taller Panificación Elaboración de Productos

FECHA: 24 Marzo - 2026 — HORA DE INICIO: 2:PM. — HORA DE FINALIZACIÓN: 7 PM — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S.D.E Hogareñas y Emprendedoras

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Femenino o Fem	GÉNERO: Corresponderse o Fem	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: Hombre con identidad	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	Grupo étnico o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	SIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RUT: SI/NO	O. REGISTRO SISBENIANOS	EMPLEABILIDAD: Actualmente se encuentra en: Empleado/a	EMPLEABILIDAD: Desempleado/a	EMPLEABILIDAD: N. Nivel estudios	FIRMA
1	Carmenza Collin Lozada	CC	6678740	3139514425	carmencogollan18@gmail.com	2	NA	X				38	NA				X	8	8	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	10	5	3	
2	Diana Patricia Arciniegas Hernandez	CC	65621172	3224594745	hellya@gmail.com	11	NA	X				41	NA	X				3	13	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	10	5	4	
3	Ana Alejandra Cano Romero	CC	1234639298	3143599293	anacano@hotmail.com	7	NA	X				29	NA	X				8	7	NO TIENE		NO	NO	NO	10	1	6	
4	Milagros Valderrama Medina	CC	28554245	3213844421	milagros.valderrama@gmail.com	13	NA	X				43	NA		X			7	8	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	4	1	
5	Daniela Duque Diaz	CC	38243688	3142153382	danieladuque12@gmail.com	6	NA	X				19	NA	X				7	8	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	10	5	2	
6	Cristian Estaiber Pantoja Zamora	CC	1110333952	3242284427	estaiberzamora18@gmail.com	4	NA	X				22	NA	X				8	13	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	2	
7	Sara Alejandra Vargas Mejia	CC	1007714355	1007714355 (mi whap)	sara1992@gmail.com	1	NA	X				23	NA	X				4	13	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	8	
8	Alejandra Lorena Rincon Osorio	CC	1001-0000	3139514748	rinconlora93@hotmail.com	2	NA	X				43	NA	X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	10	5	4	
9	Yesith Yail Duarte Anaya	CC	1193514251	3139337596	duarteyesith2703@gmail.com																							
10	Stefanie Valencia Ruiz	CC	1031885254	3142571197	stefy.valencia12@gmail.com	0	NA	X				24	NA	X				8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	10	12	7	
11	Angela Cristina Suarez Rodriguez	CC	1110346017	3147946028 - 3124862...	angela2972@gmail.com	8	NA	X				31	NA	X				9	7	SOACEJUCAS	NO	NO	S	NO	1Y2	6		
12	Stefania Alejandra Rivera	CC	1110387545	3223432371	stevirivera2311@gmail.com	8	NA	X				28	NA	X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	9	3		
13	Isabella Muñoz Lopez	CC	1030961241	3164487181	ismuloz12@hotmail.com	5	NA	X				22	NA				X	8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	9	7		
14	Laura Valentina Avila Diaz	CC	1113471378	3124291148	lauravalentinaavilad@ut.edu.co	11	NA	X				19	NA				X	8	13	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	10	5	2	
15	Ana Maria Trujillo Ortiz	CC	1116457205	3142178257	anita.trujillo2006@gmail.com	0	NA	X				18	NA	X				9	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	10	1	4	
16	Laura Patricia Ruiz Rubiano	CC	1030190344	3123190427	lauraruiz02@gmail.com																							
17	Laura Lizeth Diaz Ibañez	CC	1113531714	3203127581	laurylizeth@gmail.com	11	NA	X				23	NA				X	8	8	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	10	5	2	
18	Lina Martinez Torres	CC	65714105	3186881825	minatorres777@gmail.com	13	NA	X				55	A	X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	10	5	3	
19	Mercedes Marquez Lopez	CC	51754284	3168734421	marquezl@gmail.com	7	NA	X				62	NA	X				9	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	2	
20	Adriana Fandiño Luque	CC	51854873	3115464239	adriana.pacheli@gmail.com		NA	X					NA	X						SUELE-MORE	NO	NO	NO	S				
21																												
22																												
23																												
24																												
25																												

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

4. TIPO DE DOCUMENTO: 1. Pasaporte 2. Identidad 3. Visa 4. Pasaporte 5. Salvoconducto 6. Identidad indígena 7. Ninguno 8. Ninguno

5. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Ciudano de tercera 10. Ninguno 11. Ninguno 12. Ninguno 13. Ninguno 14. Ninguno 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria con agroinsumos 2. Artesanal 3. Ciencia y tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y servicios 7. Confección y moda 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Ninguno 12. Ninguno 13. Otro (¿?) _____

S. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SI 2. 3. 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Ninguno 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿?) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

Agregar, eliminar o especifica usando

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

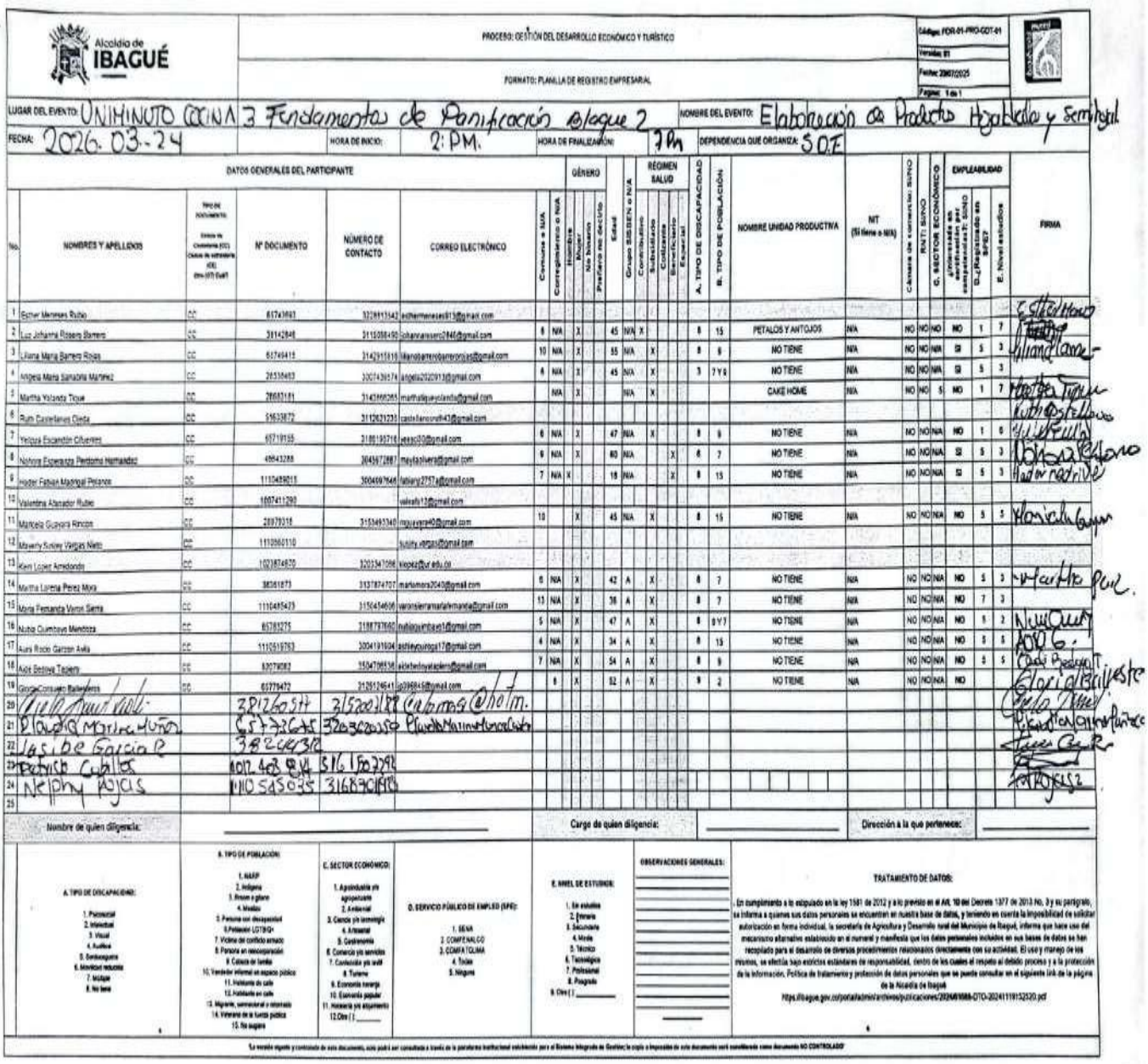
Fecha de la actividad: **24 de marzo de 2026**

Tema de la Actividad: **Taller de fundamentos de panificación Bloque 2**

Hora de Inicio: **2:00 p.m.**

Hora de Finalización: **7:00 p.m.**

Número de Horas: **5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 29/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: UNIMINUTO COCINA 3 Fundamentos de Panificación Bloque 2 — NOMBRE DEL EVENTO: Elaboración de Productos Hojaldrados y Semihojal

FECHA: 2026-03-24 — HORA DE INICIO: 2:PM. — HORA DE FINALIZACIÓN: 7Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S.D.E

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	G. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Encuentra en condiciones por emprendimiento: SI/NO	D. ¿Participa en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Esther Meneses Rubio	CC	61741983	3228913142	esthermeneses913@gmail.com																								
2	Luz Johanna Rosero Barrero	CC	31142846	3115088490	johannarosero2846@gmail.com	6	N/A	X				45	N/A	X						8	15	PETALOS Y ANTOJOS	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
3	Liliana María Barrero Rojas	CC	51749415	3142315816	lilianabarrerorojas@gmail.com	10	N/A	X				55	N/A	X						8	8	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
4	Angela María Samacá Martínez	CC	26539493	3207439174	angela2020913@gmail.com	6	N/A	X				45	N/A	X						3	7 Y 8	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
5	Martha Yolanda Toque	CC	28681181	3143995265	marthaliqueyolanda@gmail.com		N/A	X					N/A	X								CAKE HOME	N/A	NO	NO	5	NO	1	7	
6	Ruth Castellanos Cleda	CC	53633872	3112623233	castellanosruth43@gmail.com																									
7	Yelcira Escandón Cifuentes	CC	65719155	3186193716	yesci30@gmail.com	6	N/A	X				47	N/A	X						8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	6	
8	Nohora Esperanza Perdomo Hernández	CC	49643288	3045672887	mayasilvera@gmail.com	9	N/A	X				60	N/A			X				6	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
9	Yoder Fabian Madrigal Peñaranda	CC	1110459015	3004997646	fabiany2757@gmail.com	7	N/A	X				18	N/A			X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
10	Valentina Alarcón Rubio	CC	1007411290		valealfi13@gmail.com																									
11	Marcela Guevara Rincon	CC	28979316	3153493340	roguevara40@gmail.com	10		X				45	N/A	X						8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
12	Maverly Yuriley Vargas Nieto	CC	1110060110		luisity.vargas@gmail.com																									
13	Kevin Lopez Arredondo	CC	1023874870	3203347086	klopez@uniminuto.edu.co																									
14	Martha Lorena Perez Mora	CC	38561873	3137874707	marlomora2040@gmail.com	6	N/A	X				42	A	X						8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	3	
15	María Fernanda Varon Sierra	CC	1110485423	3156454606	varonsierramariafernanda@gmail.com	13	N/A	X				38	A	X						8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	7	3	
16	Nubia Cumbaya Mendoza	CC	65785275	3188787660	nubiacumbaya1@gmail.com	5	N/A	X				47	A	X						8	9 Y 7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	2	
17	Auri Rocio Garzon Avila	CC	1110519763	3004191934	aurievcuorpo17@gmail.com	4	N/A	X				34	A	X						8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
18	Aixit Bestiva Taderis	PE	83079582	1534709538	aixitestivataderis@gmail.com	7	N/A	X				54	A	X						8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
19	Gloria Consuelo Ballesteros	CC	61779472	2120126641	gb39884@gmail.com		8	X				52	A	X						9	2	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO			
20			3B126054	3152003188	Cabanas@holim.																									
21			C.C 73736745	3206302350	PlaceMaMartinezMunoz@																									
22			38246312																											
23			1017468 [illegible]	3176150299																										
24			1110545035	3168936183																										
25																														

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, semimigrante o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguna 16. Otro (¿Cuál?) _____

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Cuenca y/o economía naranja 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Construcción y/o civil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Ninguno y/o ninguna 12. Otro (¿Cuál?) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿Cuál?) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/292481588-DTO-20241119152320.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión. La copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

6.3.10 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 3

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Fundamentos de panificación Bloque 2"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Fundamentos de panificación Bloque 2**"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 3			**100%**

6.4 TALLER No. 4. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

6.4.1 INTRODUCCIÓN

En el marco del proceso formativo de **Panificación y Repostería**, desarrollado por la **Fundación Manos a la Obra por mi País** dentro de las actividades contempladas en el **Convenio de Asociación No. 2304 de 2026**, suscrito con la Alcaldía de Ibagué, se llevó a cabo el Taller No. 4 denominado **"Elaboración de Productos de Panadería"**, dirigido a los 35 beneficiarios participantes del proceso de formación.

Este taller tuvo un enfoque eminentemente práctico, permitiendo a los participantes aplicar los conocimientos adquiridos en los módulos anteriores relacionados con materias primas, amasado, fermentación y control de tiempos y temperaturas. Durante la jornada se desarrollaron procesos completos de elaboración de diferentes productos panificados ampliamente comercializados en el mercado local y nacional.

Los beneficiarios participaron activamente en la preparación, amasado, fermentación, formado, horneado y evaluación de calidad de cada uno de los productos elaborados, fortaleciendo sus capacidades técnicas para el desarrollo de emprendimientos y unidades productivas del sector panadero.

6.4.2 OBJETIVOS DEL TALLER "ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA"

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar competencias prácticas en la elaboración de productos de panadería mediante la aplicación de técnicas de producción, control de calidad y buenas prácticas de manufactura.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aplicar técnicas de panificación en la elaboración de diferentes tipos de pan.
- Fortalecer habilidades relacionadas con el manejo de masas fermentadas.
- Desarrollar capacidades para controlar procesos de producción.
- Identificar características de calidad en productos terminados.
- Promover oportunidades de emprendimiento mediante la elaboración de productos de alta aceptación comercial.

6.4.3 PAN BLANCO

Durante esta actividad los participantes elaboraron pan blanco tradicional, uno de los productos básicos de la panificación comercial.

Receta Técnica

Ingredientes

- Harina de trigo: 1.000 g
- Agua: 600 ml
- Azúcar: 30 g
- Sal: 20 g
- Margarina: 50 g
- Levadura seca: 15 g

Procedimiento

1. Mezcla de ingredientes secos.
2. Incorporación gradual de líquidos.
3. Amasado durante 12 minutos.
4. Fermentación inicial de 60 minutos.
5. División y formado.
6. Fermentación final de 30 minutos.
7. Horneado a 190°C durante 25 minutos.

Características de Calidad

- Miga uniforme.
- Buena expansión.
- Corteza dorada.
- Aroma agradable.

6.4.4 PAN INTEGRAL

Los beneficiarios elaboraron pan integral utilizando harinas con mayor contenido de fibra y valor nutricional.

Receta Técnica

Ingredientes

- Harina integral: 700 g
- Harina de trigo: 300 g
- Agua: 650 ml
- Azúcar morena: 40 g
- Sal: 18 g
- Levadura: 18 g
- Aceite vegetal: 50 ml

Características Esperadas

- Alto contenido de fibra.
- Textura suave.
- Color marrón uniforme.
- Buena conservación.
- Beneficios Nutricionales
- Mayor aporte de fibra.
- Mejor digestibilidad.
- Mayor contenido de vitaminas y minerales.

6.4.5 PAN ALIÑADO

Se desarrolló la elaboración de pan aliñado incorporando ingredientes que potencian el sabor y el aroma del producto.

Ingredientes

- Harina de trigo: 1.000 g

- Agua: 580 ml
- Levadura: 15 g
- Sal: 20 g
- Margarina: 80 g
- Aliños naturales (según formulación)

Resultados Obtenidos

Los participantes lograron productos con:
- Aroma característico.
- Excelente volumen.
- Miga suave.
- Sabor diferenciado.

6.4.6 Pan Campesino
Durante esta actividad se elaboró uno de los productos artesanales más representativos de la panadería tradicional colombiana.

Receta Técnica

Ingredientes
- Harina de trigo: 1.000 g
- Agua: 650 ml
- Levadura: 15 g
- Sal: 20 g

Proceso

1. Mezcla.
2. Amasado.
3. Reposo.
4. Fermentación.
5. Formado artesanal.
6. Horneado a 200°C.

Características

- Corteza crocante.
- Miga abierta.
- Sabor tradicional.
- Excelente aceptación comercial.

6.4.7 Pan Molde
Los beneficiarios desarrollaron técnicas específicas para la elaboración de pan de molde utilizado ampliamente en consumo familiar.

Ingredientes

- Harina: 1.000 g
- Leche: 500 ml
- Azúcar: 100 g
- Margarina: 120 g
- Levadura: 18 g
- Sal: 18 g

Características de Calidad

- Textura suave.
- Miga uniforme.
- Buena capacidad de rebanado.
- Conservación prolongada.

6.4.8 Pan Artesanal
La actividad permitió a los participantes conocer procesos tradicionales de elaboración con énfasis en fermentaciones más prolongadas y técnicas manuales.

Aspectos Desarrollados

- Formado manual.
- Fermentación controlada.
- Cortes decorativos.
- Horneado especializado.

Resultados Esperados

- Productos diferenciados.
- Mayor valor agregado.
- Presentación atractiva.
- Potencial de comercialización.

Ejercicio Básico de Costos de Producción
Se desarrolló un ejercicio práctico de estimación de costos utilizando valores de referencia del mercado local.

Ejemplo: Producción de 20 Panes Blancos

Concepto	Valor Aproximado
Harina	$5.000
Levadura	$1.000
Margarina	$2.000
Azúcar	$500
Energía y gas	$2.500
Empaque	$2.000
Total Producción	**$13.000**

Costo unitario aproximado:
$650 por unidad
Precio sugerido de venta:
$1.200 - $1.500 por unidad

6.4.9 Material Didáctico Utilizado
Durante la ejecución del taller se utilizaron:

- Presentaciones audiovisuales.
- Guías técnicas de formulación.
- Materias primas de panificación.
- Equipos de amasado.
- Hornos.
- Utensilios de producción.
- Fichas de control de calidad.
- Material demostrativo.

6.4.10 Conclusiones del Taller "Elaboración de Productos de Panadería"
La actividad permitió a los 35 beneficiarios fortalecer sus competencias prácticas en la elaboración de diferentes productos panificados, aplicando conocimientos relacionados con formulación, amasado, fermentación y horneado.

Los participantes desarrollaron habilidades para producir panes de calidad comercial, identificar características de productos terminados y aplicar buenas prácticas de manufactura durante todo el proceso productivo.

Asimismo, el taller contribuyó al fortalecimiento de capacidades para el emprendimiento y la generación de ingresos mediante la producción de productos de alta demanda en el mercado local.

6.4.11 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 4



6.4.12 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 4. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

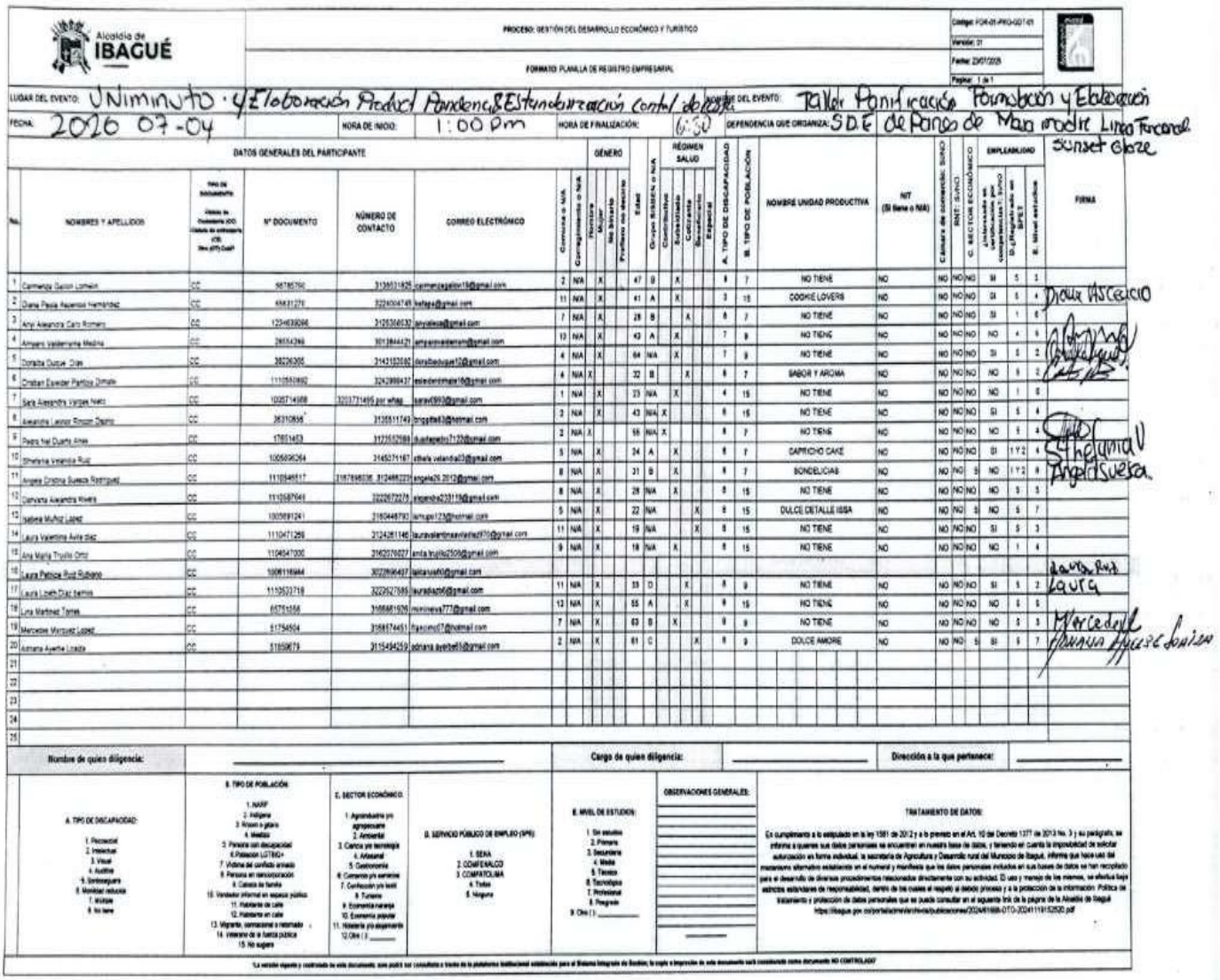




6.4.13 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **07 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Elaboración de productos de panadería**
Hora de Inicio: **1:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:30 p.m.**
Número de Horas: **5.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/01/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: UNiminuto - YElaboración Product Panadería & Estandarización contal de Pro | NOMBRE DEL EVENTO: Taller Panificación Formación y Elaboración

FECHA: 2026 07-04 | HORA DE INICIO: 1:00 Pm | HORA DE FINALIZACIÓN: 6:30 | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE de Parque de Mano madre Linea Tricanal Sunset Glaze

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo Étnico o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en participar en convocatorias?: SI/NO	D. ¿Registro ante SPE?	E. Nivel educativo	FIRMA
1	Carmenza Quiroz Lomeli	CC	38785790	3136511825	carmenzaquiroz19@gmail.com	2	N/A	X				47	B		X				8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
2	Diana Paola Ascencio Hernández	CC	49431270	3224004749	ketaps@gmail.com	11	N/A	X				41	A		X				3	15	COOKIE LOVERS	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	Diana Ascencio
3	Ana Alejandra Cano Romero	CC	1234630896	3126308032	anyalexa@gmail.com	7	N/A	X				28	B			X			8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	1	6	
4	Amparo Valderrama Medina	CC	28554366	3013844421	amparovalderrama@gmail.com	12	N/A	X				43	A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	4	6	
5	Doralba Duque Díaz	CC	38226305	3143102082	doralbaduque12@gmail.com	4	N/A	X				64	N/A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	0	2	
6	Cristian Esneider Patiño Dimaté	CC	1110554892	3242899437	esneidermate16@gmail.com	4	N/A	X				32	B			X			8	7	SABOR Y AROMA	NO	NO	NO	NO	NO	9	2	
7	Sara Alejandra Vargas Neiz	CC	1022714988	3203731495 por whap	saravi0993@gmail.com	1	N/A	X				33	N/A		X				4	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	6	
8	Alejandra Leonor Rincon Osorio	CC	28310856	3135511749	briggitte83@hotmail.com	2	N/A	X				43	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
9	Paola Yel Duarte Arias	CC	17651453	3172552588	duartepaola7122@gmail.com	2	N/A	X				55	N/A	X					8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	4	
10	Shetania Valencia Ruiz	CC	1005696264	3145271167	sthefa.valencia03@gmail.com	5	N/A	X				24	A		X				8	7	CAPRICHO CAKE	NO	NO	NO	NO	SI	1 Y 2	4	Shetania V
11	Angela Cristina Suesca Rodriguez	CC	1110548517	3187848036 - 3124882231	angela26.2012@gmail.com	8	N/A	X				31	B		X				8	7	BONDELICIAS	NO	NO	SI	NO	1 Y 2	8	Angela Suesca
12	Dahyana Alejandra Rivera	CC	1110587041	3202672275	alejandra230115@gmail.com	8	N/A	X				28	N/A		X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	9	5	
13	Isabela Muñoz Lopez	CC	1005691241	3160448790	lamupo123@hotmail.com	5	N/A	X				22	NA				X		8	15	DULCE DETALLE ISSA	NO	NO	SI	NO	SI	5	7	
14	Laura Valentina Avila Diaz	CC	1110471259	3124281146	lauravalentinaaviladiaz070@gmail.com	11	N/A	X				19	N/A				X		8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
15	Ana Maria Trujillo Ortiz	CC	1104547000	3102076027	ana.trujillo250@gmail.com	9	N/A	X				18	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	4	
16	Laura Patricia Ruiz Rubiano	CC	1006116944	3022696427	laitaruiz60@gmail.com																								Laura Ruiz
17	Laura Lizeth Diaz Ramos	CC	1110522718	3225275885	laurabiaz06@gmail.com	11	N/A	X				33	D				X		8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	Laura
18	Lina Martinez Torres	CC	65751556	3166681926	minineva777@gmail.com	13	N/A	X				55	A			X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	0	5	
19	Mercedes Marquez Lopez	CC	51754504	3166174451	flpacino07@hotmail.com	7	N/A	X				63	B		X				8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	3	3	Mercedes
20	Adriana Ayerbe Loaiza	CC	51690679	3154494259	adriana.ayerbe81@gmail.com	2	N/A	X				61	C					X	8	9	DULCE AMORE	NO	NO	NO	SI	SI	5	7	Adriana Ayerbe
21																													
22																													
23																													
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ | Cargo de quien diligencia: _____ | Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en ejercicio de prostitución 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuaria 2. Ambiental 3. Cárnica y/o avícola 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Ninguna de las anteriores 12. Otro: ¿?

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

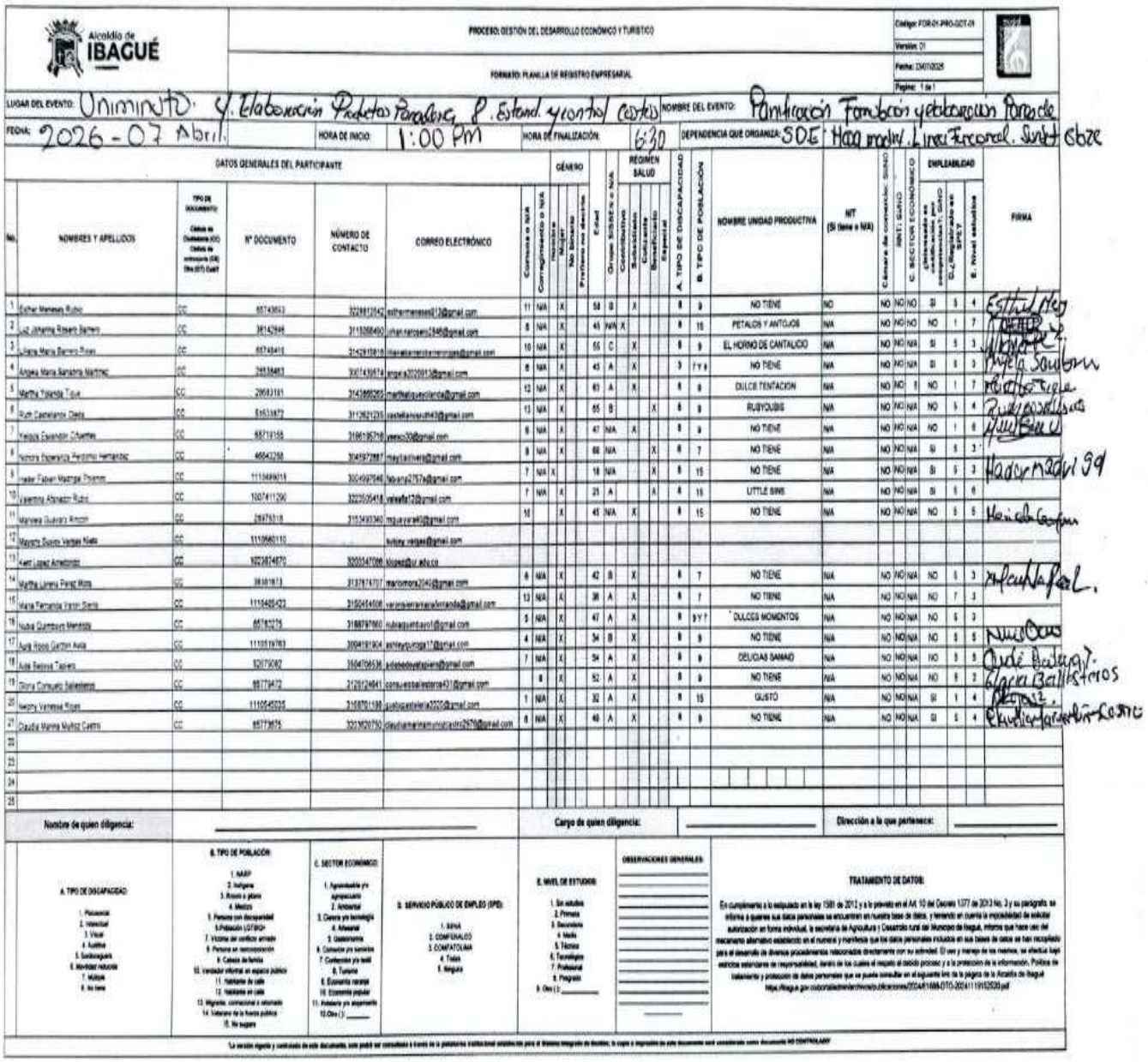
E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro: ¿?

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectua bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/01688-OTO-20241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **07 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Elaboración de productos de panadería**
Hora de Inicio: **1:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:30 p.m.**
Número de Horas: **5.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-09 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto y Elaboración Productos Panadería, & Estand. y frontal (costado) — NOMBRE DEL EVENTO: Panificación Formación y elaboración Panade

FECHA: 2026-07 Abril — HORA DE INICIO: 1:00 PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 6:30 — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Hora modal / Linea Fiscal. Sindy Cbze

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO						RÉGIMEN SALUD				A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	C. SECTOR ECONÓMICO			EMPLEABILIDAD			FIRMA
						Cisgénero o N/A	Transgénero o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	Contributivo	Subsidiado	Beneficiario	Especial				Cámara de comercio: SI/NO	RUT: SI/NO		¿Interesado en emprendimiento, Ceto, Empleado en SPE?	D. ¿Empleado en SPE?	E. Nivel estudios	
1	Esther Manosalva Rubio	CC	65743653	3228812542	esthermanosalva12@gmail.com	11	NA	X				58	B	X				8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	SI	S	4	Esther Manosalva
2	Luz Johanna Rosero Barrero	CC	38142946	3115068490	johan.rosero2146@gmail.com	8	NA	X				45	NA	X				8	15	PETALOS Y ANTOJOS	NA	NO	NO	NO	NO	1	7	
3	Diana María Barrero Rivas	CC	65748410	3142915810	dianabarrerorivas@gmail.com	10	NA	X				55	C	X				8	9	EL HORNO DE CANTALICIO	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	
4	Angela María Bahamón Martínez	CC	24838483	3007439574	angie.b2020913@gmail.com	6	NA	X				43	A	X				3	7 Y 9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	Angela Bahamon
5	Martha Yolanda Tique	CC	29683191	3143895282	marthaliquevalencia@gmail.com	12	NA	X				61	A	X				8	9	DULCES TENTACION	NA	NO	NO	SI	NO	1	7	
6	Ruth Castellanos Cleda	CC	51531872	3112621235	castellanosruth43@gmail.com	13	NA	X				65	B				X	8	9	RUBYQUIBS	NA	NO	NO	NA	NO	S	4	
7	Yeraldy Escandón Echeverry	CC	65719158	3186135710	yeesc30@gmail.com	8	NA	X				47	NA	X				8	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	6	
8	Nohora Esperanza Perdomo Hernández	CC	46643258	3045972887	mayiactivera@gmail.com	9	NA	X				68	NA				X	8	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	
9	Heider Fabian Madrigal Pinzón	CC	1116469019	3004997046	fabiana2757a@gmail.com	7	NA	X				18	NA				X	8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	
10	Lissethly Abrigón Rubio	CC	1007411290	3223505418	valeefe12@gmail.com	7	NA	X				25	A				X	8	15	LITTLE SINS	NA	NO	NO	NA	SI	S	6	
11	Marlene Guevara Rincón	CC	28975318	3153493340	mguevara40@gmail.com	10		X				45	NA	X				8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	S	5	
12	Wendy Dayana Vargas Niño	CC	1116665110		wdvy.vargas@gmail.com																							
13	Kelly Lopez Arredondo	CC	1023874670	3203347086	klopez@ut.edu.co																							
14	Martha Lorena Perez Mora	CC	38381813	3137674707	marcmora2040@gmail.com	6	NA	X				42	B	X				8	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	S	3	
15	Maria Fernanda Varon Sierra	CC	1116465423	3150454008	varonsierrafernanda@gmail.com	13	NA	X				38	A	X				8	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	7	3	
16	Nubia Quintero Mendoza	CC	46782275	3188797960	nubiaquintero01@gmail.com	5	NA	X				47	A	X				8	9 Y 7	DULCES MOMENTOS	NA	NO	NO	NA	NO	S	3	
17	Ayde Rocio Garzon Avila	CC	1110519763	3004181904	aydeyvonga17@gmail.com	4	NA	X				34	B	X				8	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	S	5	
18	Ayde Reinoso Talaves	CC	52079082	3504706536	aydeadovelapaipen@gmail.com	7	NA	X				54	A	X				8	9	DELICIAS SAMAD	NA	NO	NO	NA	NO	S	5	
19	Gloria Consuelo Ballesteros	CC	65779472	3125124641	consuballesteros431@gmail.com		8	X				52	A	X				8	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	S	2	
20	Yeimy Vanessa Rizo	CC	1110545035	3165701186	yeimyvanessarizo2222@gmail.com	1	NA	X				32	A	X				8	15	GUSTO	NA	NO	NO	NA	SI	1	4	
21	Claudia Marina Muñoz Castro	CC	65779875	3213620750	claudiamarinamunozcastro2979@gmail.com	8	NA	X				49	A	X				8	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	S	4	
22																												
23																												
24																												
25																												

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confecciones y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o ensamble 12. Otro (¿? _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿? _____

OBSERVACIONES GENERALES

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/administracion/mvcdo.php/acciones/2024/01686.DTO-20241119152530.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

6.4.14 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 4

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Elaboración de Productos de Panadería"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Elaboración de Productos de Panadería**"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 4			**100%**

6.5 TALLER No. 5. FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA

6.5.1 INTRODUCCIÓN

La repostería constituye una de las áreas más importantes dentro de la panificación y la gastronomía, ya que combina conocimientos técnicos, creatividad y precisión en la elaboración de productos dulces de alta calidad. A diferencia de otras preparaciones culinarias, la repostería requiere un estricto control de las cantidades, los tiempos y las temperaturas para garantizar resultados satisfactorios en sabor, textura, apariencia y conservación.

Durante este taller, los participantes adquirieron conocimientos básicos sobre los fundamentos de la repostería, identificando las técnicas esenciales para la preparación de tortas, ponqués, cupcakes y otros productos derivados. Asimismo, se fortalecieron habilidades relacionadas con el uso adecuado de utensilios, moldes y equipos de trabajo, promoviendo prácticas seguras y eficientes dentro del proceso productivo.

6.5.2 OBJETIVOS DEL TALLER "FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA"

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar en los participantes conocimientos y habilidades básicas en repostería mediante la aplicación de técnicas fundamentales de mezclado, horneado y acabado, garantizando la elaboración de productos de calidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los principios básicos de la repostería y su importancia dentro de la producción gastronómica.
- Aplicar técnicas adecuadas de batido liviano y pesado según el producto a elaborar.
- Reconocer el uso correcto de moldes, utensilios y equipos de trabajo.
- Comprender el manejo adecuado de hornos y tiempos de cocción.
- Analizar las características de las diferentes texturas y acabados en productos de repostería.
- Fortalecer las buenas prácticas de manufactura durante los procesos de elaboración.

6.5.3 TÉCNICAS DE BATIDO LIVIANO Y PESADO

Uno de los aspectos más importantes en repostería es la correcta incorporación de aire a las mezclas, ya que de ello dependen la textura, volumen y suavidad del producto final.

Batido Liviano

Se utiliza principalmente en preparaciones que requieren una estructura ligera y esponjosa.

Características:

- Mayor incorporación de aire.
- Textura suave y ligera.
- Productos más esponjosos.
- *Aplicaciones:*
- Bizcochos.
- Tortas esponjosas.

- Piononos.
- Merengues.

Batido Pesado

Se emplea en mezclas con mayor contenido de grasas y menor incorporación de aire.

Características:

- Mezclas más densas.
- Mayor estabilidad estructural.
- Textura compacta y húmeda.
- *Aplicaciones:*
- Ponqués.
- Tortas de mantequilla.
- Brownies.
- Algunas masas especiales.

Actividad Práctica

Realización comparativa de una mezcla elaborada mediante batido liviano y otra mediante batido pesado para identificar diferencias de volumen, textura y comportamiento durante el horneado.

6.5.4 USO CORRECTO DE MOLDES Y UTENSILIOS

El uso adecuado de herramientas de trabajo influye directamente en la calidad y presentación de los productos terminados.

Moldes Utilizados en Repostería

- Moldes redondos.
- Moldes rectangulares.
- Moldes para cupcakes.
- Moldes de silicona.
- Moldes desmontables.

Recomendaciones para el Uso de Moldes

- Verificar limpieza y estado general.
- Engrasar cuando sea necesario.
- Utilizar papel para hornear según la preparación.
- No exceder la capacidad recomendada del molde.

Utensilios Básicos

- Espátulas.
- Batidores manuales.
- Batidoras eléctricas.
- Tazas y cucharas medidoras.
- Tamizadores.
- Mangas pasteleras.

Actividad Práctica
Reconocimiento y utilización correcta de los diferentes moldes y utensilios empleados en la elaboración de productos de repostería.

6.5.5 MANEJO DE HORNOS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

El proceso de horneado es determinante para obtener productos con las características deseadas de textura, color y sabor.

Aspectos Fundamentales

- Precalentar el horno antes de iniciar la cocción.
- Mantener temperaturas constantes.
- Evitar abrir el horno durante los primeros minutos de cocción.
- Ubicar correctamente las bandejas para una distribución uniforme del calor.

Factores que Influyen en la Cocción

- Tamaño del producto.
- Tipo de masa.
- Material del molde.
- Temperatura programada.
- Tipo de horno utilizado.

Errores Frecuentes

- Hornear a temperaturas inadecuadas.
- Abrir constantemente la puerta del horno.
- Retirar el producto antes del tiempo establecido.
- Sobrecocinar las preparaciones.

Actividad Práctica
Observación y seguimiento de un proceso de horneado para identificar cambios físicos y evaluar el punto óptimo de cocción.

6.5.6 TEXTURAS Y ACABADOS EN REPOSTERÍA

La textura y presentación final son elementos que determinan la aceptación del producto por parte del consumidor.

Tipos de Texturas

Esponjosa
Propia de tortas y bizcochos elaborados mediante batidos livianos.

Húmeda
Característica de brownies y algunas tortas especiales.

Crujiente
Presente en galletas y decoraciones.

Cremosa
Utilizada en rellenos, coberturas y mousses.

Acabados Más Utilizados
- Glaseados.
- Coberturas de chocolate.
- Crema chantilly.
- Fondant.
- Decoraciones con frutas.
- Decoraciones con mangas pasteleras.

Actividad Práctica
Aplicación de técnicas básicas de decoración y presentación de productos elaborados durante el taller.

6.5.7 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO
Durante el desarrollo del taller se emplearon los siguientes recursos pedagógicos:

Equipos
- Horno.
- Batidora.
- Báscula digital.
- Mesas de trabajo.

Utensilios
- Moldes de diferentes tamaños.
- Espátulas.
- Batidores.
- Tazas medidoras.
- Mangas pasteleras.

Material de Apoyo
- Guías impresas.
- Presentaciones audiovisuales.
- Recetarios básicos.
- Ejemplos prácticos de productos terminados.

Ingredientes Utilizados
- Harina de trigo.
- Azúcar.
- Huevos.
- Mantequilla.
- Leche.
- Polvo para hornear.
- Esencias y saborizantes.

6.5.8 CONCLUSIONES DEL TALLER "FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA"
Al finalizar el taller, los participantes fortalecieron sus conocimientos sobre los principios básicos de la repostería, comprendiendo la importancia de las técnicas de batido, el uso adecuado de utensilios y moldes, así como el correcto manejo de los procesos de

horneado. Asimismo, desarrollaron habilidades prácticas para identificar texturas, aplicar acabados y mejorar la presentación de los productos elaborados.

Los conocimientos adquiridos permiten establecer bases sólidas para el desarrollo de preparaciones de mayor complejidad, fomentando oportunidades de emprendimiento, generación de ingresos y fortalecimiento de capacidades productivas dentro de la comunidad.

6.5.11 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 5



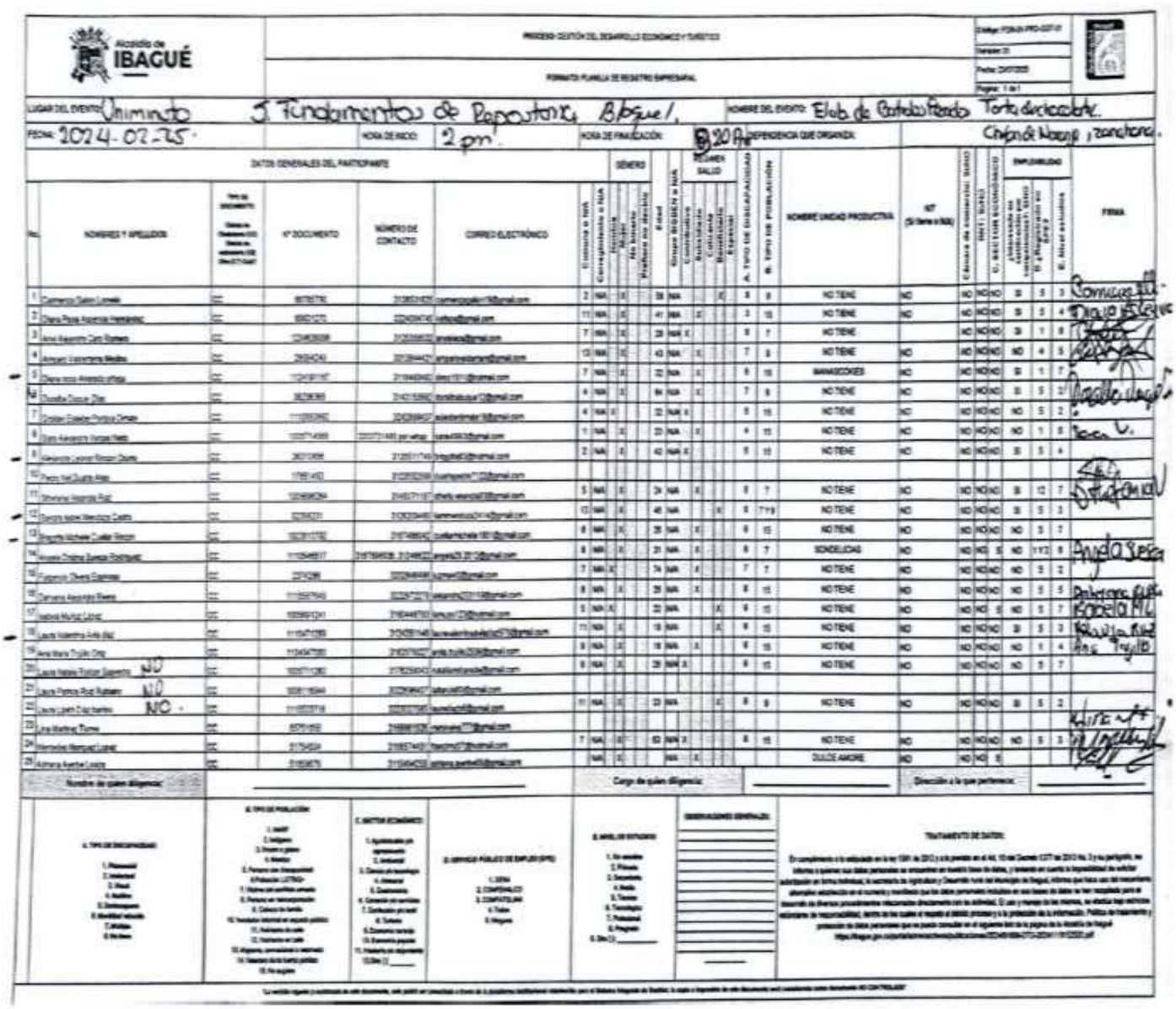
6.5.12 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 5. FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA





6.5.13 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **25 de febrero de 2026**
Tema de la Actividad: **Fundamentos de Repostería**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **9:20 p.m.**
Número de Horas: **7 horas**


Alcaldía de IBAGUÉ

FORMATO PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Chimindo — NOMBRE DEL EVENTO: Taller de Fundamentos de Repostería Torta decorable.
FECHA: 2024-02-25 — HORA DE INICIO: 2 pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 9:20 pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Chapa de Nauya y zanahoria.

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	Tipo de documento	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	SÉNECO	GRUPO DIGNIDAD A QUE PERTENECE	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Carmenza Galvis Lozada	CC	6078776	3138514705	carmenzagalvis1@gmail.com	2 NA X	38 NA	C	3	8	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 3	
2	Diana Paola Acevedo Hernández	CC	65812172	3204304745	[illegible]	11 NA X	41 NA X		3	15	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 4	
3	Ana Alejandra Cano Romero	CC	1234633008	3133166522	anaalexa@gmail.com	7 NA X	28 NA X		8	7	NO TIENE		NO NO NO 8 1 8	
4	Jenyer Lizeth Mena Medina	CC	2932424	3213844421	jenyermedina@gmail.com	13 NA X	43 NA X		7	8	NO TIENE	NO	NO NO NO NO 4 5	
5	Diana Inés Acevedo Ortiga	CC	1124128147	3134482662	diana1127@hotmail.com	7 NA X	32 NA X		8	15	MANGOCHOS	NO	NO NO NO 8 1 7	
6	Daniela Duque Díaz	CC	1121921	3142153902	[illegible]	4 NA X	24 NA X		7	8	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 2	
7	Cristian Estefan Portilla Cerón	CC	1110553762	3242358421	[illegible]	4 NA X	22 NA X		8	15	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 2	
8	Dora Alexandra Vargas Nieto	CC	1007714568	3203721480 por whatsapp	[illegible]	1 NA X	23 NA X		4	15	NO TIENE	NO	NO NO NO NO 1 8	
9	Alexandra Lorena Rincón Ospina	CC	38213454	3128511743	[illegible]	2 NA X	42 NA X		8	15	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 4	
10	Paola Del Duarte Ariza	CC	1795 452	3128152348	[illegible]									
11	Silvana Hernández Ruiz	CC	1234567234	3148171157	[illegible]	5 NA X	24 NA X		8	7	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 12 7	
12	Daniela Isabel Mendoza Castro	CC	6258231	3128234456	[illegible]	13 NA X	40 NA	C	8	7 Y 8	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 3	
13	Brigitte Michelle Cuellar Vinasco	CC	1023113782	3147486542	[illegible]	8 NA X	28 NA X		8	15	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 7	
14	Viviana Cristina Zuñiga Portilla	CC	1110548517	3147586728 3124867221	[illegible]	8 NA X	21 NA X		8	7	SONDELICIAS	NO	NO NO SI NO 1Y2 8	
15	Fabiana Olivera Espinosa	CC	2212186	3202648581	[illegible]	7 NA X	24 NA X		7	7	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 2	
16	Damaris Alejandra Rivera	CC	1110537543	3228775271	[illegible]	8 NA X	28 NA X		8	15	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 5	
17	Isabela Muñoz López	CC	1005951241	3136447531	[illegible]	5 NA X	22 NA	C	8	15	NO TIENE	NO	NO SI NO 8 5 7	
18	Laura Valentina Ante Díaz	CC	1110471285	3124578146	[illegible]	11 NA X	18 NA	C	8	15	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 2	
19	Ana María Trujillo Ortiz	CC	1110457285	3143175221	[illegible]	8 NA X	18 NA X		8	15	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 1 4	
20	Laura Natalia Trujillo Sepúlveda	CC	1005711283	3178259412	[illegible]	9 NA X	28 NA X		8	15	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 7	
21	Laura Patricia Ruiz Rubiano	CC	1030119544	3228194427	[illegible]									
22	Laura Lizeth Díaz Ramírez	CC	1110557218	3202215787	[illegible]	11 NA X	23 NA	C	8	8	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 2	
23	Ana Martínez Flórez	CC	6571450	3148981826	[illegible]									
24	Mercedes Manrique Lozano	CC	6174454	3138574421	[illegible]	7 NA X	60 NA X		8	15	NO TIENE	NO	NO NO NO 8 5 3	
25	Adriana Avendaño Loaiza	CC	5190875	3135942258	[illegible]	NA X	NA X				DULCE AMORE	NO	NO NO SI	

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD
1. Mental 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple volcada 7. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN
1. Jóvenes 2. Indígenas 3. Mujeres y género 4. Afrocolombianos 5. Personas con discapacidad 6. Protección (LGTBIQ+) 7. Víctimas del conflicto armado 8. Personas en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedores informales en espacio público 11. Habitantes de calle 12. Habitantes en calle 13. Migrantes, connacionales o retornados 14. Personas de la tercera edad 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO
1. Agroindustria y/o agronegocios 2. Ambiental 3. Ciencia, tecnología e innovación 4. Creativos 5. Construcción 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Ninguno de los anteriores 12. Otro (¿Cuál?) _____

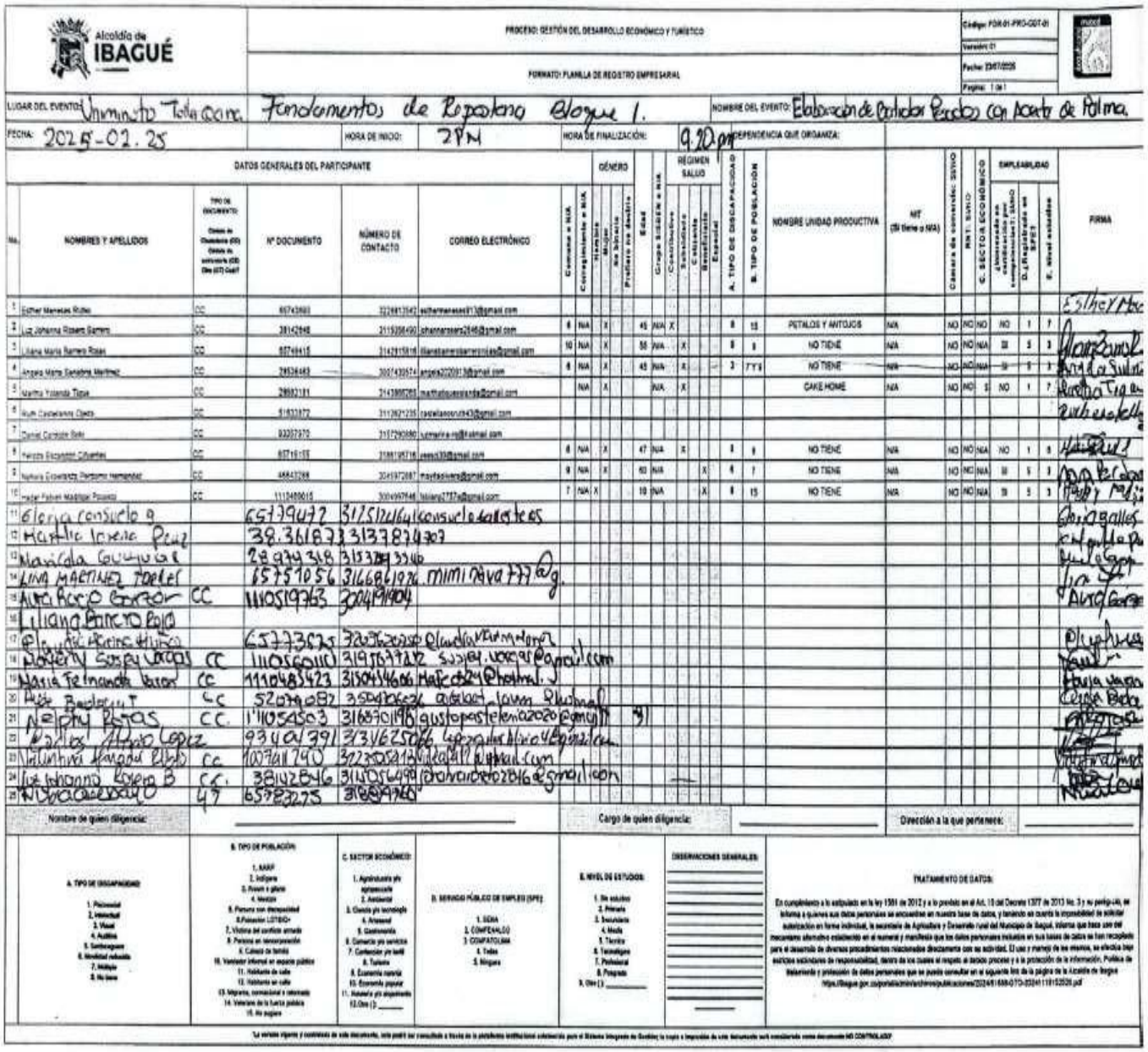
D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE)
1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS
1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿Cuál?) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y sus decretos en el art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 2 y su parágrafo, me informa a quienes nos datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y tenemos en cuenta la responsabilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral 3 y manifiesta que los datos personales incluidos en esta base de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con la actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estricta responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/transparencia/informacion-de-interes/2024/politica-de-tratamiento-y-proteccion-de-datos-personales-de-la-secretaria-de-agricultura-y-desarrollo-rural-2024.pdf

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **25 de febrero de 2026**
Tema de la Actividad: **Fundamentos de Repostería**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **9:20 p.m.**
Número de Horas: **7 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR.01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Univ. de Tolima sede Fundamentos de Repostería Bloque 1. NOMBRE DEL EVENTO: Elaboración de Cupcakes Rellenos con Acento de Palma.

FECHA: 2025-02-25 HORA DE INICIO: 2PM HORA DE FINALIZACIÓN: 9:20pm DEPENDENCIA QUE ORGANIZA:

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Campo a N/A	Campesinado o N/A	Mujeres	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBÉN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Abonado en cotización por competencias (1: SÍ/NO)	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Esther Manrique Rubio	CC	65743980	3224913542	esthermanrique91@gmail.com																							
2	Luz Johanna Rosero Barrera	CC	38142846	3115356490	johannarosero2846@gmail.com	8	NA	X			45	NA	X					8	15	PETALOS Y ANTOJOS	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
3	Liliana María Ramírez Rosas	CC	65744415	3142915816	lilianaramirezramirezrosas@gmail.com	10	NA	X			58	NA	X					8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	10	5	3	
4	Angela María Bandera Martínez	CC	28536483	3007430574	angela2220913@gmail.com	8	NA	X			45	NA	X					3	7 Y 9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	10	1	3	
5	Martha Yolanda Tapia	CC	28692181	3143995285	marthatapiaparada@gmail.com		NA	X				NA	X							CAKE HOME	N/A	NO	NO	S	NO	1	7	
6	Ruth Castellanos Cleves	CC	51933972	3112921235	castellanosruth43@gmail.com																							
7	Daniel Cortázar Soto	CC	93207970	3157290690	cumaina-rs@hotmail.com																							
8	Yenzzy Escalante Calvetes	CC	65716155	3188195716	yenzy33@gmail.com	8	NA	X			47	NA	X					8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	1	5	
9	Nohora Esperanza Perdomo Hernández	CC	46643288	3045972687	nperdomo@gmail.com	9	NA	X			60	NA			X			8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	10	5	3	
10	Heiler Fabian Madrigal Rosero	CC	1113489615	3004997648	fabiang2727@gmail.com	7	NA	X			19	NA			X			8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	10	5	3	
11	Gloria consuelo g		65779472	3175124641	gloriaconsuelogalindo65																							
12	Martha Ineth Peña		38.361873	3133782407																								
13	Nancy Quiroga		28 934 348	3133 33346																								
14	LINA MARTINEZ TORRES		65759056	3166861926	mimi.nava777@g.																							
15	ALEJANDRO GONZALEZ	CC	1110519763	3004191404																								
16	Liliana Romero Polo																											
17	Claudia Marcela Muñoz		65773625	3203622252	claudiavictoriamunoz																							
18	Yoselin Sussey Vargas	CC	1110560110	3197697242	sussey.vargas@gmail.com																							
19	Maria Fernanda Baron	CC	1110483423	3150454606	mafe0824@hotmail.c																							
20	Ana Barbosa T	CC	52079082	3504256236	anabarbosa_laura@hotmail.																							
21	Nelly Reyes	CC	1110545503	3166701196	gustopasteleria2020@gmail.com																							
22	Carlos Alfonso Lopez		93401991	3134625066	lopezcarlosalfonso@gmail.com																							
23	Valentina Vanegas Ruiz	CC	1007411740	3223058136	valevanegas@hotmail.com																							
24	Luz Johanna Rosero B	CC	38142846	3115056499	johannarosero2846@gmail.com																							
25	Nubia Cardozo	49	65783275	3166941765																								

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veteran@ de la fuerza pública 15. No aplica

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o manufactura 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/01/688-DTO-03241191152526.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

6.5.14 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 5

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Fundamentos de Repostería"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Fundamentos de Repostería"**	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 5			**100%**

6.6 TALLER No. 6. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

6.6.1 INTRODUCCIÓN

En el marco del **Proceso Formativo de Panificación y Repostería**, desarrollado mediante el **Convenio de Asociación No. 2304 de 2026**, suscrito entre la **Alcaldía Municipal de Ibagué** y la **Fundación Manos a la Obra por Mi País**, se llevó a cabo el Taller No. 6 denominado **"Elaboración de Productos de Repostería"**, con una duración de cuatro (4) horas.

Durante esta jornada de formación, los beneficiarios fortalecieron sus competencias prácticas mediante la elaboración de diferentes productos de repostería ampliamente comercializados en el mercado local, permitiéndoles aplicar los conocimientos adquiridos en talleres anteriores relacionados con ingredientes, técnicas de batido, manejo de hornos, control de temperaturas, texturas y acabados.

El desarrollo de este taller permitió a los participantes conocer procesos productivos reales, estimar costos de producción, analizar posibilidades de comercialización y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), fortaleciendo sus capacidades para el emprendimiento y la generación de ingresos.

6.6.2 OBJETIVOS DEL TALLER "ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA"

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las habilidades prácticas de los beneficiarios mediante la elaboración de productos básicos de repostería, aplicando técnicas adecuadas de preparación, horneado, presentación y comercialización.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar tortas básicas siguiendo procedimientos técnicos adecuados.
- Desarrollar habilidades para la preparación de bizcochuelos esponjosos.
- Aplicar técnicas para la elaboración de cupcakes comerciales.
- Elaborar galletas utilizando diferentes métodos de mezclado.
- Preparar brownies controlando textura y humedad.
- Identificar costos de producción y márgenes de rentabilidad.
- Aplicar normas sanitarias y de manipulación de alimentos durante todo el proceso.

6.6.3 TORTAS BÁSICAS

Los participantes elaboraron tortas básicas de vainilla y chocolate utilizando técnicas de batido pesado y control de horneado.

Competencias desarrolladas:

- Medición correcta de ingredientes.
- Preparación de mezclas homogéneas.
- Control de temperatura.
- Decoración básica.

Receta práctica

Torta básica de vainilla (10 porciones)

Ingredientes:
- Harina de trigo: 500 g
- Azúcar: 400 g
- Mantequilla: 250 g
- Huevos: 5 unidades
- Leche: 250 ml
- Polvo para hornear: 15 g
- Esencia de vainilla: 10 ml

Costos estimados de producción (2026)

Concepto	Valor
Ingredientes	$16.500
Energía y gas	$1.500
Empaque	$2.000
Costo Total	$20.000

Precio sugerido de venta:
$35.000 - $45.000

6.6.4 BIZCOCHUELOS
Los beneficiarios elaboraron bizcochuelos mediante técnicas de batido liviano, logrando productos con buena aireación y volumen.

Aspectos trabajados:
- Incorporación de aire.
- Punto adecuado de batido.
- Horneado uniforme.
- Conservación del producto.

Características esperadas:
- Miga suave.
- Buena expansión.
- Textura ligera.
- Color uniforme.

6.6.5 CUPCAKES
Durante la actividad práctica se elaboraron cupcakes decorados con crema y coberturas sencillas.

Temas desarrollados:
- Preparación de mezcla.
- Dosificación uniforme.
- Decoración básica.
- Presentación comercial.

Receta práctica

Cupcakes de vainilla (12 unidades)

Ingredientes:
- Harina: 250 g
- Azúcar: 200 g
- Mantequilla: 120 g
- Huevos: 2 unidades
- Leche: 150 ml
- Polvo para hornear: 8 g

Costos estimados:

Concepto	Valor
Ingredientes	$8.500
Decoración	$2.000
Empaques	$2.500
Costo Total	$13.000

Precio sugerido por unidad:
$2.500 - $4.000

6.6.6 GALLETAS
Los participantes elaboraron galletas tipo mantequilla y galletas con chips de chocolate.

Temas abordados:
- Técnicas de mezclado.
- Formado de piezas.
- Control de horneado.
- Conservación y empaque.

Competencias adquiridas
- Uniformidad de tamaño.
- Manejo de masas.
- Optimización de ingredientes.
- Presentación para venta.

6.6.7 Brownies
Los beneficiarios prepararon brownies tradicionales aplicando técnicas de control de humedad y cocción.

Aspectos evaluados:
- Textura interna.
- Punto de cocción.
- Uniformidad.

- Presentación comercial.

Receta práctica

Brownie tradicional

Ingredientes:

- Chocolate semiamargo: 200 g
- Mantequilla: 150 g
- Azúcar: 180 g
- Harina: 100 g
- Huevos: 3 unidades

Costos estimados

Concepto	Valor
Ingredientes	$11.500
Energía	$1.000
Empaque	$1.500
Costo Total	$14.000

Precio sugerido de venta:
$25.000 - $35.000

6.6.8 POSTRES FRÍOS Y HORNEADOS

Como actividad complementaria se elaboraron diferentes tipos de postres para ampliar las posibilidades de emprendimiento.

Postres fríos

- Gelatinas decoradas.
- Mousse de chocolate.
- Postres de frutas.
- Cheesecake frío.

Postres horneados

- Flan.
- Tarta de queso.
- Pie de frutas.
- Torta tres leches.

Beneficios comerciales

- Alta rotación.
- Inversión moderada.
- Amplio mercado.
- Posibilidad de ventas por encargo.

6.9 Material Didáctico Utilizado

Equipos

- Horno.

- Batidora.
- Báscula digital.
- Refrigerador.

Utensilios:

- Moldes.
- Espátulas.
- Mangas pasteleras.
- Bandejas.
- Tazas medidoras.

Insumos
- Harina.
- Azúcar.
- Huevos.
- Leche.
- Chocolate.
- Mantequilla.
- Frutas.

Recursos Pedagógicos
- Guías de formación.
- Recetarios.
- Fichas técnicas.
- Demostraciones prácticas.

Normatividad Aplicable
Durante el taller se socializaron las principales normas relacionadas con la producción y comercialización de alimentos en Colombia:

- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 810 de 2021 (Etiquetado nutricional y frontal).
- Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional).
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Normas de higiene y manipulación de alimentos del Ministerio de Salud y Protección Social.

Buenas prácticas aplicadas
- Lavado adecuado de manos.
- Uso de uniforme limpio.
- Control de contaminación cruzada.
- Limpieza y desinfección de superficies.
- Correcto almacenamiento de materias primas.

6.6.10 CONCLUSIONES DEL TALLER "ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA"

Al finalizar el taller, los beneficiarios fortalecieron sus competencias prácticas en la elaboración de productos de repostería de alta aceptación comercial, aplicando técnicas adecuadas de preparación, horneado, decoración y presentación.

Las actividades desarrolladas permitieron comprender la importancia de la calidad de los ingredientes, el control de costos, la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, aspectos fundamentales para la producción segura de alimentos y el desarrollo de iniciativas productivas sostenibles.

Asimismo, los participantes identificaron oportunidades de emprendimiento relacionadas con la fabricación y comercialización de tortas, cupcakes, brownies, galletas y postres, fortaleciendo sus capacidades para la generación de ingresos y el mejoramiento de sus condiciones económicas y familiares.

6.6.11 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 6



6.6.12 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 6. ELABORACIÓN DE ´PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

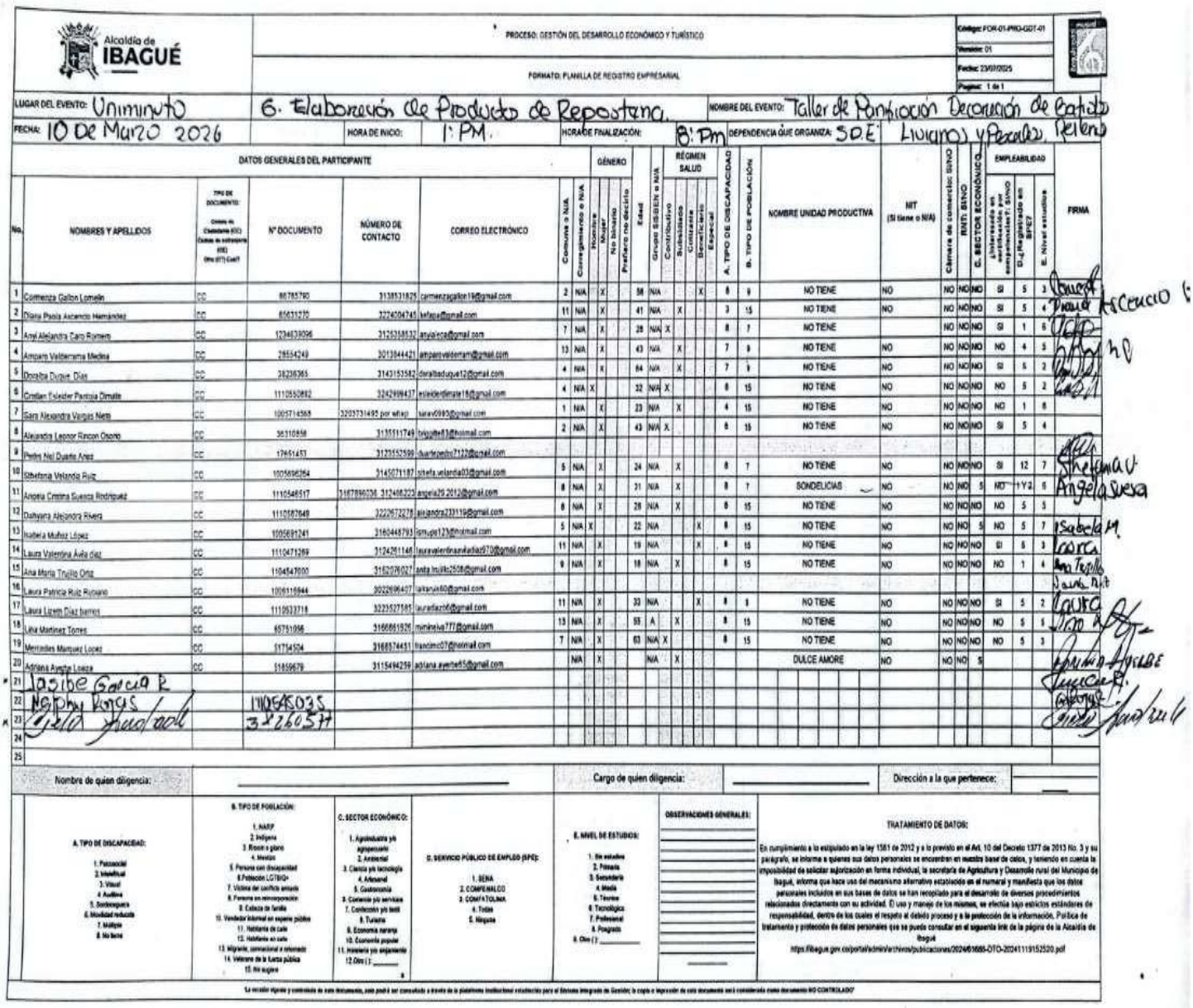




6.6.13 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **10 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Elaboración de productos de Repostería**
Hora de Inicio: **1:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **7 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO
FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL
Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — 6. Elaboración de Productos de Repostería. — NOMBRE DEL EVENTO: Taller de Panificación Decoración de Cupcake Livianos y Pasteles Rellenos
FECHA: 10 De Marzo 2026 — HORA DE INICIO: 1: PM. — HORA DE FINALIZACIÓN: 8: Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S.D.E

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Vinculado	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Interesado en emprendimiento: SI/NO	D. Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Carmenza Gallon Lomelin	CC	66785790	3138531825	carmenzagallon19@gmail.com	2	N/A	X				58	N/A				X	8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
2	Diana Paola Ascencio Hernández	CC	65631270	3224504745	kefape@gmail.com	11	N/A	X				41	N/A	X				3	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
3	Ana Alejandra Cano Romero	CC	1234639096	3126358532	anyaicca@gmail.com	7	N/A	X				28	N/A	X				8	7	NO TIENE		NO	NO	NO	SI	1	6	
4	Ampara Valderrama Medina	CC	28554249	3013844421	ampavalderram@gmail.com	13	N/A	X				43	N/A		X			7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	4	5	
5	Doraiba Duque Díaz	CC	28236365	3143153582	doraibaduque12@gmail.com	4	N/A	X				64	N/A		X			7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
6	Cristian Eslender Parrizia Dimaite	CC	1110550862	3242998437	eslenderdimate18@gmail.com	4	N/A	X				32	N/A	X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	2	
7	Sara Alexandra Vargas Neta	CC	1005714565	3203731495 por whsp	saravi0993@gmail.com	1	N/A	X				23	N/A		X			4	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	6	
8	Alejandra Leonor Rincon Osorio	CC	36310858	3135111749	brigitte83@hotmail.com	2	N/A	X				43	N/A	X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
9	Pedro Nel Duarte Arias	CC	17651453	3125552599	duartepedro7122@gmail.com																							
10	Idhetsma Velandia Ruiz	CC	1005696264	3145071187	idhetsma.velandia03@gmail.com	5	N/A	X				24	N/A		X			8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	12	7	
11	Angela Cristina Suesca Rodriguez	CC	1110546517	3167896036 3124863223	angela29.2012@gmail.com	8	N/A	X				31	N/A		X			8	7	SONDELICIAS	NO	NO	NO	5	NO	1Y2	6	
12	Dahyana Alejandra Rivera	CC	1110087649	3222673278	alejandra233119@gmail.com	6	N/A	X				28	N/A		X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
13	Isabela Muñoz López	CC	1005691241	3160448793	ismupe123@hotmail.com	5	N/A	X				22	N/A				X	8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	5	NO	5	7	
14	Laura Valentina Ávila díaz	CC	1110471269	3124261146	lauravalentinaavilad970@gmail.com	11	N/A	X				19	N/A				X	8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
15	Ana María Trujillo Ortiz	CC	1104547000	3162076027	ana.trujillo2508@gmail.com	9	N/A	X				18	N/A	X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	4	
16	Laura Patricia Ruiz Rúgeles	CC	1006116944	3022696407	lararuiz60@gmail.com																							
17	Laura Lizeth Díaz barros	CC	1110533718	3233527585	lauradiaz06@gmail.com	11	N/A	X				33	N/A				X	8	8	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
18	Lina Martinez Torres	CC	65751056	3166861926	minineiva777@gmail.com	13	N/A	X				55	A	X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
19	Mercedes Marquez Lopez	CC	51754504	3168374451	francimc07@hotmail.com	7	N/A	X				63	N/A	X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	3	
20	Adriana Ayerbe Loaiza	CC	51859679	3115494259	adriana.ayerbe65@gmail.com		N/A	X					N/A	X						DULCE AMORE	NO	NO	NO	5				
21	Jasibe Garcia R.																											
22	Nathaly Rojas		1106465035																									
23	Yeimi Fandiño		3226057																									
24																												
25																												

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro (¿cuál?): _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿cuál?): _____

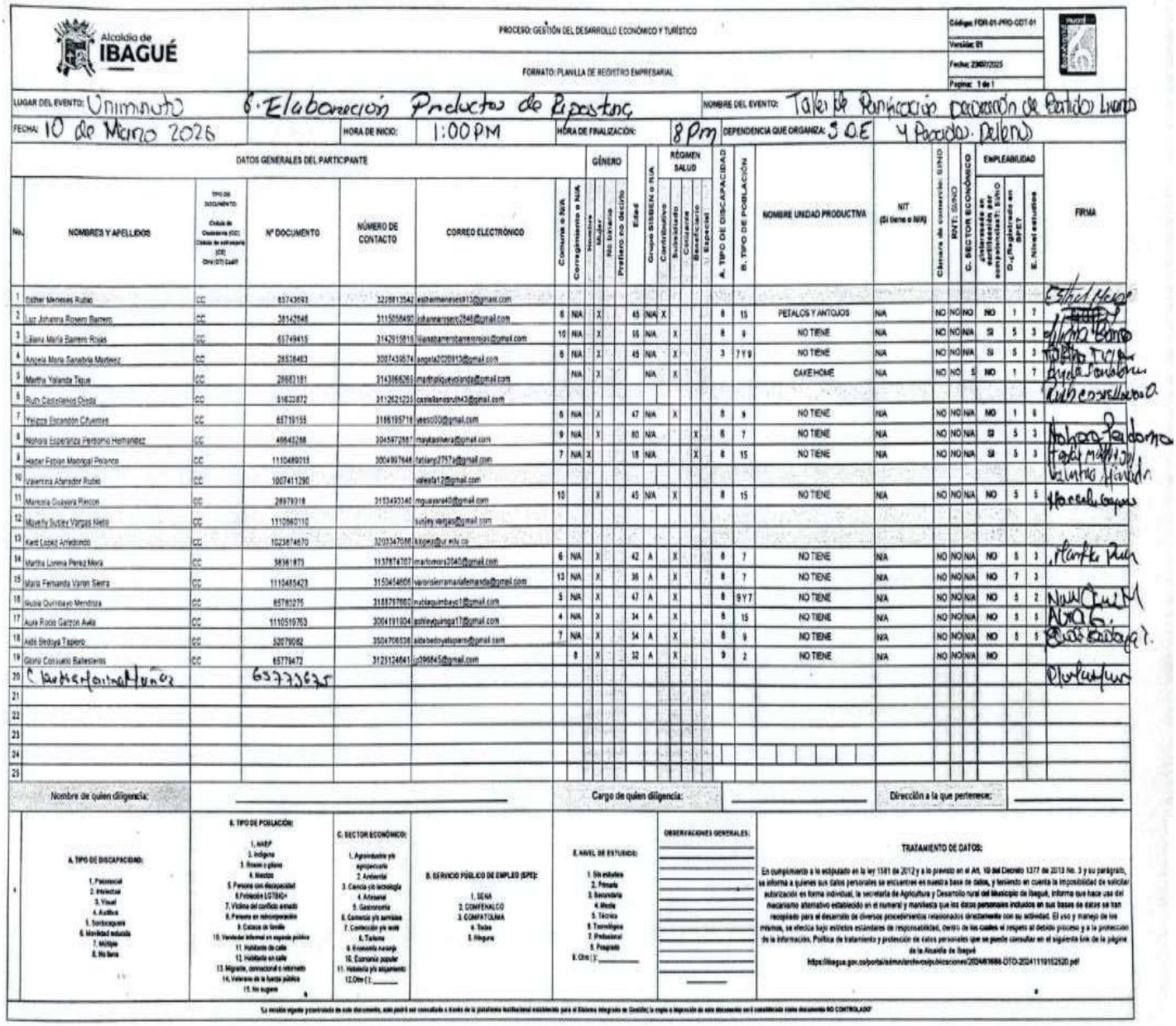
OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/01685-DTO-20241119152520.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **10 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Elaboración de productos de Repostería**
Hora de Inicio: **1:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **7 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FGH-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/01/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Unimayor — 8. Elaboración Productos de Repostería — NOMBRE DEL EVENTO: Taller de Panificación pasteurización de Pastel Livano y Pastel Relleno

FECHA: 10 de Marzo 2026 — HORA DE INICIO: 1:00 PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 8 Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S.D.E

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Condición especial	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Interesado en participar en capacitación SENA	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Esther Meneses Rubio	CC	65743693	3208813542	esthermeneses913@gmail.com																							
2	Luz Johanna Rovero Barrero	CC	38142648	3115058497	johannarosero2646@gmail.com	6	N/A	X				45	N/A	X				8	15	PETALOS Y ANTOJOS	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
3	Liliana María Barrero Rojas	CC	65749415	3142915815	lilianabarrerobarrerorojas@gmail.com	10	N/A	X				55	N/A	X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
4	Angela María Sanabria Martínez	CC	28538483	3007439574	angela2020913@gmail.com	6	N/A	X				45	N/A	X				3	7 Y 9	NO TIENE	N/A	SI	NO	N/A	SI	5	3	
5	Martha Yolanda Tique	CC	28682181	3143866265	marthatiqueyolanda@gmail.com		N/A	X					N/A	X						CAKE HOME	N/A	NO	NO	S	NO	1	7	
6	Rubi Castellanos Ovalle	CC	51622872	3112621233	castellanosrubi43@gmail.com																							
7	Yelgiza Escandón Cifuentes	CC	65719155	3186195719	yesc00@gmail.com	6	N/A	X				47	N/A	X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	6	
8	Nohora Esperanza Perdomo Hernández	CC	40643268	3045972687	mayaoliveri@gmail.com	9	N/A	X				60	N/A			X		8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
9	Heber Fabian Mondragl Pinzon	CC	1110489019	3004997648	fabiany3757@gmail.com	7	N/A	X				18	N/A			X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
10	Valentina Alarcón Rubio	CC	1007411290		valea912@gmail.com																							
11	Marcela Guevara Rincon	CC	28979318	3153493140	mguevara40@gmail.com	10		X				45	N/A	X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
12	Mayerly Suárez Vargas Neto	CC	1110560110		suarley-vargas@gmail.com																							
13	Kerli Lopez Arredondo	CC	1023874670	3203347686	klopez@ur.edu.co																							
14	Martha Lorena Perez Mora	CC	38361873	3137874707	marlomora2040@gmail.com	6	N/A	X				42	A	X				8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	3	
15	María Fernanda Varon Serna	CC	1110485423	3150454606	veronicaermariafernanda@gmail.com	13	N/A	X				36	A	X				8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	7	3	
16	Nubia Quimbayo Mendoza	CC	65783275	3138797660	nubiaquimbayo1@gmail.com	5	N/A	X				47	A	X				8	9 Y 7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	2	
17	Aura Rocio Garzon Avila	CC	51105197 63	3004191004	ashleyquiroga17@gmail.com	4	N/A	X				34	A	X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	3	
18	Aide Bedoya Tapiero	CC	52079082	3504706538	aidebedoyatapiero@gmail.com	7	N/A	X				54	A	X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
19	Gloria Consuelo Ballesteros	CC	65779472	3125124641	jp396845@gmail.com		8	X				32	A	X				9	2	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO			
20	Catherine Muñoz		63773635																									
21																												
22																												
23																												
24																												
25																												

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD:
1. Psicosocial
2. Intelectual
3. Visual
4. Auditiva
5. Sordoceguera
6. Movilidad reducida
7. Múltiple
8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN:
1. NARP
2. Indígena
3. Rrom o gitano
4. Niña/os
5. Persona con discapacidad
6. Población LGTBIQ+
7. Víctima del conflicto armado
8. Persona en reincorporación
9. Cabeza de familia
10. Vendedor informal en espacio público
11. Habitante de calle
12. Habitante en calle
13. Migrante, connacional o retornado
14. Veterano de la fuerza pública
15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO:
1. Agroindustria y/o agropecuario
2. Ambiental
3. Ciencia y/o tecnología
4. Artesanal
5. Gastronomía
6. Comercio y/o servicios
7. Confección y/o textil
8. Turismo
9. Economía naranja
10. Economía popular
11. Metalmecánica y/o astillero
12. Otro (¿_____?

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE):
1. SENA
2. COMFENALCO
3. COMFATOLIMA
4. Todos
5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS:
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnico
6. Tecnológico
7. Profesional
8. Posgrado
9. Otro (¿_____?

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué
https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/202401/1686-DTO-20241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

6.6.14 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 6

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Elaboración de Productos de **Repostería"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Elaboración de Productos de **Repostería"**	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 6			**100%**

6.7 TALLER No. 7. DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL

6.7.1 INTRODUCCIÓN

En el marco del **Proceso Formativo de Panificación y Repostería**, desarrollado mediante el **Convenio de Asociación No. 2304 de 2026**, suscrito entre la **Alcaldía Municipal de Ibagué** y la **Fundación Manos a la Obra por Mi País**, se llevó a cabo el Taller No. 7 denominado **"Decoración y Presentación Comercial"**, con una intensidad de cuatro (4) horas.

Durante esta jornada de formación, los beneficiarios fortalecieron competencias relacionadas con la decoración profesional de productos de repostería, la aplicación de técnicas básicas de acabado, el uso adecuado de mangas y boquillas, la utilización de coberturas y rellenos, así como la presentación comercial de los productos terminados.

El taller permitió comprender que la apariencia visual constituye uno de los factores más importantes en la decisión de compra de los consumidores, razón por la cual se desarrollaron actividades prácticas orientadas a mejorar la presentación, el valor agregado y las posibilidades de comercialización de los productos elaborados.

6.7.2 OBJETIVOS DEL TALLER "DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL"

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las habilidades de los beneficiarios en técnicas de decoración, acabado y presentación comercial de productos de repostería, contribuyendo al mejoramiento de la calidad visual y el potencial de comercialización.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aplicar técnicas básicas de decoración en crema y coberturas.
- Utilizar correctamente mangas y boquillas de repostería.
- Elaborar rellenos y coberturas para diferentes productos.
- Mejorar la presentación visual de productos destinados a la venta.
- Conocer alternativas básicas de empaque y conservación.
- Fortalecer competencias relacionadas con el emprendimiento gastronómico.

6.7.3 DECORACIÓN BÁSICA EN CREMA

Los participantes desarrollaron prácticas orientadas a la decoración básica de tortas, cupcakes y postres mediante el uso de cremas decorativas.

Temas desarrollados:

- Tipos de crema para decoración.
- Consistencia adecuada.
- Técnicas de aplicación.
- Conservación de cremas.

Técnicas practicadas:

- Rosetas.
- Bordes decorativos.
- Flores sencillas.

- Cobertura uniforme.

Actividad práctica:
Los beneficiarios realizaron ejercicios de decoración sobre cupcakes y tortas utilizando crema chantilly y crema de mantequilla.

6.7.4 USO DE MANGAS Y BOQUILLAS

Durante la jornada se trabajó el manejo adecuado de herramientas fundamentales para la decoración profesional.

Boquillas utilizadas:
- Estrella abierta.
- Estrella cerrada.
- Redonda.
- Hoja.
- Pétalo.

Competencias desarrolladas:
- Control de presión.
- Uniformidad en la decoración.
- Elaboración de figuras básicas.
- Aprovechamiento eficiente de las cremas.

Beneficios identificados:
- Mayor valor comercial.
- Mejor presentación.
- Diferenciación del producto.
- Incremento de la percepción de calidad.

6.7.5 APLICACIÓN DE COBERTURAS Y RELLENOS

Los participantes elaboraron diferentes tipos de coberturas y rellenos utilizados en productos de repostería comercial.

Coberturas trabajadas:
- Ganache de chocolate.
- Crema de mantequilla.
- Chantilly.
- Glaseado simple.

Rellenos elaborados:
- Arequipe.
- Crema pastelera.
- Mermeladas.
- Ganache.

Receta práctica:
Ganache de Chocolate

Ingredientes:

- Chocolate semiamargo: 500 g
- Crema de leche: 250 ml

Procedimiento:

1. Calentar la crema de leche.
2. Incorporar el chocolate picado.
3. Mezclar hasta obtener una textura homogénea.
4. Dejar reposar antes de utilizar.

Costos estimados de producción:

Concepto	Valor
Chocolate	$12.000
Crema de leche	$4.500
Energía	$500
Costo Total	$17.000

6.7.6 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO PARA LA VENTA

Se analizaron diferentes estrategias para mejorar la exhibición y comercialización de productos de repostería.

Aspectos evaluados:

- Presentación visual.
- Uniformidad.
- Etiquetado.
- Fotografía para redes sociales.
- Exhibición en vitrinas.

Elementos de valor agregado:

- Empaques personalizados.
- Marca comercial.
- Etiquetas informativas.
- Decoración temática.

Recomendaciones comerciales:

- Mantener presentación uniforme.
- Utilizar empaques limpios y atractivos.
- Incorporar información de contacto.
- Implementar estrategias digitales de promoción.

6.7.7 EMPAQUE BÁSICO Y CONSERVACIÓN

Los beneficiarios conocieron alternativas económicas para la protección y comercialización de productos.

Tipos de empaque:

- Cajas para tortas.
- Cápsulas para cupcakes.
- Envases plásticos grado alimenticio.
- Papel encerado.

- Bolsas para galletas.

Aspectos de conservación:
- Control de humedad.
- Temperatura adecuada.
- Protección contra contaminación.
- Rotación de inventarios.

Costos referenciales de empaque:

Producto	Costo Unitario Aproximado
Caja para torta	$2.500
Caja para cupcakes	$1.800
Bolsa para galletas	$300
Etiqueta adhesiva	$150

6.7.8 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

Equipos
- Batidoras.
- Refrigeradores.
- Mesas de trabajo.
- Básculas digitales.

Utensilios
- Mangas pasteleras.
- Boquillas.
- Espátulas.
- Rasquetas.
- Bases giratorias.

Insumos
- Cremas.
- Chocolate.
- Colorantes alimentarios.
- Arequipe.
- Mermeladas.

Recursos Pedagógicos
- Guías prácticas.
- Fichas técnicas.
- Recetarios.
- Demostraciones en vivo.

NORMATIVIDAD APLICABLE
Durante el taller se socializaron las disposiciones legales vigentes relacionadas con la producción, manipulación y comercialización de alimentos:
- Ley 9 de 1979.

- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 810 de 2021.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Normas de etiquetado y rotulado de alimentos.

Buenas prácticas aplicadas
- Lavado frecuente de manos.
- Uso de cofias y uniformes.
- Control de contaminación cruzada.
- Desinfección de utensilios.
- Correcta conservación de ingredientes.

6.7.9 CONCLUSIONES DEL TALLER "DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL"

Al finalizar el taller, los beneficiarios fortalecieron habilidades prácticas relacionadas con la decoración y presentación comercial de productos de repostería, comprendiendo la importancia de la apariencia visual como elemento diferenciador dentro del mercado.

Las actividades desarrolladas permitieron mejorar las competencias en el manejo de mangas, boquillas, coberturas y rellenos, así como en la implementación de estrategias básicas de empaque y conservación. Asimismo, se promovió el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y de la normatividad sanitaria vigente, garantizando productos seguros y de alta calidad

Los conocimientos adquiridos fortalecieron las capacidades de emprendimiento de los participantes, generando herramientas para incrementar el valor agregado de sus productos y mejorar sus oportunidades de comercialización.

6.7.10 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 7



6.7.11 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 7. DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL



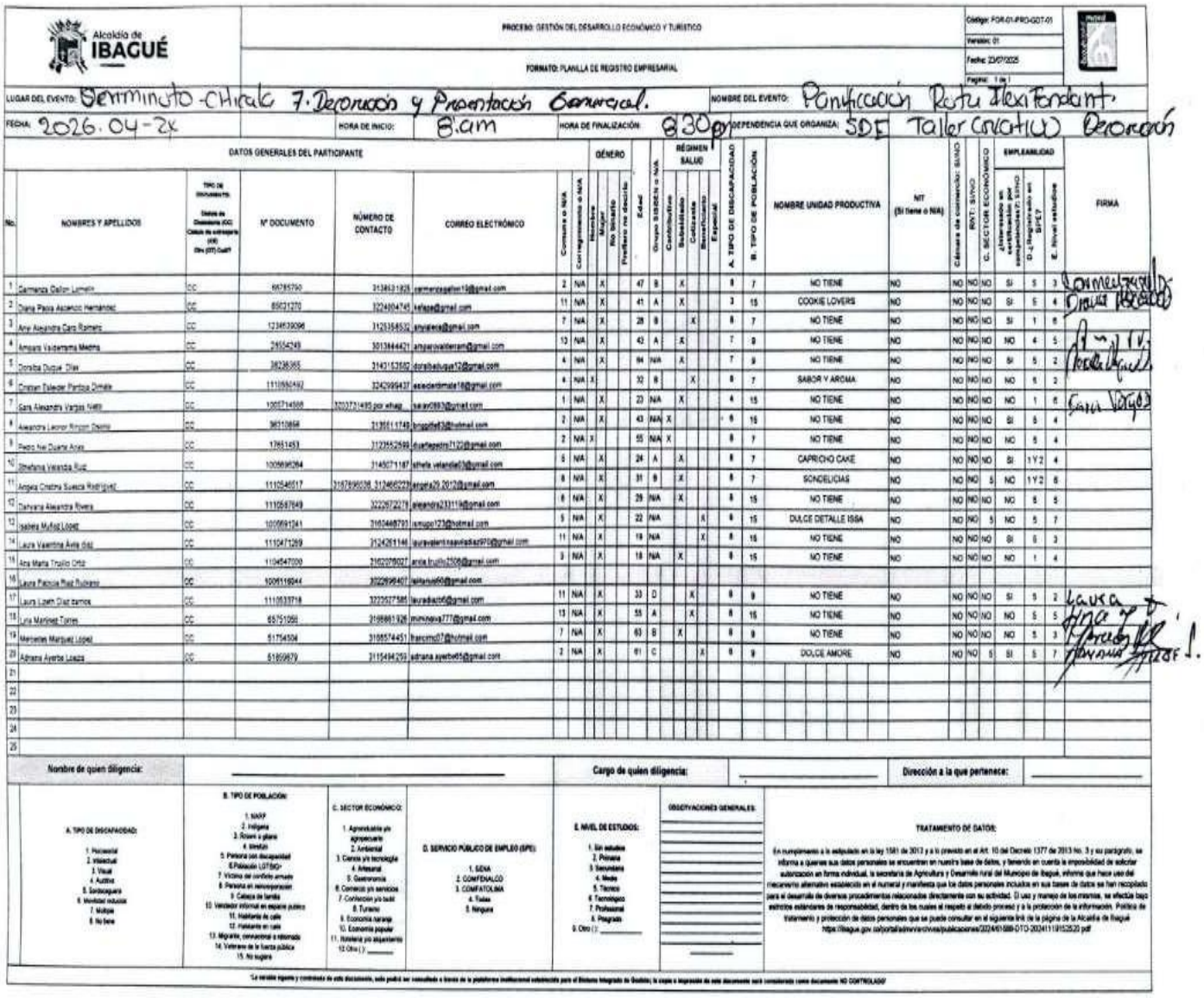




6.7.12 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **24 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Decoración y Presentación Comercial**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **12.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Seminario - Chicalá 7. Decoración y Presentación Comercial. — NOMBRE DEL EVENTO: Planificación Ruta Flexi Fondant.

FECHA: 2026.04-24 — HORA DE INICIO: 8.am — HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Taller Creativo Decoración

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Consume o N/A	Con Negocio o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	Rara	Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en capacitación? SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Carmenza Gallon Lemos	CC	66785790	3138631928	carmenzagallon19@gmail.com	2	NA		X			47	B		X				8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	SI	5	3	
2	Diana Paola Alcantco Hernandez	CC	65621270	3224004745	kelsee@gmail.com	11	NA		X			41	A		X				3	15	COOKIE LOVERS	NO	NO	NO	SI	5	4	
3	Amy Alejandra Caro Romero	CC	1234539096	3123384532	amyalexa@gmail.com	7	NA		X			28	B			X			8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	SI	1	6	
4	Amparo Valderrama Medina	CC	24554249	3013844421	amparovalderram@gmail.com	13	NA		X			43	A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	4	5	
5	Dorabia Duque Díaz	CC	38238365	3143133582	dorabiaduque12@gmail.com	4	NA		X			94	N/A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	SI	5	2	
6	Cristian Talaydor Pantoja Ortiate	CC	1110592492	3242999437	asesordmate18@gmail.com	4	NA	X				32	B			X			8	7	SABOR Y AROMA	NO	NO	NO	NO	5	2	
7	Sara Alexandra Vargas Neiti	CC	1006714568	3203731495 por whap	saravi993@gmail.com	1	NA		X			23	NA		X				4	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	1	6	Sara Vargas
8	Alexandra Leonor Rincon Osorio	CC	38510868	3135611749	brigitte83@hotmail.com	2	NA		X			43	NA	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	SI	5	4	
9	Pedro Ivo Duarte Arias	CC	17651453	3123552599	duartepedro7122@gmail.com	2	NA	X				55	NA	X					8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	5	4	
10	Sthefania Velandia Ruiz	CC	1005696264	3145771187	sthefa.velandia03@gmail.com	5	NA		X			24	A		X				8	7	CAPRICHO CAKE	NO	NO	NO	SI	1 Y 2	4	
11	Angela Cristina Suesca Rodriguez	CC	1110546517	3187896038, 3124662223	angela29.2012@gmail.com	8	NA		X			31	B		X				8	7	SONDELICIAS	NO	NO	NO	S	NO	1 Y 2	6	
12	Dahiana Alexandra Rivera	CC	1110567649	3222972279	yeanora23111@hotmail.com	6	NA		X			29	NA		X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	6	5	
13	Isabela Muñoz Lopez	CC	1005691241	3103468793	ismupo123@hotmail.com	5	NA		X			22	NA				X		8	15	DULCE DETALLE ISSA	NO	NO	NO	S	NO	5	7	
14	Laura Valentina Ávila Díaz	CC	1110471269	3124261146	auravalentinaavildiaz978@gmail.com	11	NA		X			19	NA				X		8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	SI	0	3	
15	Ana María Trujillo Ortiz	CC	1104547000	3102078027	ana.trujillo2506@gmail.com	3	NA		X			18	NA	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	1	4	
16	Laura Patricia Ruiz Rubiano	CC	1005116044	3022999407	lauraruiz60@gmail.com																								
17	Laura Lizeth Diaz ramos	CC	1110533718	3223577585	lauradiaz06@gmail.com	11	NA		X			33	D			X			8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	SI	5	2	Laura
18	Luis Manjarez Torres	CC	85751056	3186861326	manuseva777@gmail.com	13	NA		X			55	A			X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	5	5	
19	Marleidis Marquez Lopez	CC	51754504	3186574451	marcmd07@hotmail.com	7	NA		X			63	B		X				8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	5	3	
20	Adriana Ayerbe Loaiza	CC	51859979	3115494259	adriana.ayerbe65@gmail.com	2	NA		X			61	C				X		8	9	DULCE AMORE	NO	NO	NO	SI	5	7	
21																													
22																													
23																													
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6.Población LGTBIQ+ 7. Víctima de conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hostelería y/o alojamiento 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

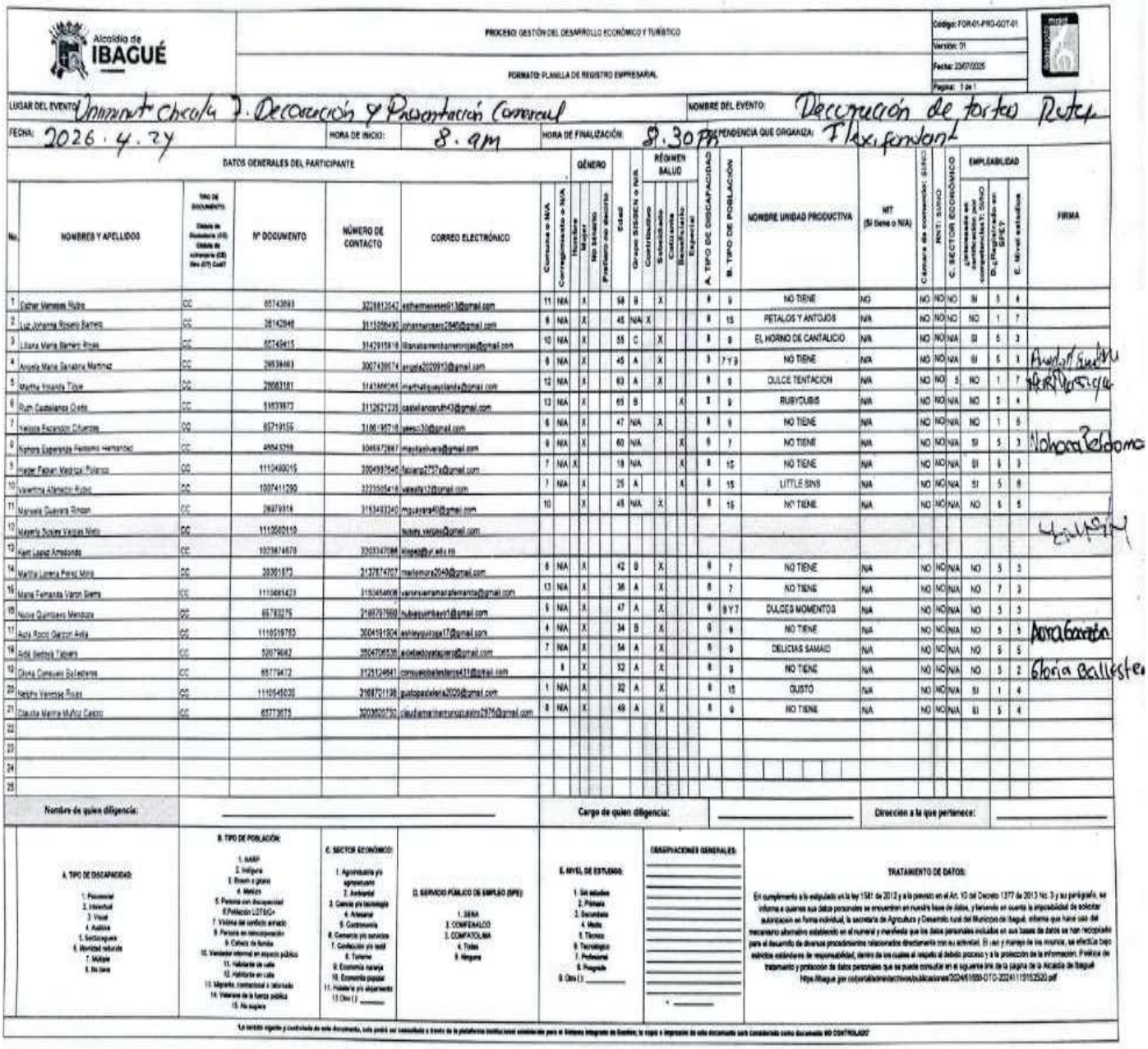
OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/61688-DTO-20241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **24 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Decoración y Presentación Comercial**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **12.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Unimonte Chicala — Decoración y Presentación Comercial — NOMBRE DEL EVENTO: Decoración de fortes Retos

FECHA: 2026.4.24 — HORA DE INICIO: 8.9m — HORA DE FINALIZACIÓN: 8.30 PM — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Flexi fondant

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Consumo o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No Binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿pertenece un emprendimiento competencias?: SI/NO	¿Registración en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Esther Vanegas Rubio	CC	65743093	3226813542	esthermevanes01@gmail.com	11	NA	X				58	B		X				8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	SI	5	4		
2	Luz Johanna Rosero Barrera	CC	38142846	3113208490	johannarosero2840@gmail.com	6	NA	X				45	NA	X					8	15	PETALOS Y ANTOJOS	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7		
3	Liliana María Barrera Rojas	CC	60749415	3142915818	lilianabarrerarojas@gmail.com	10	NA	X				55	C		X				8	9	EL HORNO DE CANTALICIO	N/A	NO	NO	NA	SI	5	3		
4	Angela María Bandera Martínez	CC	28634463	3007439974	angela20200913@gmail.com	6	NA	X				45	A		X				3	7 Y 9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	SI	5	3		
5	Martha Yolanda Tique	CC	28663181	3143466265	marthatiquesolanda@gmail.com	12	NA	X				63	A		X				8	9	DULCE TENTACION	N/A	NO	NO	5	NO	1	7		
6	Ruth Castellanos Ortiz	CC	51933873	3112621235	castellanosruth43@gmail.com	12	NA	X				65	B				X		8	9	RUBYCUBIS	N/A	NO	NO	NA	NO	3	4		
7	Yessica Fernanda Cifuentes	CC	65719155	3186195716	yessi.30@gmail.com	6	NA	X				47	NA	X					8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	1	6		
8	Nohora Esperanza Perdomo Hernandez	CC	49543298	3046972867	mestaolivera@gmail.com	8	NA	X				60	NA				X		8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	SI	5	3		Nohora Perdomo
9	Helder Fabian Medina Polanco	CC	1110480015	3004997646	fabianp2727@gmail.com	7	NA	X				18	NA				X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	SI	5	3		
10	Valentina Alfonso Rubio	CC	1007411290	3223505418	valealfo12@gmail.com	7	NA		X			25	A				X		8	15	LITTLE SINS	N/A	NO	NO	NA	SI	5	6		
11	Marcela Guevara Rincon	CC	28979516	3153493240	mguevara45@gmail.com	10			X			48	NA	X					8	15	N° TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	5	5		
12	Maverly Dubley Vargas Neto	CC	1110560110		dubley.vargas@gmail.com																								
13	Kerli Lopez Arredondo	CC	1007674670	3205347084	klopez@yr.edu.co																								
14	Martha Lorena Perez Mora	CC	28951573	3137874707	marlenamora2049@gmail.com	8	NA	X				42	B		X				8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	5	3		
15	Maria Fernanda Varon Sierra	CC	1110484423	3150454808	varonsierramariafernanda@gmail.com	13	NA	X				38	A		X				8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	7	3		
16	Nubia Quintero Mendoza	CC	65783275	2169297660	nubiaquinteroviri@gmail.com	5	NA	X				47	A		X				9	9 Y 7	DULCES MOMENTOS	N/A	NO	NO	NA	NO	5	3		
17	Ana Rocio Garzon Avila	CC	1110519763	3004191904	ashleygarzon17@gmail.com	4	NA	X				34	B		X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	5	5	Ana Garzon	
18	Ariel Bethsy Talaveta	CC	52079682	3504706535	arieltalavetatalaveta@gmail.com	7	NA	X				54	A		X				8	9	DELICIAS SAMAD	N/A	NO	NO	NA	NO	5	5		
19	Olivia Consuelo Bolaños	CC	65779472	3125124841	consuelobolanos431@gmail.com		8	X				52	A		X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	5	2	Gloria Ballesteros	
20	Nelsthy Vanessa Rivas	CC	1110545030	2169751198	gustopasteleria2020@gmail.com	1	NA	X				32	A		X				8	15	GUSTO	N/A	NO	NO	NA	SI	1	4		
21	Claudia Marina Muñoz Castro	CC	65773675	3003600750	claudiamarinamunozcastro2975@gmail.com	8	NA	X				49	A		X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	SI	5	4		
22																													
23																													
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veteranos de la fuerza pública 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agroturismo 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hostelería y/o alojamiento 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/administracion/archivos/publicaciones/2024/51659-DTO-222411191512520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

6.7.13 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 7

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Decoración y Presentación Comercial"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Decoración y Presentación Comercial"**	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 7			**100%**

6.8 TALLER No. 8. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y CONTROL DE COSTOS

6.8.1 INTRODUCCIÓN

En desarrollo del **Proceso Formativo de Panificación y Repostería**, ejecutado mediante el **Convenio de Asociación No. 2304 de 2026**, suscrito entre la **Alcaldía Municipal de Ibagué** y la **Fundación Manos a la Obra por Mi País**, se desarrolló el Taller No. 8 denominado **"Estandarización de Recetas y Control de Costos"**, con una intensidad de cuatro (4) horas.

Durante esta jornada de formación, los beneficiarios fortalecieron sus competencias en la organización técnica de procesos productivos, aprendiendo a documentar recetas mediante fichas técnicas, calcular rendimientos, establecer porciones estandarizadas y determinar costos de producción de manera precisa.
El taller permitió comprender la importancia de la estandarización como herramienta fundamental para garantizar calidad constante, optimizar recursos, disminuir desperdicios y mejorar la rentabilidad de los emprendimientos relacionados con la panificación y la repostería.

6.8.2 OBJETIVOS DEL TALLER "ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y CONTROL DE COSTOS"

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las capacidades de los beneficiarios para diseñar y utilizar herramientas de control productivo que permitan estandarizar recetas, calcular costos y optimizar la rentabilidad de los productos elaborados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar fichas técnicas de producción.
- Determinar rendimientos y tamaños de porción.
- Calcular costos directos de producción.
- Identificar desperdicios y oportunidades de ahorro.
- Optimizar el uso de materias primas e insumos.
- Fortalecer la gestión económica de los emprendimientos.

6.8.3 FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

Los participantes conocieron la estructura y utilidad de las fichas técnicas como herramienta fundamental para mantener la calidad y uniformidad en la producción.

Componentes de una ficha técnica:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Cantidades exactas.
- Procedimiento de elaboración.
- Tiempo de preparación.
- Tiempo de cocción.
- Rendimiento.
- Costo de producción.

- Precio de venta sugerido.

Beneficios identificados:

- Estandarización de procesos.
- Control de calidad.
- Reducción de errores.
- Optimización de compras.
- Facilidad para capacitar personal.

Actividad práctica:

Los beneficiarios elaboraron fichas técnicas para tortas, cupcakes y brownies desarrollados durante los talleres anteriores.

6.8.4 RENDIMIENTOS Y PORCIONES

Durante la actividad se analizaron los factores que influyen en el rendimiento de las preparaciones y la importancia de definir porciones estandarizadas.

Conceptos trabajados:

Rendimiento:
Cantidad final obtenida después de elaborar un producto.

Porción:
Cantidad individual destinada al consumidor.

Ejemplo práctico:
Torta de vainilla

Concepto	Cantidad
Producción total	1 torta
Porciones obtenidas	12
Peso por porción	100 g

Beneficios:

- Control de inventarios.
- Mejor planeación.
- Determinación precisa de costos.
- Incremento de rentabilidad.

6.8.5 CÁLCULO DE COSTOS DIRECTOS

Los participantes desarrollaron ejercicios prácticos para calcular el costo real de los productos elaborados.

Elementos del costo directo:

Materias primas

- Harina.
- Azúcar.
- Huevos.
- Leche.
- Chocolate.
- Mantequilla.

Empaques

- Cajas.
- Etiquetas.
- Bolsas.

Energía

- Gas.
- Electricidad.

Ejemplo práctico

Cupcakes de vainilla (12 unidades)

Concepto	Valor
Ingredientes	$8.500
Decoración	$2.000
Empaque	$2.500
Energía	$1.000
Costo Total	$14.000

Costo unitario
$14.000 ÷ 12 unidades = $1.167
Precio sugerido de venta
Entre $2.500 y $4.000 por unidad.

6.8.6 OPTIMIZACIÓN DEL USO DE INSUMOS
Los beneficiarios identificaron estrategias para mejorar el aprovechamiento de materias primas y disminuir pérdidas durante los procesos de producción.

Estrategias implementadas

- Compra planificada.
- Almacenamiento adecuado.
- Rotación de inventarios.
- Uso eficiente de ingredientes.
- Aprovechamiento de excedentes.

Resultados esperados

- Disminución de desperdicios.
- Mayor rentabilidad.
- Mejor control financiero.
- Producción más sostenible.

Caso práctico:
Se analizaron ejemplos de desperdicio de crema, chocolate y materias primas, identificando acciones correctivas para mejorar la eficiencia productiva.

6.8.7 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

Equipos
- Computadores.
- Calculadoras.
- Básculas digitales.
- Horno demostrativo.

Material Pedagógico
- Formatos de fichas técnicas.
- Guías de costos.
- Recetarios.
- Tablas de rendimientos.

Insumos Utilizados
- Harina.
- Azúcar.
- Huevos.
- Mantequilla.
- Chocolate.
- Leche.

Herramientas de Apoyo
- Hojas de cálculo.
- Formatos impresos.
- Ejercicios prácticos.
- Casos reales de producción.

NORMATIVIDAD APLICABLE
Durante el taller se reforzó la importancia del cumplimiento de la normatividad vigente relacionada con la producción y comercialización de alimentos:

- Ley 9 de 1979.
- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 810 de 2021.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Normas de etiquetado y rotulado de alimentos.

Aspectos relacionados con costos y comercialización

- Trazabilidad de materias primas.
- Registro de producción.
- Control documental.
- Información al consumidor.
- Gestión adecuada de inventarios.

6.8.8 CONCLUSIONES DEL TALLER "ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y CONTROL DE COSTOS"

Al finalizar el taller, los beneficiarios fortalecieron sus capacidades para documentar procesos productivos mediante fichas técnicas, calcular rendimientos, establecer costos de producción y optimizar el uso de materias primas.

Las actividades desarrolladas permitieron comprender que la estandarización constituye una herramienta fundamental para garantizar la calidad constante de los productos, mejorar la rentabilidad y facilitar la toma de decisiones dentro de los emprendimientos gastronómicos.

Asimismo, los participantes adquirieron herramientas prácticas para el control financiero de sus unidades productivas, fortaleciendo sus posibilidades de sostenibilidad económica, crecimiento empresarial y generación de ingresos.

6.8.9 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 8



6.8.10 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 8. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y CONTROL DE COSTOS

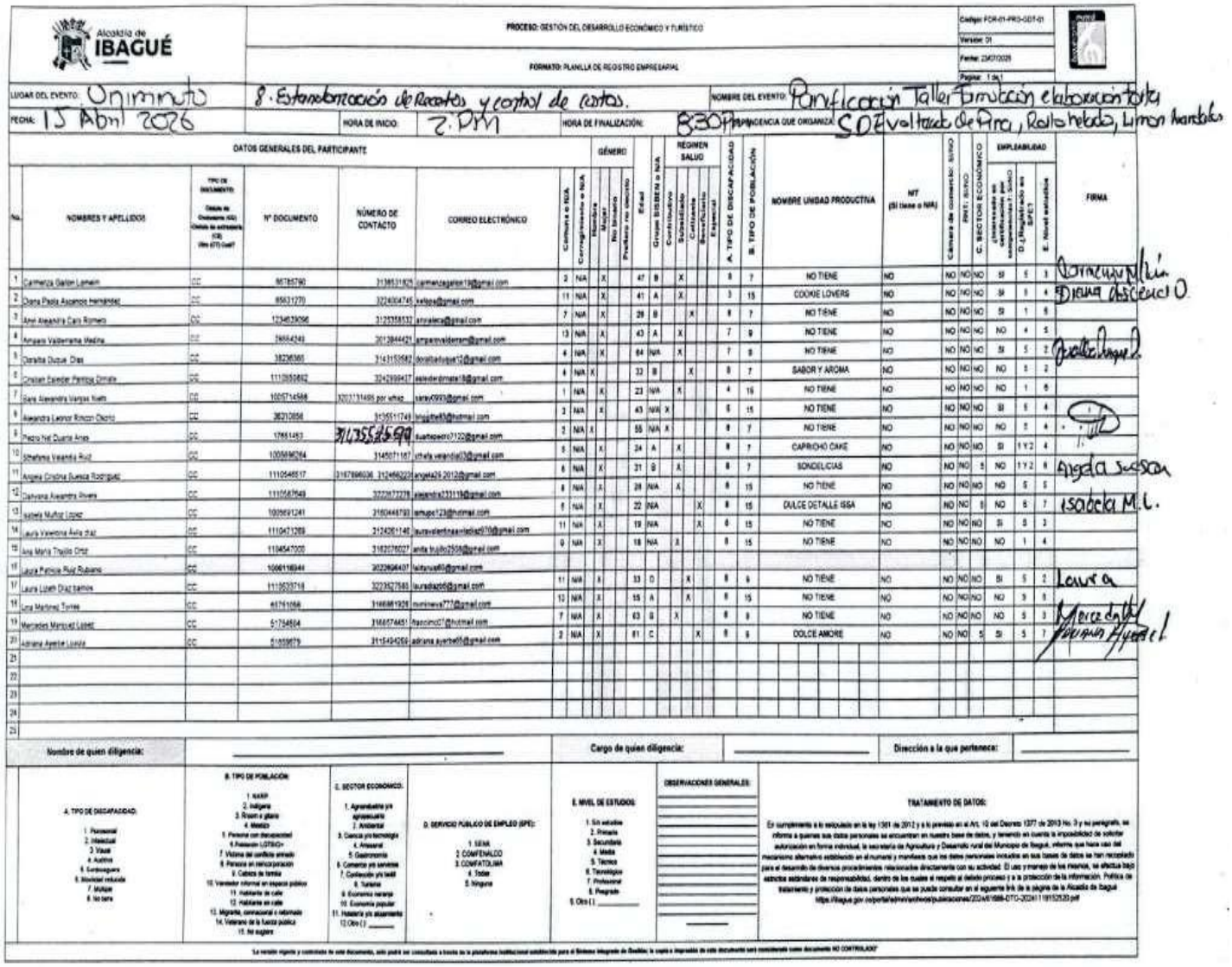




6.8.11 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y CONTROL DE COSTOS

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **15 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Estandarización de Recetas y Control de Costos**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **6.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Onimiuto — TEMA: 8. Estandarización de Recetas y control de costos. — NOMBRE DEL EVENTO: Planificación Taller Formación elaboración torta
FECHA: 15 Abril 2026 — HORA DE INICIO: 2 PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 — ASISTENCIA QUE ORGANIZA: SDE Voltaire de Pira, Rollo helado, Limon hambles

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Cisgénero o N/A	Corregimiento o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD: Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	D. ¿Inscrito(a) en servicio público de empleo? SI/NO	D. ¿Inscrito(a) en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Carmenza Galan Lemeh	CC	66785790	3138531825	carmenzagalan1@gmail.com	2	N/A	X				47	B		X				8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
2	Diana Paola Alzamora Hernandez	CC	65631270	3224004745	kelipa@gmail.com	11	N/A	X				41	A		X				3	15	COOKIE LOVERS	NO	NO	NO	NO	SI	1	4	
3	Ana Alejandra Caro Romero	CC	1234539056	3125358532	anaalecaro@gmail.com	7	N/A	X				29	B			X			8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	1	6	
4	Amparo Valderrama Medina	CC	28654249	3013844421	amparovalderram@gmail.com	13	N/A	X				43	A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	4	5	
5	Dorallis Duque Dias	CC	38236565	3143153582	doraliseduque12@gmail.com	4	N/A	X				64	N/A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
6	Cristian Esneider Pantoja Dorado	CC	1110650462	3242999417	esneiderdorado18@gmail.com	4	N/A	X				32	B			X			8	7	SABOR Y AROMA	NO	NO	NO	NO	NO	1	2	
7	Sara Alexandra Vargas Nieto	CC	1005716568	3203731495 por whaz	saravi0993@gmail.com	1	N/A	X				23	N/A		X				4	16	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	6	
8	Alejandra Leonor Rincon Olarte	CC	38210856	3135511749	angyjtte85@hotmail.com	3	N/A	X				43	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
9	Pedro Hd Duarte Anja	CC	17661453	3143552599	suantopedro7122@gmail.com	2	N/A	X				55	N/A	X					8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	4	
10	Stefanya Velandia Ruiz	CC	1006696264	3145071167	stefa.velandia03@gmail.com	5	N/A	X				24	A		X				8	7	CAPRICHO CAKE	NO	NO	NO	NO	SI	1Y2	4	
11	Angela Cristina Bueno Rodriguez	CC	1110548517	3167896036	3124662201angela26.2012@gmail.com	6	N/A	X				31	B		X				8	7	SONDELICIAS	NO	NO	NO	5	NO	1Y2	6	
12	Dahyana Alexandra Rivera	CC	1110567649	3222677278	alejandra231119@gmail.com	8	N/A	X				28	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
13	Isabela Muñoz Lopez	CC	1005691241	3160446793	amupc123@hotmail.com	5	N/A	X				22	N/A				X		8	15	DULCE DETALLE ISSA	NO	NO	NO	5	NO	5	7	
14	Laura Valentina Avila Diaz	CC	1110471269	2124261146	auravalentinaaviladuaz070@gmail.com	11	N/A	X				19	N/A				X		8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	3	2	
15	Ana Maria Trujillo Diaz	CC	1104547000	3182078027	anita.trujillo2508@gmail.com	9	N/A	X				18	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	4	
16	Laura Patricia Ruiz Rubiano	CC	1006118044	3023696407	laiturua6@gmail.com																								
17	Laura Lizeth Diaz Ramos	CC	1110533718	3223527585	laurdiaz26@gmail.com	11	N/A	X				33	O			X			8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
18	Lina Martinez Torres	CC	61751058	3166861928	dominova777@gmail.com	13	N/A	X				55	A			X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	3	5	
19	Mercedes Marquez Lopez	CC	51754604	3166574451	flancimc07@hotmail.com	7	N/A	X				63	B	X					8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	3	
20	Adriana Ayerbe Lozada	CC	51659679	3115494268	adriana.ayerbe65@gmail.com	2	N/A	X				61	C				X		8	9	DULCE AMORE	NO	NO	NO	5	SI	5	7	
21																													
22																													
23																													
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Personal 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No aplica

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No aplica

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuaria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibague, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectua bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibague https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/61588-DTO-20241119152520.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

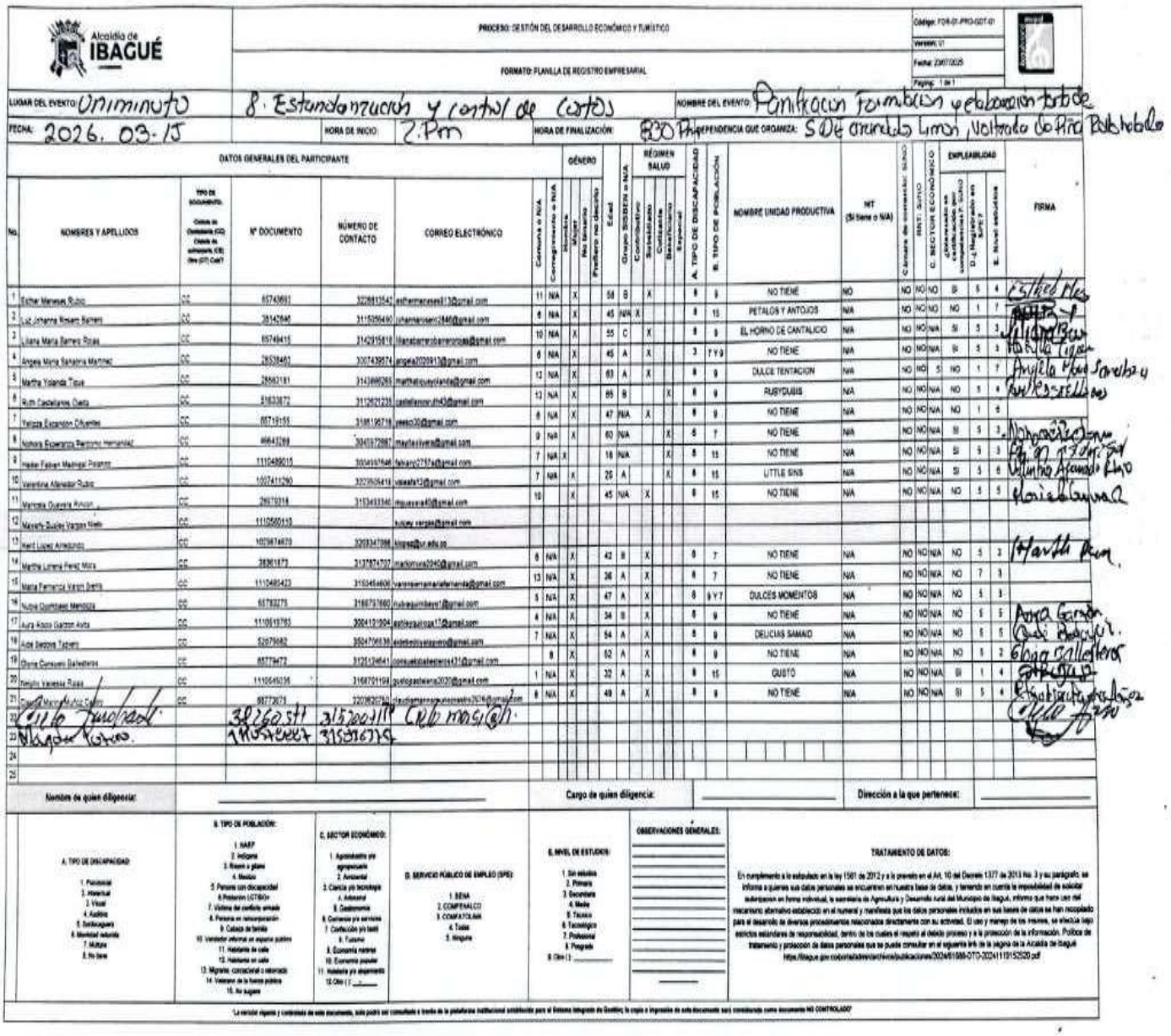
Fecha de la actividad: **15 de abril de 2026**

Tema de la Actividad: **Estandarización de Recetas y Control de Costos**

Hora de Inicio: **2:00 p.m.**

Hora de Finalización: **8:30 p.m.**

Número de Horas: **6.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-GT-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — 8. Estandarizacion y control de costos — NOMBRE DEL EVENTO: Panificacion Tradicional y elaboracion de tortas

FECHA: 2026. 03. 15 — HORA DE INICIO: 2 Pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Oficina de Turismo, Industria y Comercio

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Esther Meneses Rubio	CC	65740691	3208813542	esthermeneses813@gmail.com	NO	NO	NO	SI	
2	Luz Johanna Rosero Romero	CC	28142646	3115256490	johannarosero2646@gmail.com	NO	NO	NO	NO	
3	Liliana María Barrero Rojas	CC	65749415	3142315819	lilianabarrerobarrerorojas@gmail.com	NO	NO	NA	SI	
4	Angela María Sanabria Martínez	CC	28538462	3007439574	angela2020913@gmail.com	NO	NO	NA	SI	
5	Martha Yolanda Tique	CC	28561181	3143695265	marthatiqueyolanda@gmail.com	NO	NO	5	NO	
6	Ruth Castellanos Cueto	CC	51833872	3112521235	castellanosruth40@gmail.com	NO	NO	NA	NO	
7	Yenizza Escandón Cifuentes	CC	65719155	3186196718	yeesco30@gmail.com	NO	NO	NA	SI	
8	Nohora Esperanza Bermúdez Hernández	CC	46643269	3043137867	mayitaolivera@gmail.com	NO	NO	NA	SI	
9	Heiber Fabian Madrigal Pinzon	CC	1110489015	3004197648	fabianp2757@gmail.com	NO	NO	NA	SI	
10	Valentina Allendor Rubio	CC	1007411290	3207805418	vaaalv12@gmail.com	NO	NO	NA	SI	
11	Marcela Quevara Arroyo	CC	29670318	3103493346	mquevara40@gmail.com	NO	NO	NA	NO	
12	Marielly Susley Vargas Niño	CC	1110560153		susley.vargas@gmail.com					
13	Yeri Lopez Arregoces	CC	1073874870	3203347388	ylopez@ut.edu.co					
14	Martha Lorena Perez Mora	CC	28361873	3137874707	marlorena2040@gmail.com	NO	NO	NA	NO	
15	Maria Fernanda Varon Bello	CC	1110486433	3160454606	varonfernandabelleneda@gmail.com	NO	NO	NA	NO	
16	Nubia Quintero Mendoza	CC	65783275	3166731660	nubiaquintero1@gmail.com	NO	NO	NA	NO	
17	Ayra Alexa Garzon Avila	CC	1110515783	3004131904	estilopaulinaya17@gmail.com	NO	NO	NA	NO	
18	Aide Bedoya Tejeiro	CC	52079662	3504706536	aidebedoyatejeiro@gmail.com	NO	NO	NA	NO	
19	Gloria Consuelo Ballesteros	CC	65774472	3125134641	consuelobalelleros47@gmail.com	NO	NO	NA	NO	
20	Yeiyhi Vanessa Ruiz	CC	1110545036	3168701198	guiagabriela2020@gmail.com	NO	NO	NA	SI	
21	Claudia Marcela Muñoz Cortés	CC	65773075	3208926754	claudiamarcelamunozcortes2016@gmail.com	NO	NO	NA	SI	
22	Carlos Jaramillo		3126205711	3152067117	Carlos.mas@h...					
23	Magda Rosero		1 Mosquera	3155916719						
24										
25										

Nombre de quien diligencia:		Cargo de quien diligencia:		Dirección a la que pertenece:	

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Poblacion LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro (? _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFATOLIMA 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Sin estudio 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/administracion/wp/publicaciones/2024/0186-OTO-20241119152020.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

6.8.12 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 8

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Estandarización de Recetas y Control de Costos"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Estandarización de Recetas y Control de Costos"**	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 8			**100%**

6.9 TALLER No. 9. EMPRENDIMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN

6.9.1 INTRODUCCIÓN

En el marco del **Proceso Formativo de Panificación y Repostería**, desarrollado mediante el **Convenio de Asociación No. 2304 de 2026**, suscrito entre la **Alcaldía Municipal de Ibagué** y la **Fundación Manos a la Obra por Mi País**, se llevó a cabo el Taller No. 9 denominado **"Emprendimiento y Comercialización"**, con una intensidad de cuatro (4) horas.

Durante esta jornada de formación, los beneficiarios fortalecieron conocimientos y habilidades relacionadas con la creación y fortalecimiento de emprendimientos productivos en panificación y repostería, abordando aspectos fundamentales como la fijación de precios, la atención al cliente, la presentación comercial de los productos y las estrategias básicas de venta.

El taller permitió a los participantes comprender que la calidad del producto debe estar acompañada de una adecuada estrategia comercial, una correcta atención al cliente y una gestión eficiente de los costos y precios para garantizar la sostenibilidad económica de sus iniciativas productivas.

6.9.2 OBJETIVOS DEL TALLER "EMPRENDIMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN"

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las capacidades emprendedoras y comerciales de los beneficiarios mediante la aplicación de herramientas básicas de mercadeo, fijación de precios, atención al cliente y comercialización de productos de panificación y repostería.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Comprender los principios básicos del emprendimiento.
- Aplicar metodologías para la fijación adecuada de precios.
- Desarrollar habilidades de atención y servicio al cliente.
- Mejorar la presentación comercial de los productos.
- Identificar canales de comercialización locales.
- Fortalecer las capacidades para la generación de ingresos sostenibles.

6.9.3 FIJACIÓN DE PRECIOS

Los participantes analizaron la importancia de establecer precios adecuados que permitan cubrir los costos de producción y generar utilidad.

Factores considerados:

- Materias primas.
- Empaques.
- Energía y servicios.
- Mano de obra.
- Transporte.
- Utilidad esperada.

Ejemplo práctico:

Cupcakes Decorados (12 unidades)

Concepto	Valor
Ingredientes	$9.000
Decoración	$3.000
Empaque	$2.500
Energía	$1.000
Costo Total	$15.500

Precio de venta sugerido:

Concepto	Valor
Costo unitario	$1.292
Precio sugerido	$3.000
Utilidad aproximada	$1.708

Actividad desarrollada:

Los beneficiarios realizaron ejercicios prácticos de cálculo de precios para tortas, brownies, cupcakes y galletas.

6.9.4 ATENCIÓN AL CLIENTE

Durante el taller se desarrollaron actividades orientadas al fortalecimiento de habilidades comerciales y de servicio.

Aspectos trabajados:

- Comunicación efectiva.
- Presentación personal.
- Manejo de solicitudes.
- Resolución de inquietudes.
- Fidelización de clientes.

Buenas prácticas identificadas:

- Escuchar activamente.
- Cumplir tiempos de entrega.
- Mantener comunicación cordial.
- Garantizar calidad constante.
- Ofrecer soluciones oportunas.

Beneficios:

- Incremento de ventas.
- Recomendaciones de clientes.
- Mayor posicionamiento comercial.
- Construcción de confianza.

6.9.5 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO PARA MERCADOS LOCALES

Los participantes identificaron estrategias para mejorar la presentación y exhibición de los productos elaborados.

Aspectos evaluados:

Presentación visual

- Decoración atractiva.
- Uniformidad.
- Limpieza.

Empaque

- Protección del producto.
- Imagen comercial.
- Información del emprendimiento.

Etiquetado

- Nombre del producto.
- Fecha de elaboración.
- Información de contacto.

Actividad práctica:
Los beneficiarios realizaron ejercicios de presentación de productos para mercados locales, ferias comunitarias y ventas por encargo.

6.9.6 VENTAS DIRECTAS, PEDIDOS Y COMERCIALIZACIÓN BÁSICA

Se analizaron diferentes alternativas de comercialización para emprendimientos de pequeña escala.

Canales de venta identificados

- Ventas desde el hogar.
- Pedidos por encargo.
- Ferias comunitarias.
- Redes sociales.
- WhatsApp Business.
- Mercados locales.

Estrategias desarrolladas

- Catálogos digitales.
- Fotografía de productos.
- Promociones.
- Combos familiares.
- Programas de fidelización.

Ejemplo de rentabilidad

Torta Decorada

Concepto	Valor
Costo producción	$25.000
Precio venta	$45.000
Utilidad	$20.000

Recomendaciones:
- Registrar ingresos y gastos.
- Reinvertir parte de las ganancias.
- Mantener estándares de calidad.
- Fortalecer la presencia digital.

6.9.7 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

Equipos:
- Computadores.
- Proyector.
- Teléfonos móviles.
- Básculas digitales.

Recursos Pedagógicos:
- Guías de emprendimiento.
- Formatos de costos.
- Fichas de control financiero.
- Ejercicios prácticos.

Material de Apoyo:
- Catálogos de productos.
- Ejemplos de etiquetas.
- Formatos de pedidos.
- Casos exitosos de emprendimiento.

NORMATIVIDAD APLICABLE

Durante el taller se reforzó la importancia del cumplimiento de la normatividad vigente para la producción y comercialización de alimentos:
- Ley 9 de 1979.
- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 810 de 2021.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Normas de etiquetado y rotulado de alimentos.

Aspectos comerciales asociados
- Información veraz al consumidor.
- Trazabilidad del producto.
- Conservación adecuada.
- Higiene durante la comercialización.

- Cumplimiento de normas sanitarias.

6.9.8 CONCLUSIONES DEL TALLER "EMPRENDIMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN"

Al finalizar el taller, los beneficiarios fortalecieron sus conocimientos sobre emprendimiento, fijación de precios, atención al cliente y comercialización de productos de panificación y repostería.

Las actividades desarrolladas permitieron comprender la importancia de integrar la calidad del producto con estrategias adecuadas de venta y servicio, favoreciendo la sostenibilidad económica de los emprendimientos.

Asimismo, los participantes adquirieron herramientas prácticas para calcular precios, mejorar la presentación de sus productos, fortalecer la atención al cliente e identificar oportunidades de comercialización en mercados locales, contribuyendo al fortalecimiento de sus capacidades productivas y a la generación de ingresos para sus familias.

6.9.9 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 9



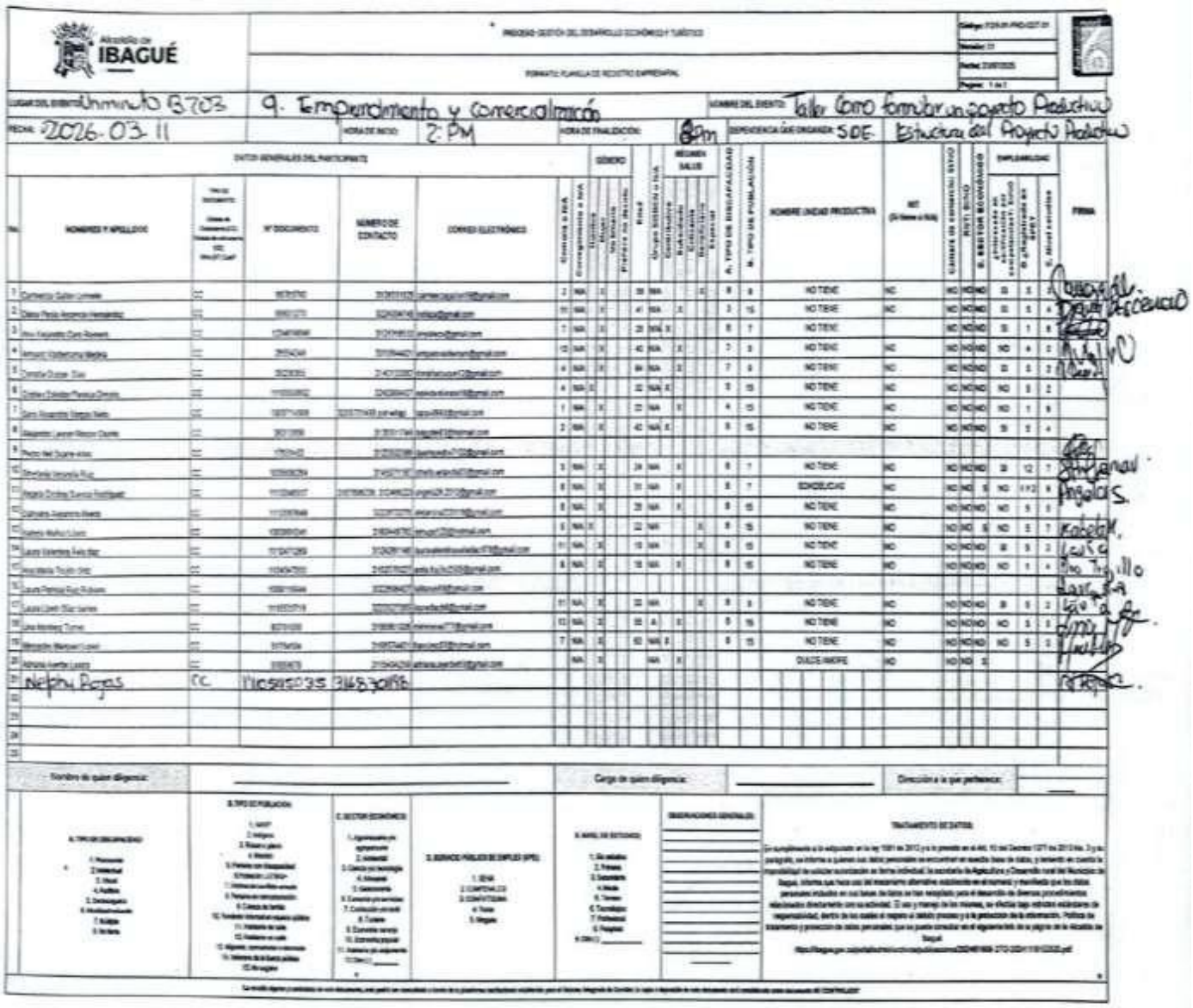
6.9.10 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 9. EMPRENDIMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN



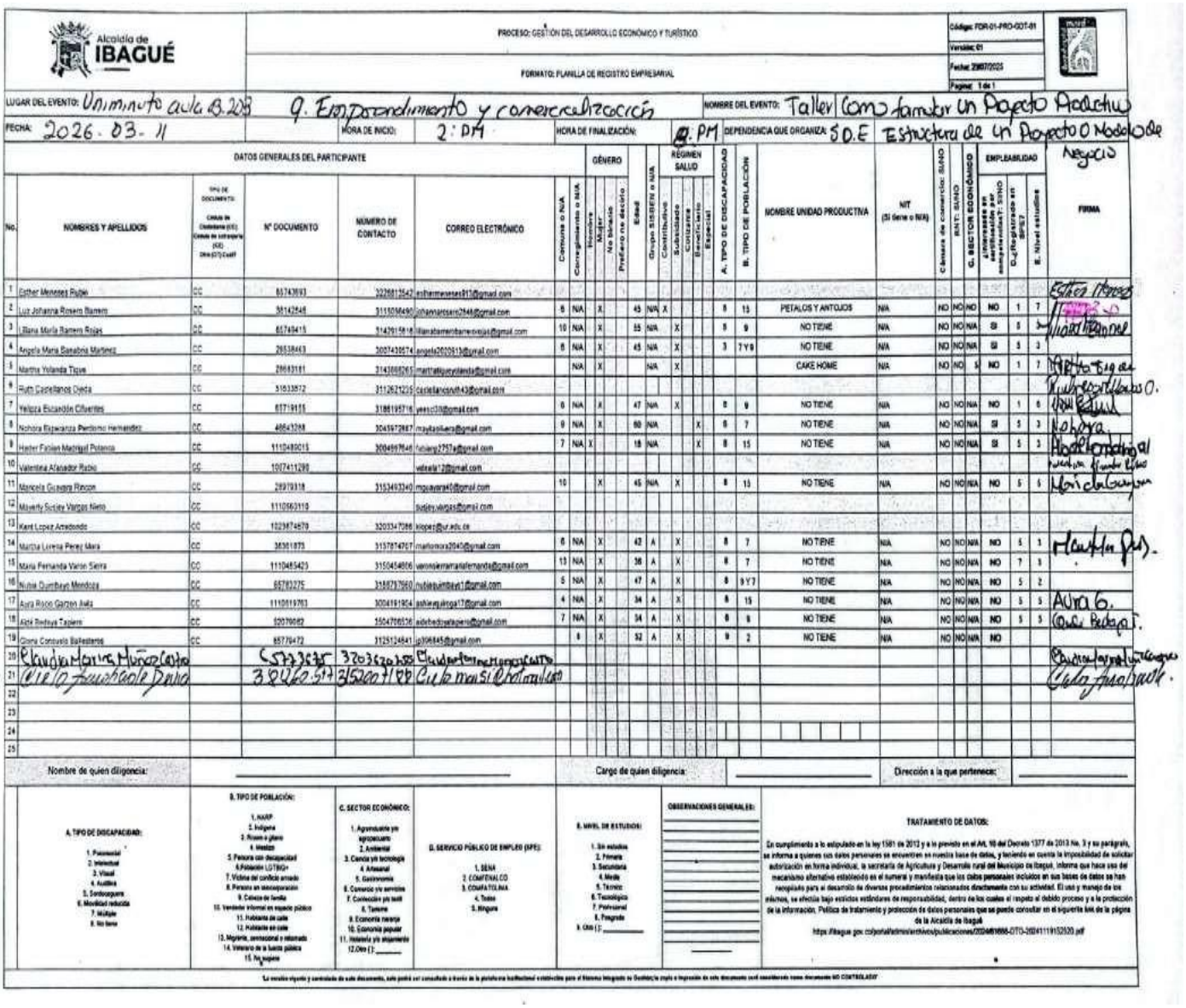


6.8.11 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER EMPRENDIMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **11 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Emprendimiento y Comercialización**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **6 horas**



LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **11 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Emprendimiento y Comercialización**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **6 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto aula B-203 — NOMBRE DEL EVENTO: Taller como fortalecer un Proyecto Productivo
FECHA: 2026-03-11 — HORA DE INICIO: 2:PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 8. PM — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S.D.E — Estructura de un Proyecto o Modelo de Negocio

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE						GÉNERO																						EMPLEABILIDAD			
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO: Cédula de Ciudadanía (CC); Cédula de extranjería (CE); Otro (OT) Cuál?	Nº DOCUMENTO	NUMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	Hombre	Mujer	No Binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SUNO	RUT: SUNO	G. SECTOR ECONÓMICO	Universidad en emprendimiento: SINO	D. Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Esther Meneses Rubio	CC	51743693	3226813542	esthermeneses915@gmail.com																										
2	Luz Johanna Rosero Ramos	CC	38142548	3115056490	johannarosero2548@gmail.com	6	NA		X			45	NA	X						8	13	PETALOS Y ANTOJOS	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
3	Liliana María Ramírez Rojas	CC	51749415	3147915818	lilianaramirezrojas@gmail.com	10	NA		X			55	NA		X					8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	SI	5	3	
4	Angela María Banabina Martínez	CC	28538443	3007430674	angela2020813@gmail.com	6	NA		X			45	NA		X					3	7 Y 8	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	SI	5	3	
5	Martha Yolanda Tique	CC	28643161	3143665265	martiatiqueyolanda@gmail.com		NA		X				NA		X							CAKE HOME	N/A	NO	NO	S	NO	1	7	
6	Ruth Castellanos Ojeda	CC	51633572	3112621235	castellanosruth43@gmail.com																										
7	Yeliza Escandón Cifuentes	CC	65719155	3186195716	yescci30@gmail.com	6	NA		X			47	NA		X					8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	1	6	
8	Nohora Esperanza Perdomo Hernandez	CC	48643268	3045972867	mayaolivera@gmail.com	9	NA		X			60	NA			X				8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	SI	5	3	
9	Hader Fabian Madrigal Polanco	CC	1110480015	3004997646	rolang2757@gmail.com	7	NA	X				18	NA			X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	SI	5	3	
10	Valentina Alzador Rubio	CC	1007411290		valrub12@gmail.com																										
11	Marcela Guevara Rincon	CC	28979318	3153493340	mguavara6@gmail.com	10			X			45	NA		X					8	13	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	5	6	
12	Miuverly Sucley Vargas Nieto	CC	1110563119		sucley.vargas@gmail.com																										
13	Kent Lopez Arredondo	CC	1023874679	3203347086	klopez@ur.edu.co																										
14	Martha Lorena Perez Mora	CC	38581875	3157874767	marlomora2045@gmail.com	6	NA		X			42	A		X					8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	5	3	
15	María Fernanda Varon Sierra	CC	1110485423	3150454806	varonsierramariafernanda@gmail.com	13	NA		X			36	A		X					8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	7	3	
16	Nubia Quimbaya Mendoza	CC	65783275	3188737660	nubiaquimbaya1@gmail.com	5	NA		X			47	A		X					8	9 Y 7	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	5	2	
17	Aura Rocio Garzon Avila	CC	1110519763	3004191804	ashleyjulroga17@gmail.com	4	NA		X			34	A		X					8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	5	5	
18	Aidé Redoya Tapiero	CC	52079082	3504706536	aideredoyatapiero@gmail.com	7	NA		X			34	A		X					8	8	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO	5	5	
19	Gloria Consuelo Ballesteros	CC	65779472	3125124841	gb306845@gmail.com		8		X			52	A		X					8	2	NO TIENE	N/A	NO	NO	NA	NO			
20	Claudia Marina Muñoz Cortés		57733635	3203620388	Claudiamarinamunoz@gmail.com																										
21	Cielo Anabel Sanchez Daza		38262517	3152041788	Cielo.anasi@hotmail.com																										
22																															
23																															
24																															
25																															

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Victima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No aplica

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o ensamble 12. Otro (¿? _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿? _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué
https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/01666-DTO-20241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

6.9.12 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 9

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Emprendimiento y Comercialización"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Emprendimiento y Comercialización"**	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 9			**100%**

6.10 TALLER No. 10. USO ADECUADO DEL CAPITAL SEMILLA

6.10.1 INTRODUCCIÓN

En el marco del **Proceso Formativo de Panificación y Repostería**, desarrollado mediante el **Convenio de Asociación No. 2304 de 2026**, suscrito entre la **Alcaldía Municipal de Ibagué** y la **Fundación Manos a la Obra por Mi País**, se llevó a cabo el Taller No. 10 denominado **"Uso Adecuado del Capital Semilla"**, con una intensidad de cuatro (4) horas.

Este taller tuvo como propósito fortalecer las capacidades técnicas y administrativas de los beneficiarios para garantizar el uso adecuado, responsable y sostenible de los equipos, herramientas, utensilios e insumos entregados como capital semilla, promoviendo su aprovechamiento eficiente para la producción de alimentos inocuos, de calidad y comercialmente viables.

Durante la jornada, los participantes analizaron aspectos relacionados con el manejo seguro de equipos, el mantenimiento preventivo, la organización de espacios productivos y la optimización de recursos, fortaleciendo las competencias necesarias para consolidar emprendimientos sostenibles y generar oportunidades de ingresos para sus familias.

6.10.2 OBJETIVOS DEL TALLER "USO ADECUADO DEL CAPITAL SEMILLA"

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las capacidades de los beneficiarios para administrar, utilizar y conservar adecuadamente los equipos, herramientas e insumos entregados como capital semilla, garantizando su aprovechamiento eficiente dentro de las actividades productivas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover el uso seguro de equipos y herramientas.
- Aplicar procedimientos básicos de mantenimiento preventivo.
- Optimizar el uso de utensilios e insumos entregados.
- Organizar adecuadamente los espacios de producción.
- Fortalecer las competencias relacionadas con producción inocua.
- Consolidar capacidades emprendedoras y de sostenibilidad productiva.

6.10.3 MANEJO SEGURO DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Durante el taller se realizaron actividades orientadas al uso adecuado y seguro de los equipos utilizados en los procesos de panificación y repostería.

Equipos analizados

- Batidoras.
- Hornos.
- Básculas digitales.
- Licuadoras industriales.
- Mesas de trabajo.

Recomendaciones desarrolladas

- Leer instrucciones de uso.
- Verificar conexiones eléctricas.
- Utilizar equipos en superficies estables.
- Mantener áreas de trabajo limpias.
- Evitar sobrecargas eléctricas.

Beneficios

- Mayor vida útil de los equipos.
- Reducción de accidentes.
- Mejor productividad.
- Menores costos de reparación.

6.10.4 MANTENIMIENTO BÁSICO
Los beneficiarios identificaron procedimientos sencillos para conservar en buen estado los equipos entregados.

Actividades de mantenimiento preventivo:
- Limpieza diaria.
- Revisión de cables y conexiones.
- Lubricación cuando corresponda.
- Verificación de piezas móviles.
- Control de desgaste.

Frecuencia recomendada:

Actividad	Periodicidad
Limpieza general	Diaria
Inspección visual	Semanal
Revisión técnica	Mensual
Mantenimiento preventivo	Trimestral

Resultado esperado:
Mayor durabilidad de los equipos y reducción de gastos por daños o reparaciones.

6.10.5 USO EFICIENTE DE UTENSILIOS E INSUMOS ENTREGADOS
Durante el desarrollo del taller se promovió el uso racional de los recursos entregados como parte del capital semilla.

Insumos analizados:
- Harina.
- Azúcar.
- Levadura.
- Chocolate.
- Mantequilla.

- Material de empaque.

Estrategias de optimización:

- Medición exacta de ingredientes.
- Almacenamiento adecuado.
- Control de inventarios.
- Rotación de materias primas.
- Reducción de desperdicios.

Beneficios obtenidos

- Menores pérdidas.
- Mayor rentabilidad.
- Mejor aprovechamiento de recursos.
- Incremento de la productividad.

6.10.6 ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO PRODUCTIVO

Los participantes desarrollaron ejercicios prácticos para mejorar la distribución y organización de sus áreas de trabajo.

Aspectos trabajados:

Orden

- Ubicación adecuada de equipos.
- Identificación de herramientas.
- Señalización de áreas.

Higiene

- Limpieza permanente.
- Manejo de residuos.
- Control de contaminación.

Seguridad

- Áreas de circulación despejadas.
- Protección de conexiones eléctricas.
- Almacenamiento seguro.

Resultados esperados

- Mayor eficiencia operativa.
- Mejor flujo de trabajo.
- Disminución de riesgos.

6.10.7 RESULTADOS DEL PROCESO FORMATIVO

Durante este espacio se realizó un ejercicio de reflexión sobre los logros alcanzados durante el proceso de formación.

Resultados identificados

- Fortalecimiento de competencias técnicas.
- Mejor conocimiento de procesos productivos.

- Desarrollo de habilidades empresariales.
- Incremento de capacidades para generar ingresos.
- Apropiación de buenas prácticas de manufactura.

Testimonios y experiencias:
Los beneficiarios compartieron experiencias relacionadas con la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos en sus iniciativas productivas y familiares.

6.10.8 PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS Y COMERCIALMENTE VIABLES
Se reforzó la importancia de producir alimentos seguros para el consumo humano y con potencial de comercialización.

Aspectos desarrollados:
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Higiene personal.
- Limpieza y desinfección.
- Conservación de materias primas.
- Presentación comercial.

Normatividad socializada:
- Ley 9 de 1979.
- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 810 de 2021.

Beneficios:
- Protección de la salud pública.
- Mayor confianza del cliente.
- Cumplimiento normativo.
- Posicionamiento comercial.

6.10.9 FORTALECIMIENTO DE COMPETENCIAS TÉCNICAS Y EMPRENDEDORAS
Durante el cierre del proceso formativo se realizó una evaluación de las capacidades fortalecidas.

Competencias Técnicas:
- Elaboración de productos.
- Decoración.
- Costeo.
- Control de calidad.
- Manipulación de alimentos.

Competencias Emprendedoras:
- Planeación de negocios.
- Atención al cliente.
- Comercialización.
- Manejo de recursos.
- Generación de ingresos.

Impacto esperado:
Consolidación de unidades productivas sostenibles y fortalecimiento de la economía familiar de los beneficiarios.

6.10.10 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

Equipos

- Hornos.
- Batidoras.
- Básculas digitales.
- Computadores.
- Video beam.

Material Pedagógico

- Guías impresas.
- Fichas técnicas.
- Formatos de control.
- Listados de inventario.

Recursos de Apoyo

- Talleres prácticos.
- Demostraciones.
- Ejercicios de evaluación.
- Casos reales de emprendimiento.

6.10.11 CONCLUSIONES DEL TALLER "USO ADECUADO DEL CAPITAL SEMILLA"

Al finalizar el taller, los beneficiarios fortalecieron sus capacidades para administrar y aprovechar de manera eficiente los equipos, herramientas e insumos entregados como capital semilla, comprendiendo la importancia de su conservación y uso responsable para garantizar la sostenibilidad de los emprendimientos.

Las actividades desarrolladas permitieron consolidar conocimientos relacionados con mantenimiento preventivo, organización de espacios productivos, optimización de recursos y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, contribuyendo a la producción de alimentos inocuos y de calidad.

Asimismo, los participantes identificaron oportunidades para fortalecer sus unidades productivas, mejorar sus procesos de comercialización y generar mayores ingresos, favoreciendo el desarrollo económico y social de sus familias y comunidades.

6.10.12 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 10

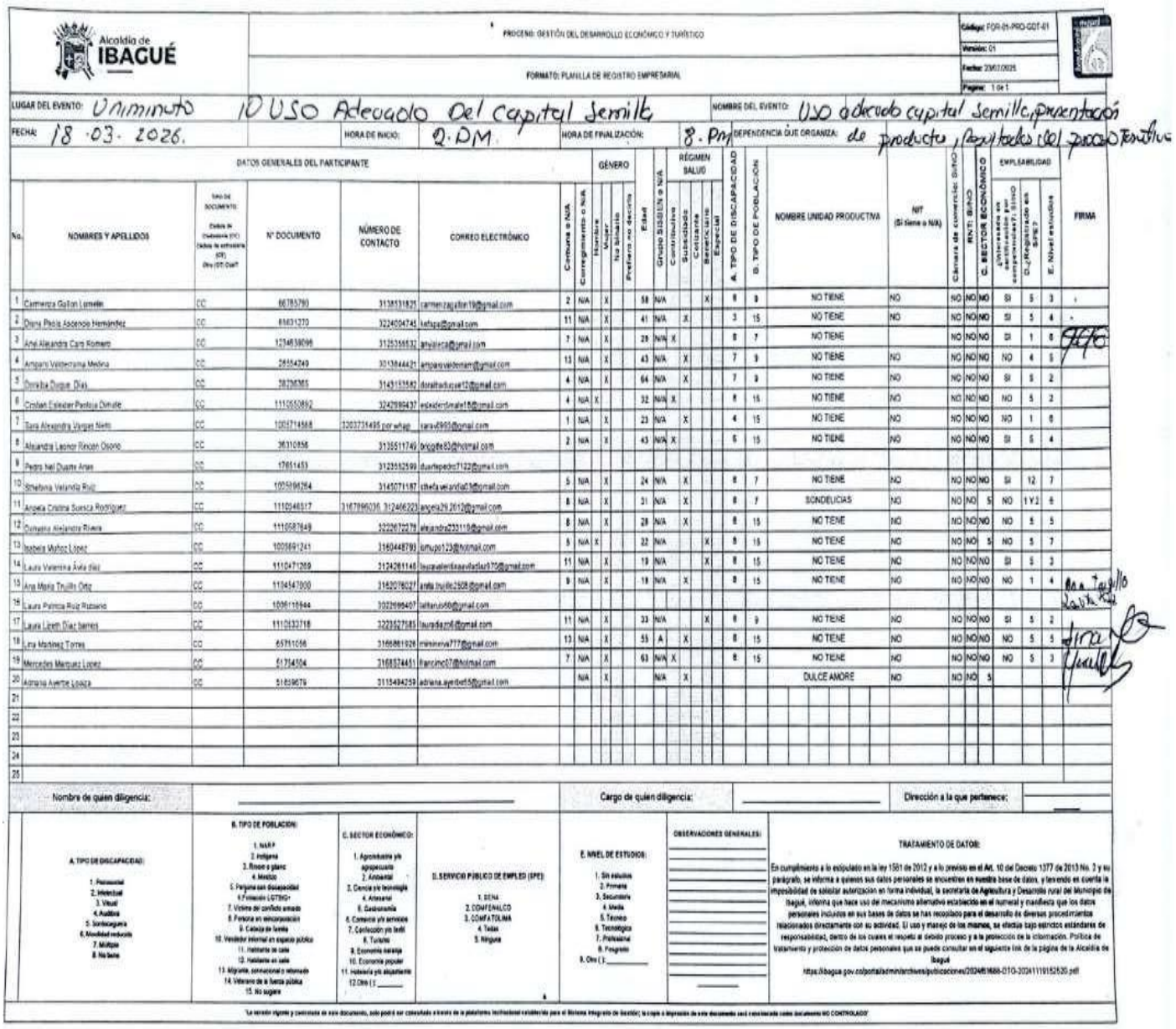






6.10.14 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER USO ADECUADO DE CAPITAL SEMILLA

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **18 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Uso Adecuado de Capital Semilla**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **6 horas**



PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO
FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL
Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto 10 USO Adecuado Del capital Semilla | NOMBRE DEL EVENTO: Uso adecuado capital Semilla, presentación de producto, resultados del proceso formativo
FECHA: 18-03-2026. | HORA DE INICIO: 2:00 PM | HORA DE FINALIZACIÓN: 8:00 PM | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA:

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	Tipo de documento	N° DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binario	Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBÉN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Condición Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNTI: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: (Interesado en participar en acompañamiento): SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Carmenza Gallon Lonelle	CC	66785790	3138531825	carmenzagallon19@gmail.com	2	N/A	X				58	N/A			X	8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
2	Diana Paola Asdenbo Hernández	CC	65631270	3224004745	tetspa@gmail.com	11	N/A	X				41	N/A	X			3	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
3	Ana Alexandra Cano Romero	CC	1234838098	3125356532	anvalexa@gmail.com	7	N/A	X				28	N/A	X			8	7	NO TIENE		NO	NO	NO	SI	1	8	
4	Amparo Valderrama Medina	CC	28554249	3013844421	amparovalderram@gmail.com	13	N/A	X				43	N/A	X			7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	4	5	
5	Doralba Duque Díaz	CC	38726365	3143155582	doralbaduque12@gmail.com	4	N/A	X				64	N/A	X			7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
6	Cristian Esteiber Pantoja Dimate	CC	1110550892	3242998437	esteiberdimate15@gmail.com	4	N/A	X				32	N/A	X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	2	
7	Sara Alexandra Vargas Neto	CC	1005714564	3203734495 por whap	saravi0993@gmail.com	1	N/A	X				23	N/A	X			4	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	8	
8	Alejandra Leonor Rincon Osorio	CC	36310858	3135511740	briggite83@hotmail.com	2	N/A	X				43	N/A	X			5	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
9	Pedro Nel Duarte Arias	CC	17651453	3123552599	duartepedro7122@gmail.com																						
10	Shefonia Velandia Ruiz	CC	1005396264	3145071187	shefa.velandia03@gmail.com	5	N/A	X				24	N/A	X			8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	12	7	
11	Angela Cristina Suesca Rodriguez	CC	1110946517	3167896036, 3124663223	angela26.2012@gmail.com	8	N/A	X				31	N/A	X			8	7	SONDELICIAS	NO	NO	NO	S	NO	1 Y 2	6	
12	Dumaris Alejandra Rivera	CC	1110587849	3202672278	alejandra233118@gmail.com	8	N/A	X				28	N/A	X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
13	Isabela Muñoz López	CC	1005691241	3160448799	bmup0123@hotmail.com	5	N/A	X				22	N/A			X	8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	S	NO	5	7	
14	Laura Valentina Ávila Díaz	CC	1110471269	3124281146	lauravalentinaavilad1a0775@gmail.com	11	N/A	X				19	N/A			X	8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
15	Ana María Trujillo Ortiz	CC	1104547000	3162078027	anita.trujillo2508@gmail.com	9	N/A	X				18	N/A	X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	4	
16	Laura Patricia Ruiz Rozario	CC	1006110944	3022999407	laltarus69@gmail.com																						
17	Laura Lizeth Díaz barrera	CC	1110332718	3223527585	laurada2z9@gmail.com	11	N/A	X				33	N/A			X	8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
18	Lina Martinez Torres	CC	65751056	3166861926	minerva777@gmail.com	13	N/A	X				53	A	X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
19	Mercedes Marquez Lopez	CC	51734504	3165374451	marcinc07@hotmail.com	7	N/A	X				63	N/A	X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	3	
20	Adriana Ayerbe Loaiza	CC	51696679	3115494259	adriana.ayerbe65@gmail.com		N/A	X					N/A	X					DULCE AMORE	NO	NO	NO	S				
21																											
22																											
23																											
24																											
25																											

Nombre de quien diligencia: | Cargo de quien diligencia: | Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o alquimia 12. Otro (¿ _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

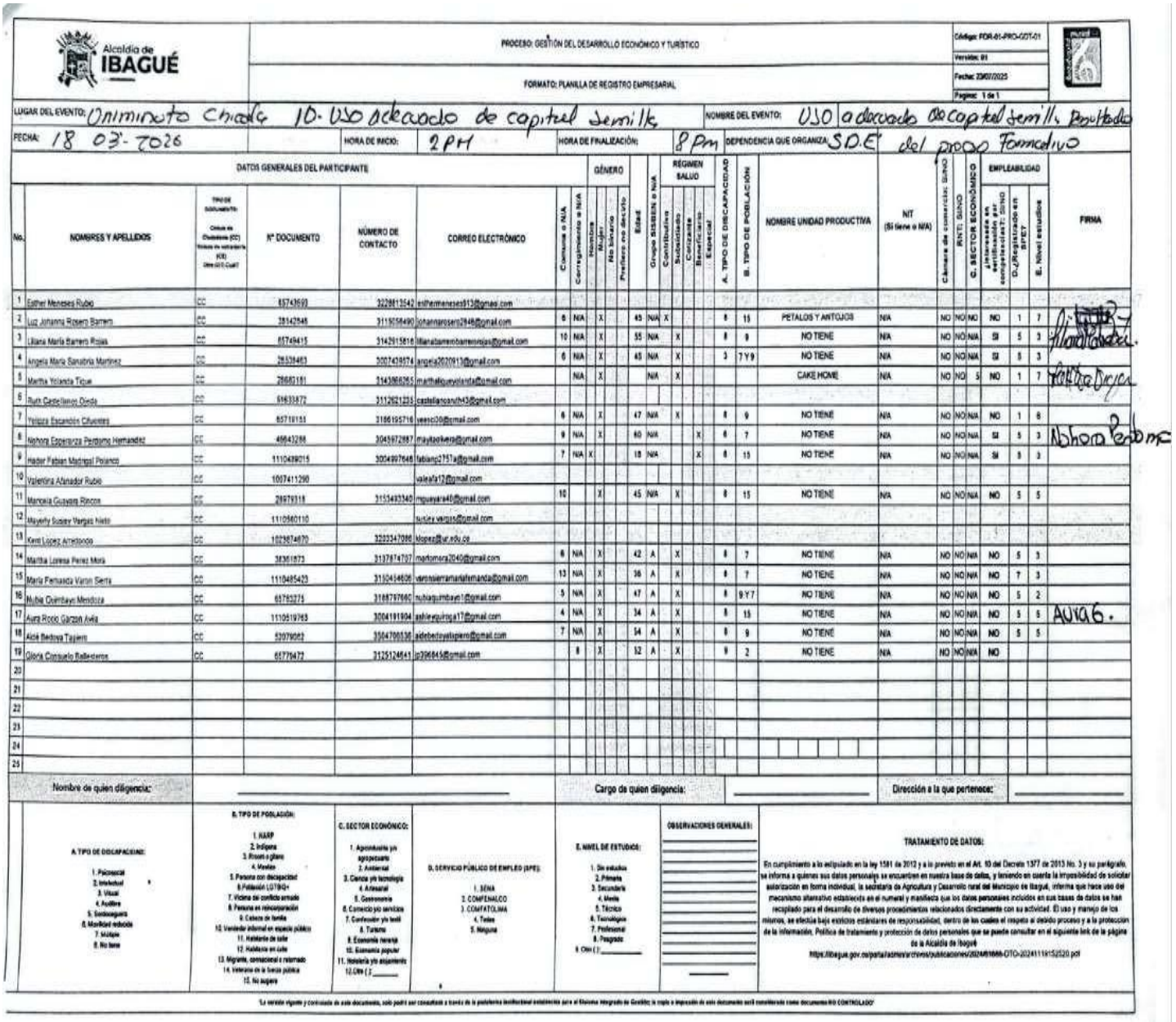
E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿ _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 2 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural de Municipio de Ibagué, informa que hace uso de mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismo, se efectua bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/administrativos/publicaciones/202405/1688-010-20241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **18 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Uso Adecuado de Capital Semilla**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **6 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto Ciudad 10. Uso adecuado de capital semilla — NOMBRE DEL EVENTO: Uso adecuado de capital semilla. Resultado

FECHA: 18 03- 2026 — HORA DE INICIO: 2PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 8 Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S.D.E del proyecto Formativo

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Cisgénero o N/A	Cisgénero o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	C. SECTOR ECONÓMICO: Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO		EMPLEABILIDAD: Interesado en certificación por competencias?: SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Esther Meneses Rubio	CC	65743690	3228813542	esthermeneses913@gmail.com																								
2	Luz Johanna Rosero Barrero	CC	28142548	3115056490	johannarosero2848@gmail.com	8	N/A	X				45	N/A	X					8	15	PETALOS Y ANTOJOS	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
3	Liliana María Barrero Rojas	CC	65749415	3142915816	lilianabarrerobarreronojas@gmail.com	10	N/A	X				55	N/A		X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
4	Angela María Sanabria Martínez	CC	28539463	3007439574	angela2020913@gmail.com	6	N/A	X				45	N/A	X					3	7 Y 9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
5	Martha Yolanda Tique	CC	28660181	3143866365	marthaliquevolanda@gmail.com		N/A	X					N/A	X							CAKE HOME	N/A	NO	NO	S	NO	1	7	
6	Ruth Castellanos Ovalle	CC	51633872	3112621233	castellanosruth43@gmail.com																								
7	Yeisza Escarlón Cifuentes	CC	65719151	3186195716	yeesci09@gmail.com	6	N/A	X				47	N/A	X					8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	8	
8	Nohora Esperanza Perdomo Hernandez	CC	46643288	3045972887	mayitaokeres@gmail.com	9	N/A	X				60	N/A				X		8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	Nohora Perdomo
9	Hader Fabian Madrigal Polanco	CC	1110439015	3004997648	fabianp2751a@gmail.com	7	N/A	X				18	N/A				X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
10	Valentina Afanador Rubio	CC	1007411290		valeafa12@gmail.com																								
11	Marcela Guevara Rincon	CC	28979318	3153493340	mguevara46@gmail.com	10		X				45	N/A	X					8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
12	Mayerly Susey Vargas Nieto	CC	1110560110		susey.vargas@gmail.com																								
13	Kent Lopez Arredondo	CC	1023874670	3203347086	klopez@ut.edu.co																								
14	Martha Lorena Perez Mora	CC	38361873	3137874707	marlomora2040@gmail.com	6	N/A	X				42	A	X					8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	3	
15	María Fernanda Varon Sierra	CC	1110485423	3152434606	varonsierramariafernanda@gmail.com	13	N/A	X				36	A	X					8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	7	3	
16	Nubia Quimbaya Mendoza	CC	65795275	3186797660	nubiaquimbaya1@gmail.com	5	N/A	X				47	A	X					8	9 Y 7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	2	
17	Ayra Rocio Garzon Avila	CC	1110519763	3004191904	ashleyquiroga17@gmail.com	4	N/A	X				34	A	X					8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	AVIA6.
18	Aicé Bedoya Tejiem	CC	52079062	3504700536	aicebedoyatejiero@gmail.com	7	N/A	X				54	A	X					8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
19	Gloria Consuelo Ballesteros	CC	65779472	3125124641	g296845@gmail.com		8	X				52	A	X					8	2	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO			
20																													
21																													
22																													
23																													
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD:
1. Psicosocial
2. Intelectual
3. Visual
4. Auditiva
5. Sordoceguera
6. Movilidad reducida
7. Múltiple
8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN:
1. RARP
2. Indígena
3. Room o gitano
4. Mestizo
5. Persona con discapacidad
6. Población LGTBIQ+
7. Víctima del conflicto armado
8. Persona en reincorporación
9. Colono de tumba
10. Vendedor informal en espacio público
11. Habitante de calle
12. Habitante en calle
13. Migrante, comunidad o retornado
14. Veterano de la fuerza pública
15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO:
1. Agroindustria y/o agropecuario
2. Ambiental
3. Ciencia y/o tecnología
4. Artesanal
5. Gastronomía
6. Comercio y/o servicios
7. Confección y/o textil
8. Turismo
9. Economía naranja
10. Economía popular
11. Hotelería y/o alojamiento
12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE):
1. SENA
2. COMFENALCO
3. COMFATOLIMA
4. Todos
5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS:
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnico
6. Tecnológico
7. Profesional
8. Posgrado
9. Otro ( ): _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué
https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/81686-DTO-20241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

6.10.15 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 10

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Uso Adecuado de Capital Semilla"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Uso Adecuado de Capital Semilla"**	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 10			**100%**

6.11 TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR"

6.11.1 SESIÓN 1. "LIDERAZGO PERSONAL Y MENTALIDAD EMPRENDEDORA PARA PANADEROS Y REPOSTEROS"

OBJETIVO
Fortalecer las habilidades de liderazgo personal de los participantes, promoviendo actitudes de compromiso, responsabilidad, creatividad y visión emprendedora para la consolidación de iniciativas productivas en panificación y repostería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
La sesión inició con una reflexión participativa sobre las características que distinguen a un líder emprendedor dentro del sector gastronómico y de alimentos. Los participantes identificaron fortalezas personales, habilidades técnicas adquiridas durante el proceso formativo y oportunidades para convertir dichos conocimientos en alternativas productivas sostenibles.

Posteriormente se desarrolló una actividad grupal orientada al reconocimiento de capacidades individuales, la toma de decisiones y la construcción de metas personales y empresariales. Se promovió la importancia de la disciplina, la innovación y la perseverancia como elementos fundamentales para el éxito de los emprendimientos de panadería y repostería.

Durante la jornada se analizaron casos prácticos de pequeños negocios exitosos, destacando las competencias de liderazgo que permitieron su crecimiento y permanencia en el mercado.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Reconocimiento de habilidades personales asociadas al liderazgo emprendedor.
- Mayor motivación para la creación de iniciativas productivas propias.
- Comprensión de la importancia de la actitud emprendedora en el desarrollo económico familiar.
- Fortalecimiento de la confianza y la capacidad de asumir retos empresariales.

CONCLUSIONES
La sesión permitió fortalecer la autoconfianza de los participantes y generar conciencia sobre la importancia del liderazgo personal como base para el emprendimiento. Se evidenció interés por aplicar los conocimientos adquiridos en la creación y fortalecimiento de unidades productivas relacionadas con la panificación y la repostería.

MATERIAL GRÁFICO DE APOYO TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIÓN 1.



EMPRENDIMIENTO"

OBJETIVO
Desarrollar competencias de liderazgo orientadas a la organización eficiente de los recursos, el trabajo colaborativo y la gestión estratégica de emprendimientos de panificación y repostería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
La sesión abordó la importancia de la organización como herramienta fundamental para la sostenibilidad de cualquier iniciativa empresarial. Los participantes analizaron la manera en que un líder coordina recursos humanos, materiales y financieros para alcanzar objetivos productivos.

Se realizaron ejercicios prácticos relacionados con la planificación de la producción, distribución de responsabilidades, atención al cliente y resolución de situaciones cotidianas dentro de un negocio de panadería y repostería.

Además, se promovió la construcción de acuerdos de trabajo colaborativo, resaltando la comunicación efectiva, el respeto y la capacidad de coordinar esfuerzos para alcanzar metas comunes.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Comprensión de la importancia de la planificación en los emprendimientos.
- Fortalecimiento de habilidades para el trabajo en equipo.
- Mejor entendimiento de la gestión eficiente de recursos productivos.
- Desarrollo de capacidades para la toma de decisiones en escenarios empresariales.

CONCLUSIONES
La sesión permitió identificar que el liderazgo efectivo no solo implica dirigir personas, sino también organizar adecuadamente los recursos disponibles para alcanzar resultados sostenibles. Los participantes reconocieron la necesidad de aplicar procesos de planificación y coordinación en sus futuros emprendimientos.

MATERIAL GRÁFICO DE APOYO TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIÓN 2.



6.11.3 SESIÓN 3. "LIDERAZGO COMERCIAL Y CRECIMIENTO DEL NEGOCIO"

OBJETIVO
Fortalecer las capacidades de liderazgo orientadas a la comercialización, promoción y crecimiento sostenible de emprendimientos de panificación y repostería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
Durante esta sesión se analizaron estrategias para identificar oportunidades de mercado, mejorar la presentación de productos y fortalecer la relación con los clientes.

Los participantes reflexionaron sobre el papel del líder emprendedor en la promoción de su negocio y en la construcción de una imagen positiva frente a la comunidad.

Se desarrollaron ejercicios prácticos relacionados con la identificación de clientes potenciales, la diferenciación de productos y la promoción de artículos de panadería y repostería mediante canales tradicionales y digitales.

Igualmente, se abordó la importancia de la innovación permanente, la calidad del producto y la satisfacción del cliente como factores determinantes para el crecimiento empresarial.

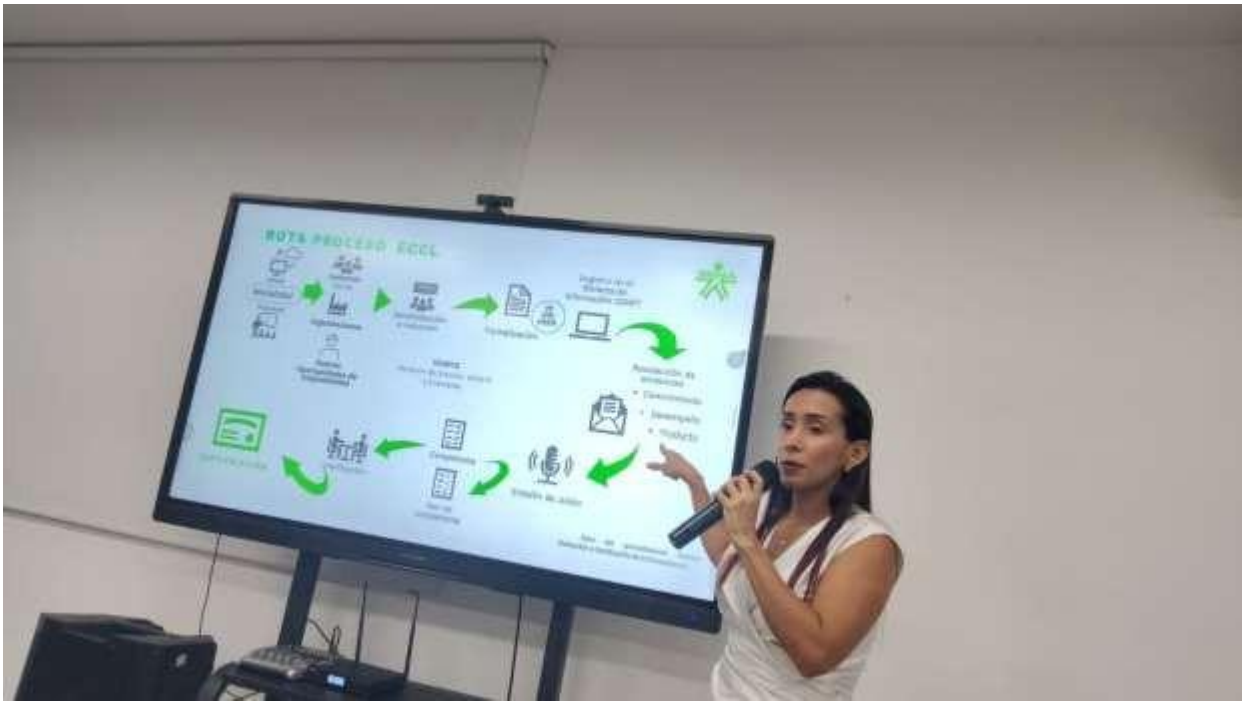
RESULTADOS OBTENIDOS
- Mayor comprensión de las estrategias básicas de comercialización.
- Reconocimiento de oportunidades de negocio en el entorno local.
- Fortalecimiento de habilidades para la promoción y venta de productos.
- Sensibilización sobre la importancia de la calidad y la atención al cliente.

CONCLUSIONES
La sesión permitió fortalecer la visión empresarial de los participantes, resaltando que el liderazgo emprendedor también implica capacidad para identificar oportunidades comerciales, generar valor agregado y consolidar relaciones duraderas con los clientes. Los asistentes manifestaron interés en aplicar estas estrategias para impulsar sus iniciativas productivas.

MATERIAL GRÁFICO DE APOYO TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIÓN 3.



6.11.4 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER **COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" SESIONES 1, 2 Y 3.**





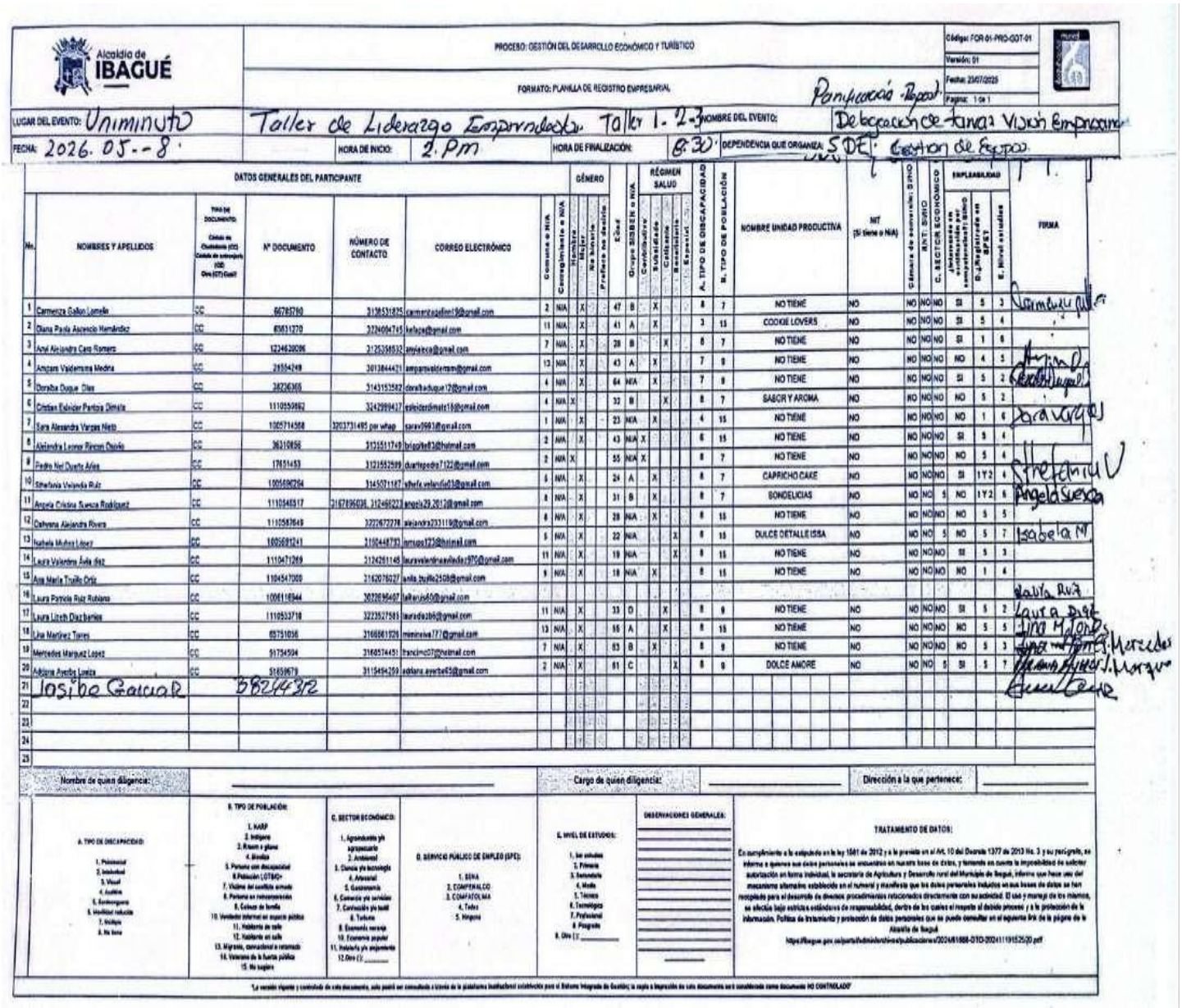






6.11.5 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL T**ALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" SESIONES 1, 2 Y 3.**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **08 de mayo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller Liderazgo Emprendedor Sesiones 1,2 y 3**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **6.5 horas**



PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO
FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL
Código: FOR-01-PRO-GDT-01 · Versión: 01 · Fecha: 23/07/2025 · Página: 1 de 1
LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto · NOMBRE DEL EVENTO: Taller de Liderazgo Emprendedor Taller 1-2-3 · Delegación de tareas y Visión Empresarial
FECHA: 2026. 05 - 8 · HORA DE INICIO: 2. Pm · HORA DE FINALIZACIÓN: 6.30 · DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Gestión de Equipos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binaria	Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Excepción	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	C. SECTOR ECONÓMICO: Cámara de comercio: SI/NO	ANT: SI/NO	EMPLEABILIDAD: Interesado en acompañamiento para vinculación laboral	En Registro en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Carmenza Gallon Lamela	CC	66785790	3138531875	carmenzagallon19@gmail.com	2	N/A		X			47	B		X			8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
2	Diana Paola Asencio Hernández	CC	65651270	3224094745	kelaje@gmail.com	11	N/A		X			41	A		X			3	15	COOKIE LOVERS	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
3	Ana Alejandra Cano Romero	CC	1234630096	3125356532	anjaraca@gmail.com	7	N/A		X			28	B			X		8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	1	6	
4	Amparo Valderrama Medina	CC	28554249	3013844421	amparovalderrama@gmail.com	13	N/A		X			43	A		X			7	8	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	4	5	
5	Dorelba Duque Díaz	CC	38226305	3143153582	dorelbaduque12@gmail.com	4	N/A		X			64	N/A		X			7	8	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
6	Cristian Eulicer Pantoja Dimaté	CC	1110559882	3242989417	eulicerdimate18@gmail.com	4	N/A	X				32	B			X		8	7	SABOR Y AROMA	NO	NO	NO	NO	NO	5	2	
7	Sara Alexandra Vargas Nieto	CC	1005714588	3203731495 por whap	saravi9901@gmail.com	1	N/A		X			23	N/A		X			4	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	6	
8	Alejandra Lorena Rincon Osorio	CC	36319856	3125511749	brigitte83@hotmail.com	2	N/A		X			43	N/A	X				6	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
9	Pedro Nel Duarte Arias	CC	17651453	3121552599	duartepedro7122@gmail.com	2	N/A	X				55	N/A	X				8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	4	
10	Stefanía Valencia Ruiz	CC	1005080264	3145071187	sthefy.valenciaf03@gmail.com	5	N/A		X			24	A		X			8	7	CAPRICHO CAKE	NO	NO	NO	NO	SI	1 Y 2	4	
11	Angela Cristina Suesca Rodriguez	CC	1110548517	3167896036, 3124962231	angela29.2012@gmail.com	8	N/A		X			31	B		X			8	7	BONDELICIAS	NO	NO	NO	S	NO	1 Y 2	6	
12	Dahyana Alejandra Rivera	CC	1110587649	3222672278	alejandra233119@gmail.com	8	N/A		X			28	N/A		X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
13	Isabela Muñoz Lopez	CC	1005691241	3100448793	jarsupa123@hotmail.com	5	N/A		X			22	N/A			X		8	15	DULCE DETALLE ISSA	NO	NO	NO	S	NO	5	7	
14	Laura Valentina Ávila díaz	CC	1110471269	3124261145	lauravalentinaavilada1970@gmail.com	11	N/A		X			19	N/A			X		8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
15	Ana María Trujillo Ortiz	CC	1104547000	3162076027	anita.trujillo2508@gmail.com	8	N/A		X			18	N/A	X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	4	
16	Laura Patricia Ruiz Rubiano	CC	1006118944	3022896497	lalaruiz60@gmail.com																							
17	Laura Lizeth Diaz Benitez	CC	1110533718	3223527585	lauradiazb6@gmail.com	11	N/A		X			33	D			X		8	8	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
18	Lina Martinez Torres	CC	65751036	3166861529	minineiva777@gmail.com	13	N/A		X			55	A			X		8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
19	Mercedes Marquez Lopez	CC	51734504	3166574451	francimc07@hotmail.com	7	N/A		X			53	B		X			8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	3	
20	Adriana Averbe Loaiza	CC	51659679	3115494259	adriana.averbe65@gmail.com	2	N/A		X			61	C				X	8	8	DULCE AMORE	NO	NO	NO	S	SI	5	7	
21	Josiba Garcia R.		52254372																									
22																												
23																												
24																												
25																												

Nombre de quien diligencia: _____ · Cargo de quien diligencia: _____ · Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Colono de tumbe 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agricultura 2. Ambiental 3. Cluster y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Habitante y/o empresario 12. Otro (¿) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

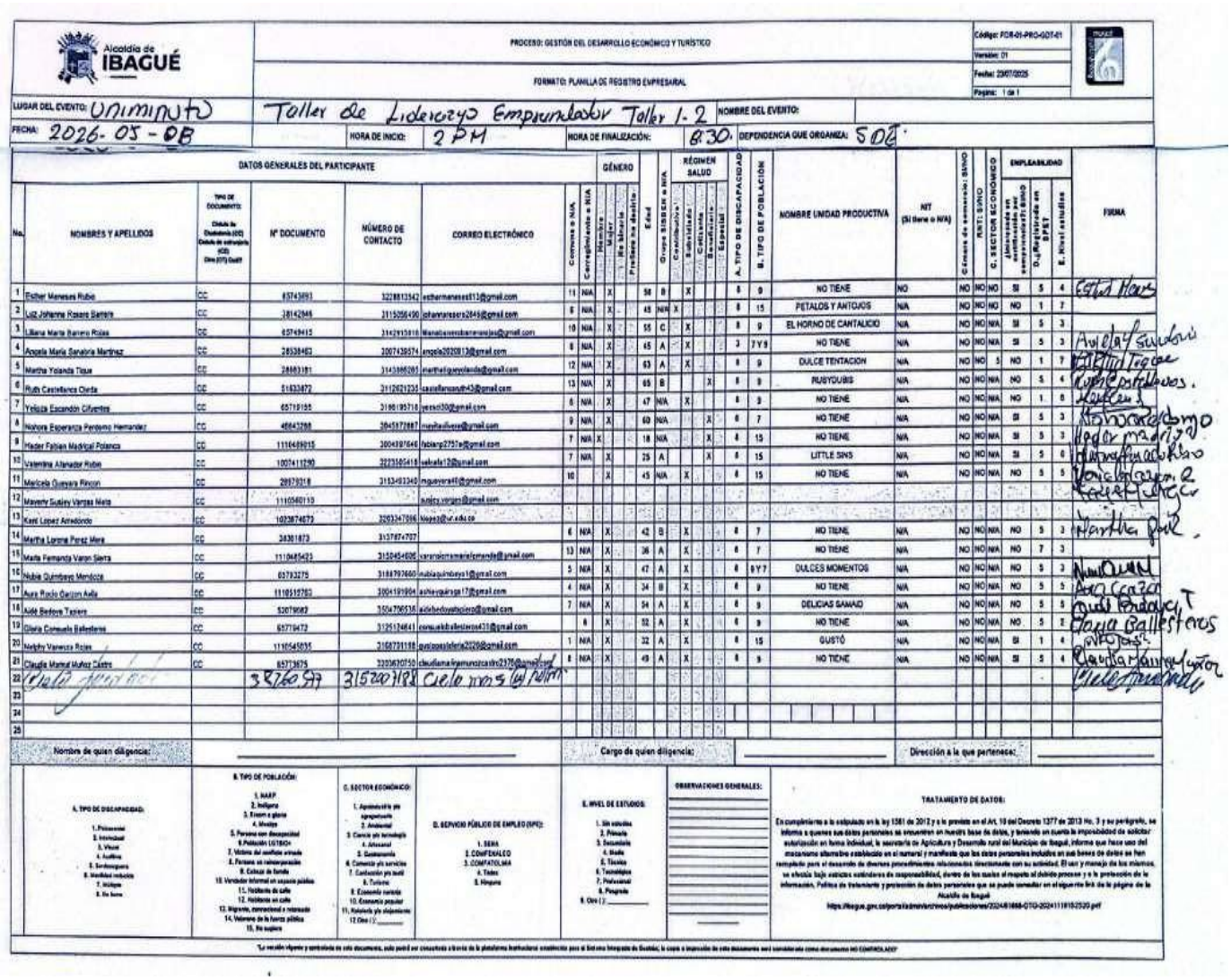
E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a la previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales indicados en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué:
https://ibague.gov.co/portal/administracion-publicaciones/2024/1888-DTO-20241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **08 de mayo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller Liderazgo Emprendedor Sesiones 1,2 y 3**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **6.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto | Taller de Liderazgo Emprendedor Taller 1-2 | NOMBRE DEL EVENTO:

FECHA: 2026-05-08 | HORA DE INICIO: 2 PM | HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comerciante o N/A	Campesino(a) o N/A	Hombre	Mujer	No Binario	Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Contiene	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Genera ingresos: SI/NO	RUT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Vinculado en intermediación laboral	Q. Registrado en SPE	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Esther Meneses Rubio	CC	65743893	3228813342	esthermeneses813@gmail.com	11	N/A	X				58	B	X				8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
2	Luz Johanne Rosero Sierra	CC	38142646	3115056490	johannerosero2646@gmail.com	6	N/A	X				45	N/A	X				8	15	PETALOS Y ANTOJOS	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
3	Liliana María Barrero Rojas	CC	65749415	3142915818	Marialianabarrerorojas@gmail.com	10	N/A	X				55	C		X			8	9	EL HORNO DE CANTALICIO	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
4	Angela María Bonalora Martínez	CC	28538453	3207436574	angela20208133@gmail.com	8	N/A	X				65	A		X			3	7 Y 9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
5	Martha Yolanda Tique	CC	28683181	3143866285	marthatiqueyolanda@gmail.com	12	N/A	X				63	A	X				8	9	DULCE TENTACION	N/A	NO	NO	S	NO	1	7	
6	Ruth Castellanos Cleta	CC	51633872	3112621235	castellanosruth43@gmail.com	13	N/A	X				65	B			X		8	9	RUBYDUBIS	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	4	
7	Yeliza Escandón Cifuentes	CC	65719195	3186195718	yeesci30@gmail.com	5	N/A	X				47	N/A	X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	6	
8	Nohora Esperanza Perdomo Hernandez	CC	46643288	3045872887	nurdaulivee@gmail.com	9	N/A	X				60	N/A			X		8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
9	Hader Fabian Madrid Polanco	CC	1110469015	3004397646	fabianp2757e@gmail.com	7	N/A	X				18	N/A			X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
10	Valentina Alzinador Rubio	CC	1007411290	3223505418	valeale12@gmail.com	7	N/A	X				25	A			X		8	15	LITTLE SINS	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	6	
11	Maricela Guevara Rincon	CC	28679318	3153493340	mguevara4f@gmail.com	10		X				45	N/A	X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
12	Maverly Subley Vargas Nieto	CC	1110540110		subley.vargas@gmail.com																							
13	Kent Lopez Arredondo	CC	1023874673	3203347596	klopez@ut.edu.co																							
14	Martha Lorena Perez Mera	CC	34381873	3137874707		6	N/A	X				42	B		X			8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	3	
15	Maria Fernanda Varon Sierra	CC	1110485423	3152454506	varonsierramariafernanda@gmail.com	13	N/A	X				36	A	X				8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	7	3	
16	Nubia Quimbaya Mendoza	CC	65793275	3184797660	nubiaquimbaya1@gmail.com	5	N/A	X				47	A	X				8	6 Y 7	DULCES MOMENTOS	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	3	
17	Ana Rocio Garzon Avila	CC	1110515783	3004191904	anitavgarzon17@gmail.com	4	N/A	X				34	B	X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
18	Aide Bedoya Tascon	CC	52079083	3104795536	aidebedoyatascon@gmail.com	7	N/A	X				54	A	X				8	9	DELICIAS SAMAD	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
19	Gloria Consuelo Ballesteros	CC	65719472	3125124641	consuelobalesteros431@gmail.com		8	X				52	A	X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	2	
20	Nelphy Vanessa Rojas	CC	1110545035	3168731158	quesospisoleria2020@gmail.com	1	N/A	X				32	A	X				8	15	GUSTÓ	N/A	NO	NO	N/A	SI	1	4	
21	Claudia Marisol Muñoz Castro	CC	65713675	3203630750	claudiamarisolmunozcastro2376@gmail.com	8	N/A	X				49	A	X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	4	
22			3976597	3152001188	cielo mos 14@ hotmail.com																							
23																												
24																												
25																												

Nombre de quien diligencia: | Cargo de quien diligencia: | Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agropecuario y/o agroindustria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Minería y/o ecoturismo 12. Otro (¿?): _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMPATRIOTAS 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿?): _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imperatividad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué:
https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/232481868-GTIO-20241118152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

6.11.6 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER COMPLEMENTARIO "LIDERAZGO EMPRENDEDOR" SESIONES 1, 2 Y 3.

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Taller Liderazgo Emprendedor Sesiones 1, 2 y 3"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Taller Liderazgo Emprendedor Sesiones 1, 2 y 3"**	6 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER COMPLEMENTARIO LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIONES 1, 2 y 3			**100%**

6.12 TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE"

6.12.1 SESIÓN 1. COMUNICACIÓN EFECTIVA Y RELACIONES INTERPERSONALES EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE

OBJETIVO
Fortalecer las habilidades de comunicación efectiva y las relaciones interpersonales de los participantes para mejorar la atención al cliente y generar experiencias positivas en los servicios de panificación y repostería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
La sesión inició con una reflexión sobre la importancia de la comunicación como herramienta fundamental para el éxito de los emprendimientos relacionados con la panificación y la repostería. Los participantes analizaron situaciones cotidianas de atención al cliente, identificando buenas prácticas y aspectos susceptibles de mejora.

Posteriormente se desarrollaron ejercicios prácticos de escucha activa, lenguaje verbal y no verbal, empatía y manejo adecuado de la información durante la interacción con clientes. A través de dinámicas participativas, los asistentes representaron diferentes escenarios de atención en puntos de venta de productos de panadería y repostería.

Asimismo, se promovió el fortalecimiento de habilidades relacionadas con el respeto, la amabilidad y la cordialidad como elementos esenciales para generar confianza y fidelización de clientes.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Fortalecimiento de las competencias de comunicación interpersonal.
- Mayor comprensión de la importancia de la escucha activa en la atención al cliente.
- Desarrollo de habilidades para establecer relaciones positivas con los consumidores.
- Sensibilización sobre el impacto de una atención cordial en el crecimiento del negocio.

CONCLUSIONES
La sesión permitió fortalecer las capacidades comunicativas de los participantes, evidenciando que una atención basada en el respeto, la empatía y la escucha activa contribuye significativamente a la satisfacción del cliente y al posicionamiento de los emprendimientos de panificación y repostería.

MATERIAL GRÁFICO DE APOYO TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE" SESIÓN 1.



6.12.2 SESIÓN 2. TRABAJO EN EQUIPO Y MANEJO DE SITUACIONES CON CLIENTES

OBJETIVO
Desarrollar habilidades de trabajo colaborativo y manejo adecuado de situaciones presentadas durante la atención al cliente en establecimientos de panificación y repostería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
Durante la sesión se abordó la importancia del trabajo en equipo dentro de los procesos productivos y comerciales de panaderías y reposterías. Los participantes analizaron cómo la coordinación de esfuerzos permite mejorar la calidad del servicio y la satisfacción del cliente.

Se realizaron actividades grupales orientadas a fortalecer la cooperación, la comunicación interna y la resolución de situaciones problemáticas que pueden presentarse durante la atención al público. Igualmente, se estudiaron casos prácticos relacionados con reclamos, solicitudes especiales y manejo de inconformidades.

Los asistentes participaron en simulaciones de servicio al cliente donde aplicaron estrategias para resolver conflictos de manera respetuosa, manteniendo siempre una actitud profesional.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Fortalecimiento de habilidades para el trabajo colaborativo.
- Mejor comprensión del manejo adecuado de situaciones difíciles con clientes.
- Desarrollo de capacidades para resolver conflictos de manera efectiva.
- Mayor conciencia sobre la importancia de la cooperación dentro de los emprendimientos.

CONCLUSIONES
La sesión permitió evidenciar que el trabajo en equipo y la adecuada gestión de situaciones con clientes constituyen factores determinantes para garantizar una experiencia satisfactoria y fortalecer la imagen de los negocios de panificación y repostería.

CONVENIO DE ASOCIACIÓN 2304 DE 2026
CAPACITACIÓN EN ARTES Y OFICIOS; Y ENTREGA DE CAPITAL SEMILLA

MATERIAL GRÁFICO DE APOYO TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE" SESIÓN 2.



OBJETIVO
Fortalecer las habilidades orientadas a brindar un servicio de excelencia que contribuya a la fidelización de clientes y al crecimiento sostenible de emprendimientos de panificación y repostería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
La sesión se enfocó en la importancia de generar experiencias positivas durante el proceso de venta y atención al cliente. Los participantes identificaron estrategias para brindar un servicio diferencial basado en la calidad, la amabilidad y la atención personalizada.

Se realizaron ejercicios prácticos relacionados con la presentación de productos, identificación de necesidades del cliente y generación de valor agregado en los servicios ofrecidos. Asimismo, se analizaron mecanismos para fortalecer la confianza de los consumidores y fomentar su permanencia como clientes frecuentes.

Finalmente, se promovió la reflexión sobre la relación existente entre la satisfacción del cliente, las recomendaciones positivas y el crecimiento empresarial.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Comprensión de estrategias para fidelizar clientes.
- Fortalecimiento de habilidades de servicio y orientación al cliente.
- Mayor reconocimiento de la importancia de la calidad en la atención.
- Sensibilización sobre la relación entre servicio y crecimiento empresarial.

CONCLUSIONES
La sesión permitió fortalecer la visión de servicio de los participantes, quienes reconocieron que la satisfacción del cliente constituye uno de los principales factores para garantizar la sostenibilidad y crecimiento de los emprendimientos de panificación y repostería.

MATERIAL GRÁFICO DE APOYO TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE" SESIÓN 3.



6.12.4 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER **COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE" SESIONES 1, 2 Y 3.**







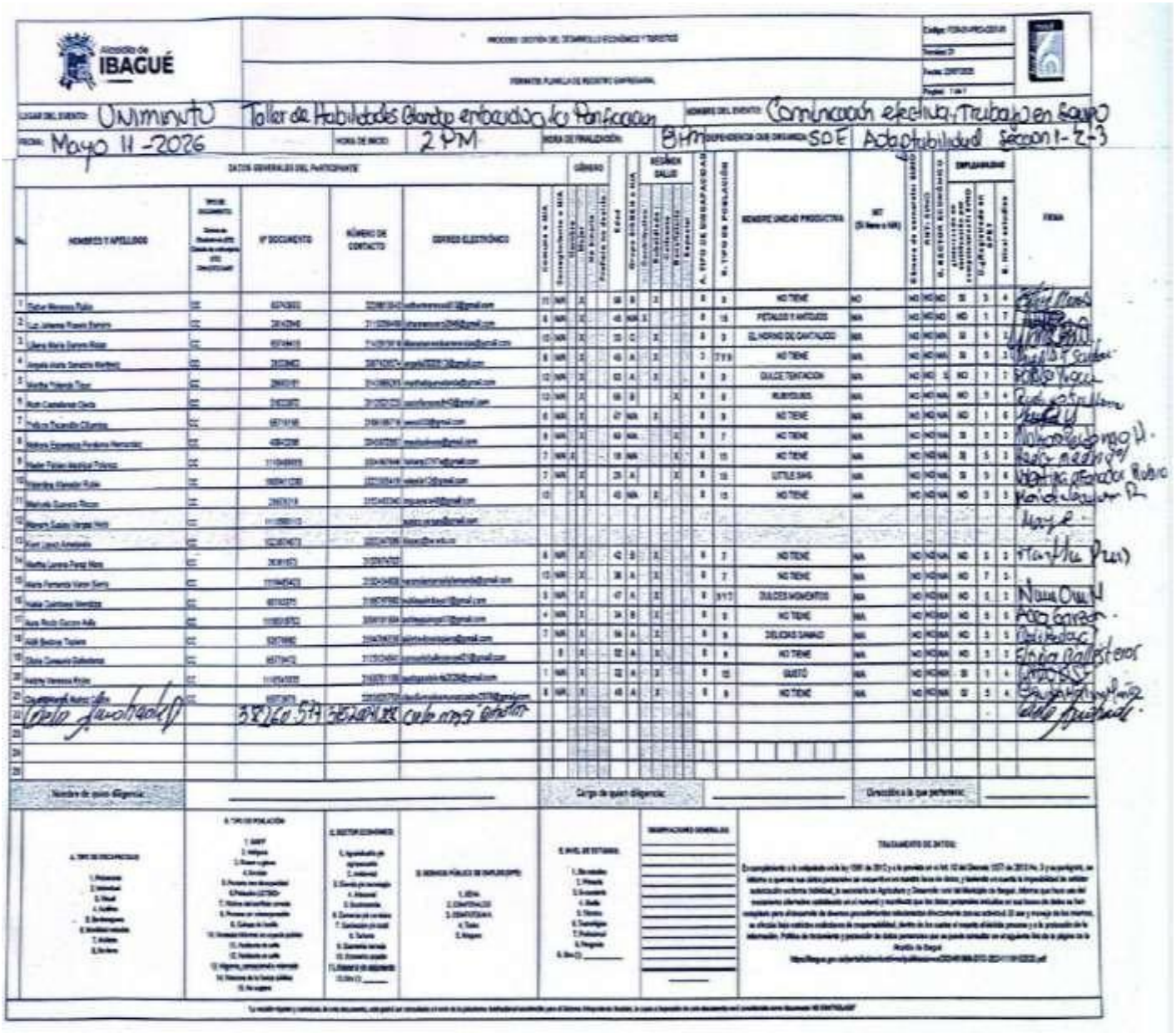




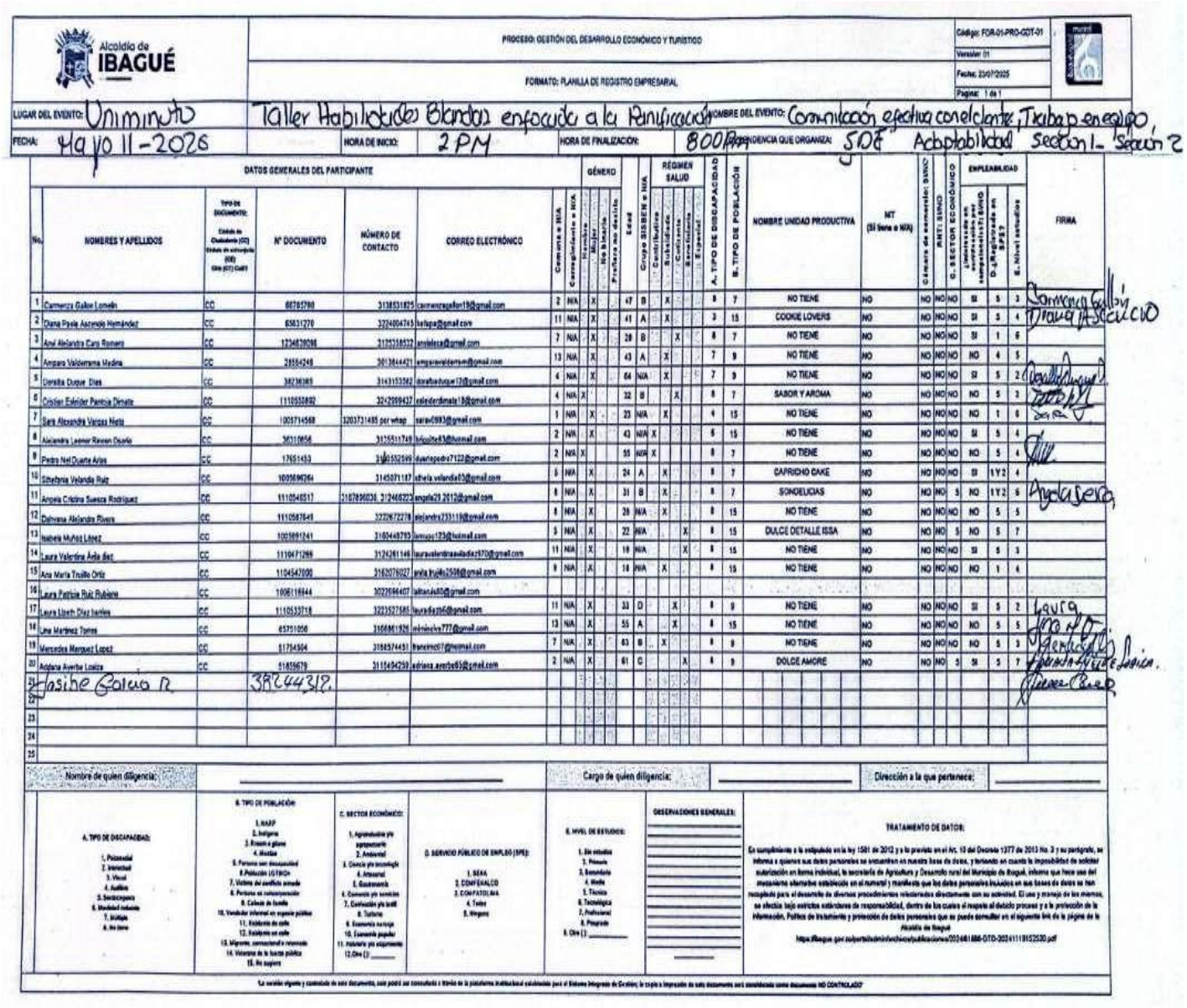


6.12.5 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL T**ALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE" SESIONES 1, 2 Y 3.**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **11 de mayo de 2026**
Tema de la Actividad: **Taller Habilidades Blandas y Atención al Cliente Sesiones 1, 2 y 3**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **6 horas**


Alcaldía de IBAGUÉ

Tema de la Actividad: **Taller Habilidades Blandas y Atención al Cliente Sesiones 1, 2 y 3**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **6 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURISTICO
FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL
Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Unimintto — Taller Habilidades Blandas enfocado a la Planificación — NOMBRE DEL EVENTO: Comunicación efectiva con el cliente, Trabajo en equipo
FECHA: 14 yo 11-2026 — HORA DE INICIO: 2 PM — HORA DE FINALIZACION: 8:00 pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE — Adaptabilidad Sección 1- Sección 2

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o NVA	Corregimiento o NVA	GÉNERO: Hombre	Mujer	No Binario	Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o NVA	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Vinculado	Excepción	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NVA)	Cámara de comercio: SI/NO	RUT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Unidad productiva en funcionamiento: SI/NO	D. Registro en SENA: SI/NO	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Carmenza Gallon Lonelin	CC	66765790	3138531825	carmenzagallon19@gmail.com	2	N/A		X			47	B		X				8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
2	Diana Paola Ascencio Hernández	CC	65631270	3224004745	bellapa@gmail.com	11	N/A		X			41	A		X				3	15	COOKIE LOVERS	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
3	Ana Alejandra Cano Romero	CC	1234639096	3135538522	anvaleca@gmail.com	7	N/A		X			28	B			X			8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	1	6	
4	Ampara Valderrama Medina	CC	28554248	3013844421	amparavalderrama@gmail.com	13	N/A		X			43	A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	4	5	
5	Dorelita Duque Dias	CC	38236385	3143153582	dorabelduque17@gmail.com	4	N/A		X			64	N/A		X				7	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
6	Cristian Estéfer Pantoja Donato	CC	1110550892	32+2599437	estefandonato18@gmail.com	4	N/A	X				22	B			X			8	7	SABOR Y AROMA	NO	NO	NO	NO	NO	5	2	
7	Sara Alejandra Vargas Mata	CC	1005714568	3203731485 por whap	saravi0993@gmail.com	1	N/A		X			23	N/A		X				4	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	6	
8	Alejandra Leonor Rincon Duarte	CC	36310856	3135511749	lirduarte63@hotmail.com	2	N/A	X				43	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	4	
9	Pedro Nel Duarte Arias	CC	17651453	3[illegible]552599	duariopedro7122@gmail.com	2	N/A	X				55	N/A	X					8	7	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	4	
10	Sthefynia Yolanda Ruiz	CC	1005696264	3145071187	sthela.yolanda03@gmail.com	5	N/A		X			24	A		X				8	7	CARRICHO CAKE	NO	NO	NO	NO	SI	1 Y 2	4	
11	Angela Cristina Suesca Rodriguez	CC	1110540517	2187696036, 3124682223	angela29.2012@gmail.com	8	N/A		X			31	B		X				8	7	SONDELICIAS	NO	NO	NO	5	NO	1 Y 2	5	
12	Dahyana Alejandra Rivera	CC	1110587645	3222672278	alejandra7331119@gmail.com	8	N/A		X			28	N/A		X				8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
13	Isabela Muñoz López	CC	1003891741	3160448793	ismuloz123@hotmail.com	5	N/A		X			22	N/A				X		8	15	DULCE DETALLE ISSA	NO	NO	NO	5	NO	5	7	
14	Laura Valentina Ávila Díaz	CC	1110471299	3124261146	lauravalentinaaviladiaz970@gmail.com	11	N/A		X			19	N/A				X		8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	3	
15	Ana María Trujillo Ortiz	CC	1104547090	3162078027	anita.trujillo2508@gmail.com	9	N/A		X			18	N/A	X					8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	1	6	
16	Laura Patricia Ruiz Rubiano	CC	1006118944	3022984407	laitan.ab80@gmail.com																								
17	Laura Lizeth Díaz Ibañez	CC	1110533718	3223527585	laura4a296@gmail.com	11	N/A		X			33	D			X			8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	SI	5	2	
18	Lina Martínez Torres	CC	65751058	3165861926	minimichis777@gmail.com	13	N/A		X			55	A			X			8	15	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	5	
19	Mercedes Marquez Lopez	CC	51754564	3184574451	francerico7@gmail.com	7	N/A		X			63	B		X				8	9	NO TIENE	NO	NO	NO	NO	NO	5	3	
20	Adriana Averbe Loaiza	CC	51855679	3115434293	adriana.averbe65@gmail.com	2	N/A		X			61	C				X		8	9	DOLCE AMORE	NO	NO	NO	5	SI	5	7	
21	Yasibe Galeano R.		39[illegible]44318																										
22																													
23																													
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en ejercicio de prostitución 9. Consumo de bazuko 10. Habitante de calle en especial protección 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o ingeniería 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnica 6. Tecnológica 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y no portigrado, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

6.12.6 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER COMPLEMENTARIO "HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE" SESIONES 1, 2 Y 3.

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Taller Habilidades Blandas y Atención al Cliente Sesiones 1, 2 y 3"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Taller Habilidades Blandas y Atención al Cliente Sesiones 1, 2 y 3"**	6 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER COMPLEMENTARIO HABILIDADES BLANDAS SESIONES 1, 2 Y 3			**100%**

7.
PROCESO FORMÁTIVO DE CHOCOLATERÍA

7.1 TALLER No. 1. HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

7.1.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los principios fundamentales de higiene personal que deben cumplir todas las personas involucradas en la manipulación de alimentos, especialmente en los procesos de elaboración de productos de chocolatería. Se explicó la importancia de adoptar hábitos adecuados de aseo personal como una medida preventiva para evitar la contaminación física, química y biológica de los alimentos.

Los participantes reconocieron que la inocuidad alimentaria constituye un elemento esencial para garantizar productos seguros para el consumo humano, fortaleciendo así la confianza de los clientes y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

Mediante actividades teóricas y ejemplos prácticos, se identificaron los riesgos asociados a una manipulación inadecuada de alimentos y se fortalecieron las competencias relacionadas con la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en entornos de producción artesanal y comercial de chocolates.

7.1.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos y prácticas relacionadas con la higiene personal del manipulador de alimentos, promoviendo la producción de productos de chocolatería inocuos y de alta calidad.

7.1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las normas básicas de higiene personal aplicables a la manipulación de alimentos.
- Reconocer las principales fuentes de contaminación de los alimentos.
- Aplicar correctamente los procedimientos de lavado y desinfección de manos.
- Comprender la importancia del uso adecuado de la dotación de trabajo.
- Promover hábitos saludables que contribuyan a la inocuidad alimentaria.

7.1.4 DESARROLLO TEMÁTICO

IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL

Se explicó que la higiene personal constituye uno de los pilares fundamentales de la seguridad alimentaria. Los participantes comprendieron que los manipuladores pueden convertirse en una fuente de contaminación cuando no mantienen adecuados hábitos de limpieza y cuidado personal.

Se analizaron casos prácticos relacionados con enfermedades transmitidas por alimentos y las consecuencias económicas y sanitarias derivadas de una mala manipulación.

FUENTES DE CONTAMINACIÓN

Se identificaron las principales fuentes de contaminación presentes en los procesos de elaboración de chocolates:

- Cabello.

- Manos contaminadas.
- Ropa sucia.
- Joyas y accesorios.
- Uñas largas o con esmalte.
- Enfermedades infectocontagiosas.
- Estornudos y tos sin protección.

Los participantes reconocieron la necesidad de minimizar estos riesgos mediante la aplicación de medidas preventivas.

LAVADO CORRECTO DE MANOS
Se realizó la explicación y demostración práctica del procedimiento correcto para el lavado de manos.

Pasos desarrollados:

1. Mojar las manos con agua potable.
2. Aplicar jabón antibacterial.
3. Frotar palmas y dorsos.
4. Limpiar entre los dedos.
5. Cepillar uñas cuando sea necesario.
6. Enjuagar completamente.
7. Secar con toallas desechables.
8. Aplicar desinfectante autorizado.

Se enfatizó que el lavado de manos debe realizarse antes de iniciar labores, después de usar el baño, después de manipular residuos y cada vez que exista riesgo de contaminación.

PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR
Se explicó la importancia del uso adecuado de:

- Uniforme limpio.
- Delantal.
- Gorro o cofia.
- Tapabocas cuando sea requerido.
- Calzado cerrado antideslizante.

Asimismo, se indicó la prohibición del uso de:

- Anillos.
- Pulseras.
- Relojes.
- Aretes largos.
- Uñas postizas.
- Esmaltes.

ESTADO DE SALUD DEL MANIPULADOR
Se analizaron las condiciones de salud que impiden temporalmente la manipulación de alimentos:

- Infecciones respiratorias.
- Enfermedades gastrointestinales.
- Heridas abiertas.
- Lesiones infectadas.
- Enfermedades contagiosas.

Los participantes comprendieron la responsabilidad individual de informar oportunamente cualquier condición médica que pueda representar un riesgo para la inocuidad alimentaria.

7.1.5 EJEMPLO PRÁCTICO APLICADO A CHOCOLATERÍA
Se desarrolló un ejercicio práctico en el cual los participantes realizaron la preparación de bombones de chocolate aplicando previamente el protocolo completo de higiene personal.

Durante la actividad se verificó:

- Correcto lavado de manos.
- Uso de uniforme limpio.
- Cabello completamente cubierto.
- Área de trabajo desinfectada.
- Manipulación adecuada de utensilios.

Esta práctica permitió evidenciar la importancia de implementar medidas preventivas antes de iniciar cualquier proceso productivo.

7.1.6 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Presentación digital.
- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Videos educativos sobre manipulación de alimentos.
- Infografías sobre lavado de manos.
- Uniformes demostrativos.
- Insumos de limpieza y desinfección.
- Jabón antibacterial.
- Toallas desechables.
- Material audiovisual.
- Tablero y marcadores.

Se explicó que una adecuada higiene personal contribuye a reducir pérdidas económicas asociadas a devoluciones, contaminación o desperdicio de productos.

7.1.7 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE
Durante el taller se socializaron las principales disposiciones legales relacionadas con la manipulación de alimentos:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para fabricación y comercialización de alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional y frontal.
- Lineamientos del INVIMA para establecimientos productores de alimentos.
- Se destacó la obligación de cumplir estas normas para garantizar la inocuidad y calidad de los productos elaborados.

7.1.8 CONCLUSIONES

1. Los participantes comprendieron la importancia de la higiene personal como requisito fundamental para la producción segura de alimentos.
2. Se fortalecieron los conocimientos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la chocolatería.
3. Los beneficiarios identificaron las principales fuentes de contaminación y las medidas necesarias para prevenirlas.
4. Se promovió la adopción de hábitos permanentes de limpieza y autocuidado durante los procesos productivos.
5. El taller permitió consolidar las bases para el desarrollo de actividades de chocolatería bajo estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

7.1.9 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 1



7.1.10 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 1. HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

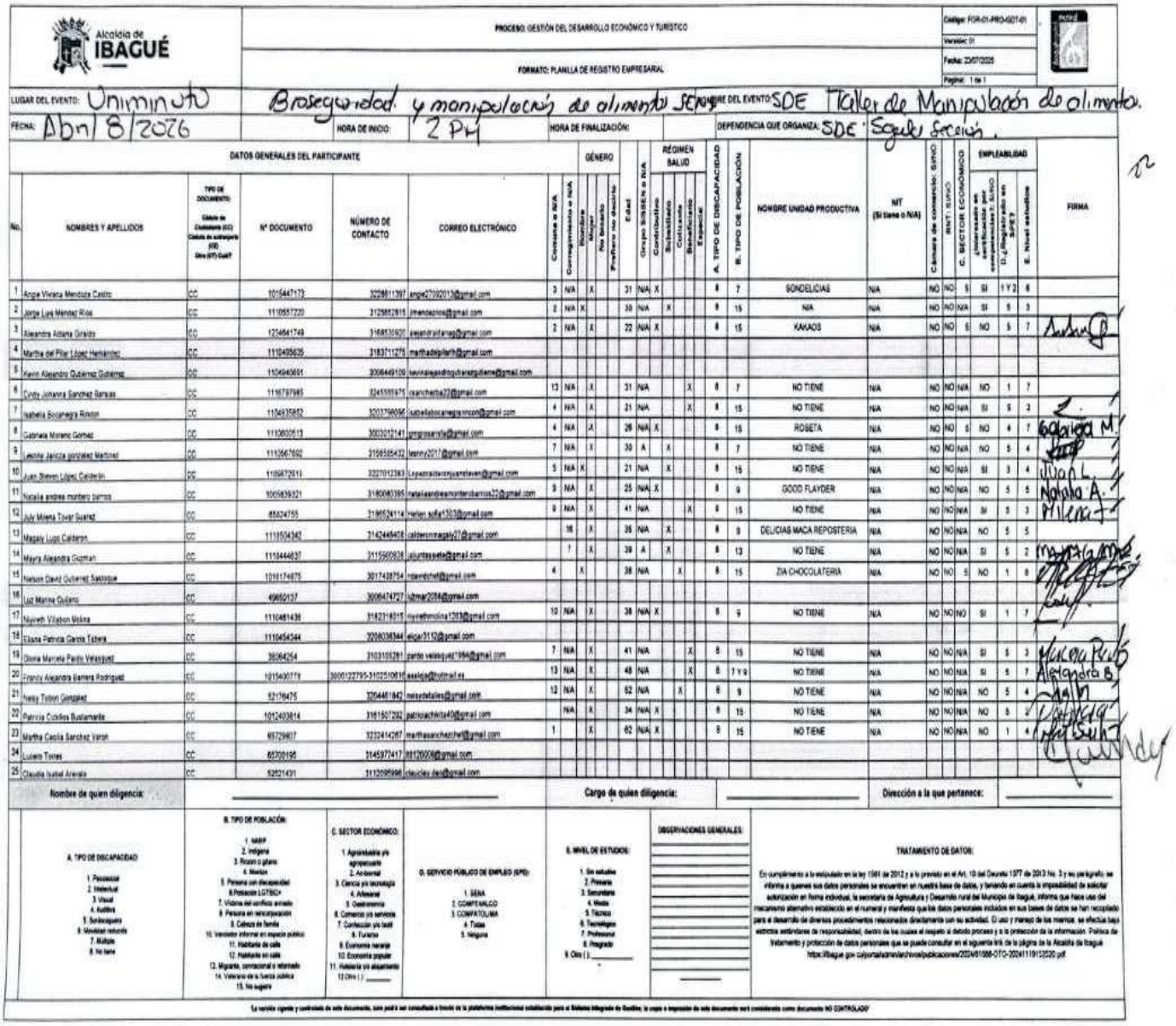






7.1.11 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **08 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Higiene personal del manipulador de alimentos**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **6 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

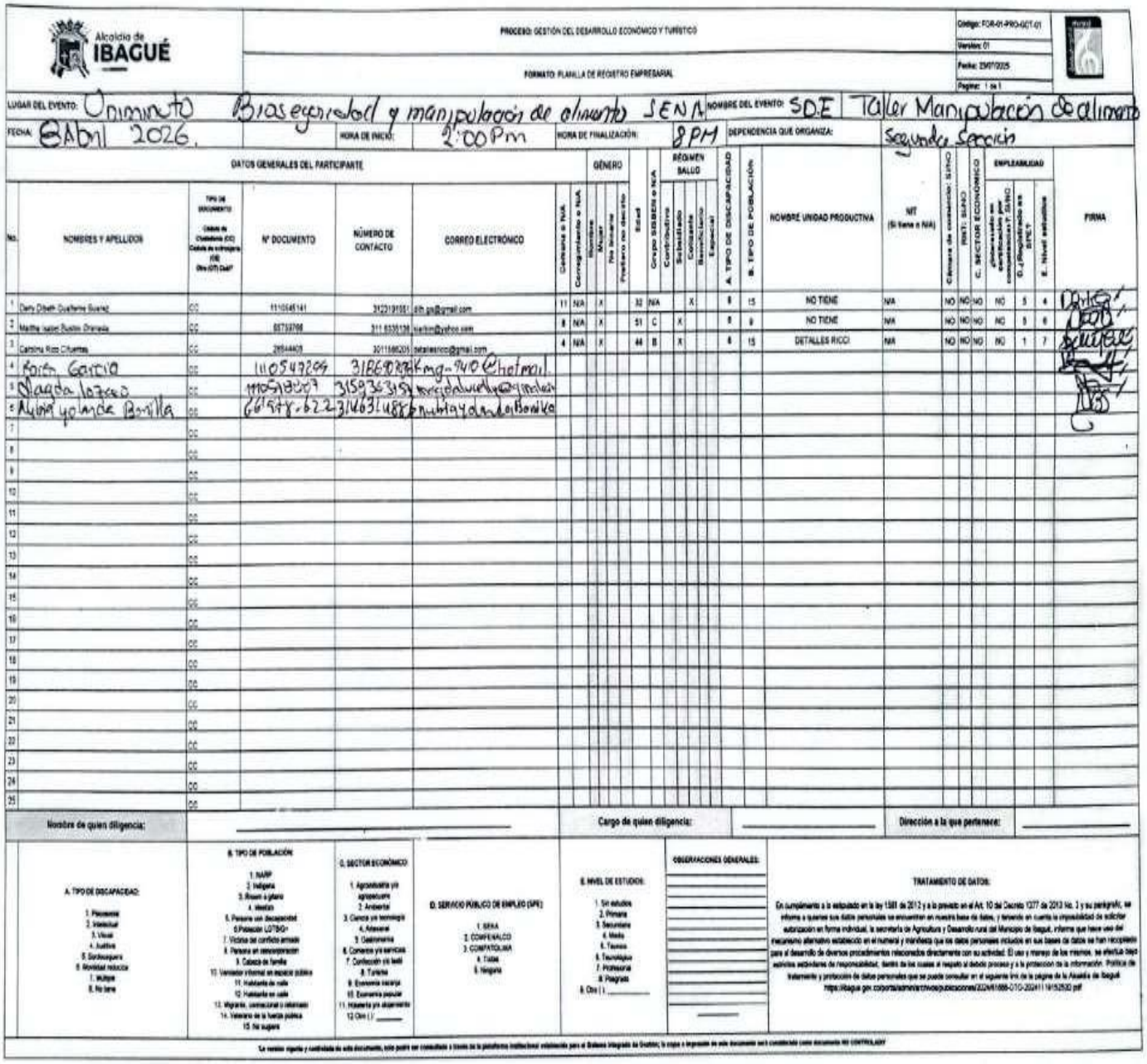
PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURISTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto Bienestar y manipulación de alimento — NOMBRE DEL EVENTO: SDE Taller de Manipulación de alimento.
FECHA: Abril 8/2026 — HORA DE INICIO: 2 PM — HORA DE FINALIZACIÓN: — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Salud Sección.

| DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE | | |

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **08 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Higiene personal del manipulador de alimentos**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:00 p.m.**
Número de Horas: **6 horas**



PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO
FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL
Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Onimento Biosegoridad y manipulacion de alimento SENA | NOMBRE DEL EVENTO: SDE Taller Manipulación de alimento
FECHA: 8 Abril 2026. | HORA DE INICIO: 2:00 Pm | HORA DE FINALIZACIÓN: 8 PM | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Segunda Sección

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Persona o N/A	GÉNERO: Cisgenero o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: Prefiero no decirlo	GÉNERO: Edad	RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD: Cámara de comercio: SI/NO	EMPLEABILIDAD: RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Desempleado en los últimos 6 meses? SI/NO	D. ¿Pensionado en los últimos 6 meses? SI/NO	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Dany Dibeth Gualtero Suarez	CC	1110545141	3122191881	dth.gs@gmail.com	11	N/A	X			32	N/A		X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	NO	5	4	
2	Maithe Isabel Rubio Granada	CC	65733708	311 8335138	isarbio@yahoo.com	8	N/A	X			51	C	X					8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	NO	5	6	
3	Carolina Ruiz Cifuentes	CC	29544409	3011686205	[illegible]@gmail.com	4	N/A	X			44	B	X					8	15	DETALLES RICO	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
4	Rosa Garcia	CC	1105472069	3186[illegible]	[illegible]@hotmail.																							
5	Magda lozano	CC	1105[illegible]007	3159[illegible]	[illegible]																							
6	Alma yolanda Bonilla	CC	66[illegible]	3146[illegible]	[illegible]																							
7		CC																										
8		CC																										
9		CC																										
10		CC																										
11		CC																										
12		CC																										
13		CC																										
14		CC																										
15		CC																										
16		CC																										
17		CC																										
18		CC																										
19		CC																										
20		CC																										
21		CC																										
22		CC																										
23		CC																										
24		CC																										
25		CC																										

Nombre de quien diligencia: _____ | Cargo de quien diligencia: _____ | Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turístico 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMPATRIOTAS 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/222481/1688-070-2024111915253O.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

7.1.12 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 1

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Higiene personal del manipulador de alimentos"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Higiene personal del manipulador de alimentos**"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 1			**100%**

7.2 TALLER No. 2. CONDICIONES LOCATIVAS ADECUADAS PARA LA PRODUCCIÓN

7.2.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los aspectos fundamentales relacionados con las condiciones locativas que deben reunir los espacios destinados a la producción de alimentos, especialmente aquellos orientados a la elaboración de productos de chocolatería artesanal y comercial.

Los participantes identificaron la importancia de contar con instalaciones adecuadas que permitan garantizar la inocuidad de los alimentos, prevenir riesgos de contaminación y cumplir con la normatividad sanitaria vigente. Asimismo, se analizaron los requisitos mínimos que deben cumplir las áreas de producción, almacenamiento, empaque y comercialización para asegurar procesos eficientes y productos de alta calidad.

A través de actividades teóricas y ejercicios prácticos, los beneficiarios reconocieron cómo una adecuada distribución de espacios, ventilación, iluminación, abastecimiento de agua potable y control de plagas contribuyen al fortalecimiento de emprendimientos sostenibles en el sector alimentario.

7.2.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos de los participantes sobre las condiciones locativas requeridas para la producción segura de alimentos, garantizando espacios adecuados para el desarrollo de actividades de chocolatería bajo criterios de calidad e inocuidad.

7.2.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los requisitos locativos exigidos para establecimientos productores de alimentos.
- Reconocer los riesgos asociados a instalaciones inadecuadas.
- Comprender la importancia de la distribución funcional de las áreas de trabajo.
- Aplicar criterios básicos de higiene y saneamiento en espacios de producción.
- Promover el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

7.2.4 DESARROLLO TEMÁTICO

IMPORTANCIA DE LAS CONDICIONES LOCATIVAS

Se explicó que las instalaciones constituyen uno de los elementos más importantes para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. Los participantes comprendieron que un espacio diseñado adecuadamente facilita las operaciones de limpieza, desinfección, almacenamiento y producción.

Se analizaron ejemplos de establecimientos con deficiencias locativas y las posibles consecuencias relacionadas con contaminación cruzada, deterioro de materias primas y afectaciones a la salud de los consumidores.

UBICACIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN
Se estudió la importancia de ubicar las áreas de elaboración en lugares alejados de:

- Basureros.
- Fuentes de contaminación ambiental.
- Aguas estancadas.
- Explotaciones pecuarias.
- Vertimientos industriales.
- Presencia excesiva de polvo o humo.

Los participantes identificaron los factores ambientales que pueden afectar la calidad de los productos alimenticios.

DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS
Se abordaron los principios básicos para una correcta distribución de áreas:

Área de recepción de materias primas
Espacio destinado a la recepción e inspección de insumos antes de ingresar al proceso productivo.

Área de almacenamiento
Lugar destinado a conservar adecuadamente materias primas, empaques y productos terminados.

Área de producción
Espacio principal para la elaboración de chocolates, donde deben desarrollarse las operaciones de mezclado, moldeo, relleno y empaque.

Área de lavado
Zona exclusiva para limpieza y desinfección de utensilios y equipos.

Área administrativa y comercial
Espacio destinado al control documental, atención al cliente y gestión administrativa.
Se enfatizó la necesidad de establecer flujos de trabajo que eviten cruces entre materias primas y productos terminados.

PISOS, PAREDES Y TECHOS
Los participantes conocieron las características que deben cumplir estas superficies:

Pisos

- Impermeables.
- Antideslizantes.
- Resistentes.
- Fáciles de limpiar.
- Sin grietas ni acumulación de humedad.

Paredes
- Lisas.
- Lavables.
- De colores claros.
- Resistentes a la humedad.

Techos
- Construidos con materiales que faciliten la limpieza.
- Libres de filtraciones.
- Sin desprendimientos de partículas.

ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN
Se explicó la importancia de mantener:

Iluminación adecuada
- Facilita las labores de producción.
- Permite detectar suciedad.
- Mejora las condiciones de seguridad laboral.

Ventilación adecuada
- Controla temperatura y humedad.
- Reduce la condensación.
- Disminuye riesgos microbiológicos.

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE
Se socializó que toda instalación destinada a la producción de alimentos debe disponer permanentemente de agua potable para:

- Lavado de manos.
- Limpieza de equipos.
- Desinfección de áreas.
- Procesos productivos.

Se destacó la importancia de realizar mantenimiento periódico a tanques y redes de distribución.

MANEJO DE RESIDUOS
Se desarrollaron actividades relacionadas con:

- Clasificación de residuos.
- Uso de recipientes con tapa.
- Recolección periódica.
- Disposición adecuada de residuos orgánicos e inorgánicos.

Los participantes comprendieron que una gestión adecuada de residuos reduce la presencia de plagas y vectores.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS
Se analizaron medidas preventivas para evitar la presencia de:

- Moscas.
- Cucarachas.
- Hormigas.
- Roedores.

Entre las acciones estudiadas se destacaron:

- Limpieza permanente.
- Sellado de grietas.
- Uso de mallas protectoras.
- Monitoreo periódico.
- Contratación de servicios especializados cuando sea necesario.

7.2.5 EJEMPLO PRÁCTICO APLICADO A CHOCOLATERÍA

Se desarrolló un ejercicio práctico consistente en el diseño de un pequeño taller artesanal para producción de chocolates.

Los participantes distribuyeron las siguientes áreas:

Área	Función
Recepción	Ingreso y revisión de materias primas
Almacenamiento	Conservación de insumos
Producción	Elaboración de chocolates
Empaque	Acondicionamiento final
Lavado	Limpieza y desinfección
Comercialización	Venta y atención al cliente

Esta actividad permitió visualizar la importancia de una correcta organización del espacio productivo.

7.2.6 COSTOS DE ADECUACIÓN LOCATIVA (REFERENCIA 2026)

Ejemplo para un pequeño emprendimiento de chocolatería

Concepto	Valor Aproximado (COP)
Pintura sanitaria lavable	$800.000
Adecuación de pisos	$2.500.000
Lavamanos de accionamiento no manual	$700.000
Estanterías metálicas	$1.200.000
Sistema de iluminación LED	$900.000
Señalización sanitaria	$300.000

Elementos para control de plagas	$400.000
Equipos básicos de limpieza	$500.000
Total Aproximado	$7.300.000

Beneficios Económicos

- Reducción de pérdidas por contaminación.
- Mayor confianza del cliente.
- Mejor presentación del negocio.
- Cumplimiento de requisitos para comercialización.
- Incremento de oportunidades de crecimiento empresarial.

7.2.7 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Presentación digital.
- Guía sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
- Videos educativos.
- Fotografías comparativas de instalaciones.
- Planos básicos de distribución de plantas de alimentos.
- Material audiovisual.
- Tablero y marcadores.
- Fichas de evaluación de riesgos sanitarios.
- Normatividad sanitaria vigente.

7.2.8 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron los principales requisitos normativos relacionados con infraestructura y producción de alimentos:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional.
- Lineamientos técnicos del INVIMA para establecimientos productores de alimentos.
- Normas relacionadas con saneamiento básico, control de plagas y abastecimiento de agua potable.

7.2.9 CONCLUSIONES

1. Los participantes comprendieron que las condiciones locativas adecuadas constituyen un requisito esencial para garantizar la inocuidad alimentaria.
2. Se fortalecieron los conocimientos relacionados con la distribución funcional de espacios destinados a la producción de chocolates.
3. Los beneficiarios identificaron los requisitos mínimos que deben cumplir pisos, paredes, techos, iluminación y ventilación.
4. Se promovió la aplicación de medidas preventivas relacionadas con saneamiento básico, manejo de residuos y control integrado de plagas.
5. El taller permitió fortalecer las capacidades de los participantes para proyectar emprendimientos de chocolatería ajustados a los requisitos sanitarios vigentes.

7.2.10 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 2



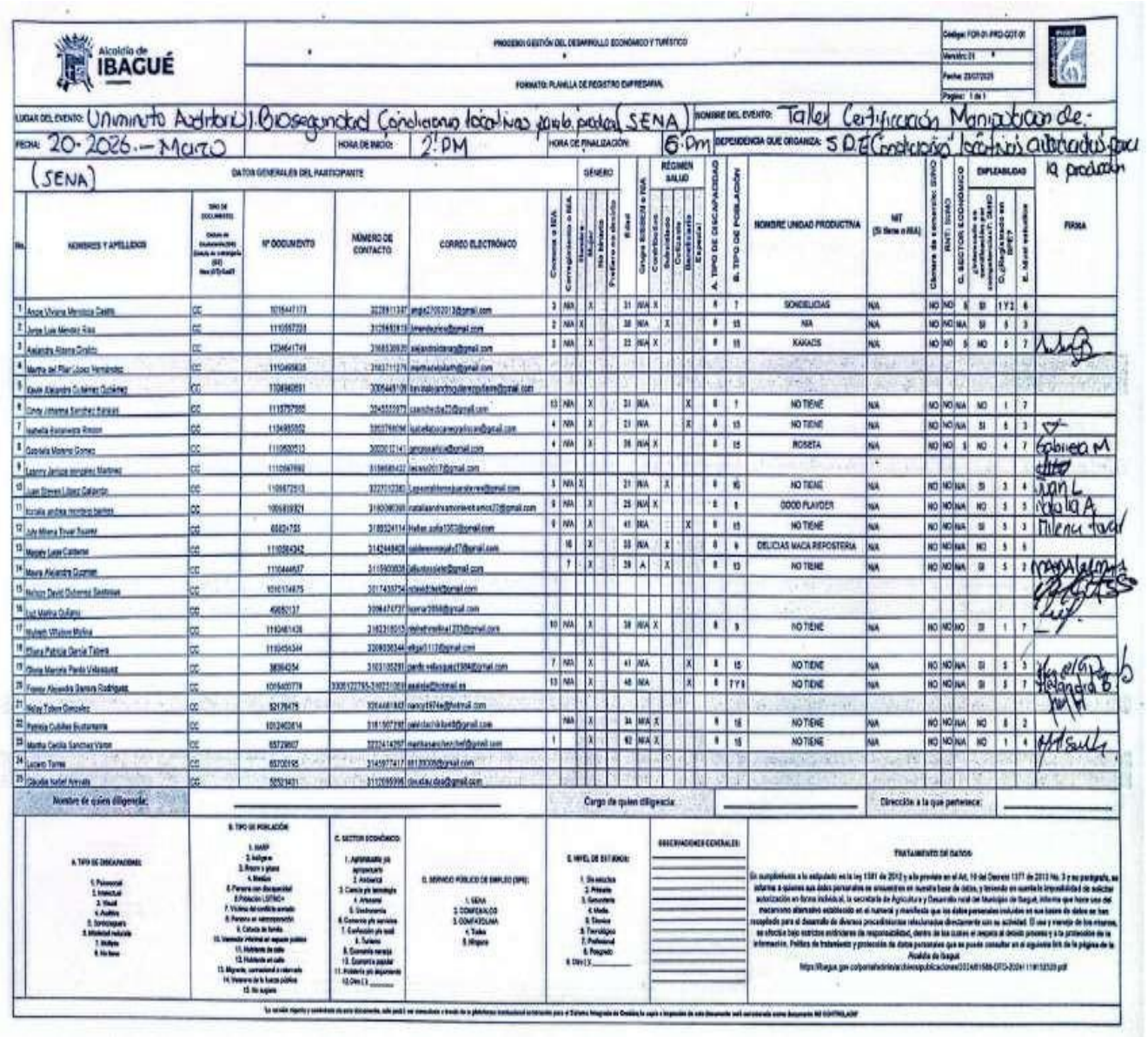
7.2.11 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 2. CONDICIONES LOCATIVAS ADECUADAS PARA LA PRODUCCIÓN





7.2.12 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER CONDICIONES LOCATIVAS ADECUADAS PARA LA PRODUCCIÓN

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **20 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Condiciones Locativas Adecuadas para la Producción**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **4 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Universidad Autónoma (U) Bioseguridad Condiciones locativas para la producción (SENA) | NOMBRE DEL EVENTO: Taller Certificación Manipulación de Alimentos

FECHA: 20-2026.-Marzo | HORA DE INICIO: 2 PM | HORA DE FINALIZACIÓN: 6 PM | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S.D.E Condiciones locativas adecuadas para la producción

(SENA)

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o Vda.	Corregimiento o Vda.	GÉNERO: Hombre	Mujer	Intersexual	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o Vda.	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o Vda.)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): ¿Diligenció en ventanilla y/o virtual?	D. ¿Diligenció en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castillo	CC	1016447173	3228911347	angie23092013@gmail.com	3	NA		X			31	NA	X					8	7	SONDELICIAS	NA	NO	NO	S	SI	1Y1	6	
2	Jorge Luis Mendez Rios	CC	1110557203	3128681815	lmendezrios@gmail.com	2	NA	X				38	NA	X					8	15	NA	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	
3	Alejandra Abarca Giraldo	CC	1234641749	3166330935	aabarcagiraldo@gmail.com	3	NA		X			22	NA	X					8	15	KAKAOS	NA	NO	NO	S	NO	S	7	
4	Martha del Pilar Lopez Hernandez	CC	1110495835	3163711279	marthalopezlaura@gmail.com																								
5	Kevin Alejandro Gutierrez Quintero	CC	1128840851	3206441791	kevinalejandroguterrezquintero@gmail.com																								
6	Cindy Johanna Sanchez Barajas	CC	1118757885	3245555975	csanchez0427@gmail.com	13	NA		X			23	NA					X	8	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	7	
7	Isabella Valderrama Rincon	CC	1136885552	3053784094	isabellavalderramarincon@gmail.com	4	NA		X			23	NA					X	8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	
8	Gabriela Molano Gomez	CC	1110920513	3000210141	gmolanogomez@gmail.com	4	NA		X			26	NA	X					8	15	ROSETA	NA	NO	NO	S	NO	4	7	
9	Leonny Jamileth Hernandez Martinez	CC	1110067892	3156685432	leonny2017@gmail.com																								
10	Juan Steven Lopez Galeano	CC	1109872513	3227212383	juansteventennisandcrew@gmail.com	5	NA	X				21	NA		X				8	16	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	3	4	
11	Natalia andrea montero barrios	CC	1006810921	3160396268	nataliaandreamonterobarrios27@gmail.com	9	NA		X			25	NA	X					8	1	GOOD PLAYDEH	NA	NO	NO	NA	NO	5	5	
12	July Milena Rivas Nuñez	CC	65824755	3186324114	thaller.sofia1003@gmail.com	9	NA		X			41	NA				X		8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
13	Maggley Lucia Castaneda	CC	1110564242	3142446408	castlemonmaly07@gmail.com		16		X			33	NA	X					8	9	DELICIAS MACA REPOSTERIA	NA	NO	NO	NA	NO	5	6	
14	Maura Alejandra Guzman	CC	1110444637	3115900838	alfautosiete@gmail.com		7		X			29	A		X				8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
15	Nelson David Gutierrez Sanchez	CC	1016114875	3017433754	nelsdchiel@gmail.com																								
16	Luz Marina Quiñonez	CC	40652137	3208472737	luzmar2884@gmail.com																								
17	Wuilmer Viviana Molina	CC	1110481426	3182318015	wuilmermolina1223@gmail.com	10	NA		X			38	NA	X					8	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Liliana Patricia Garcia Tolima	CC	1110545434	3209838344	ellgar1113@gmail.com																								
19	Gloria Marcela Pardo Velasquez	CC	38364254	3103135291	pardo.velasquez3864@gmail.com	7	NA		X			41	NA				X		8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	5	
20	Yeimy Alexandra Serrano Rodriguez	CC	1016403779	3008122765-3102113018	asanta@hotmail.es	13	NA		X			48	NA				X		8	7Y8	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	7	
21	Nancy Tolosa Gonzalez	CC	52179475	3204481843	nancy1974e@hotmail.com																								
22	Yeimmy Cubillos Bustamante	CC	1012405614	3181307197	yeimicubillos6@gmail.com		NA		X			34	NA	X					8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	8	2	
23	Martha Cecilia Sanchez Varon	CC	65729907	3222414767	marthasanchezchef@gmail.com	1			X			62	NA	X					8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	4	
24	Luciano Torres	CC	65705195	3145977417	8813009@gmail.com																								
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52521431	3112095996	claudiaj.daa@gmail.com																								

Nombre de quien diligencia: _____ | Cargo de quien diligencia: _____ | Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple/ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. JAAP 2. Indígena 3. Room y gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Habitante reforma vial espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, caminante o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y/o agropecuario 2. Artesanal 3. Cierre y/o tercerías 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Comercio minorista 10. Comercio mayorista 11. Comercio popular 12. Otro ¿Cuál? _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ¿Cuál? _____

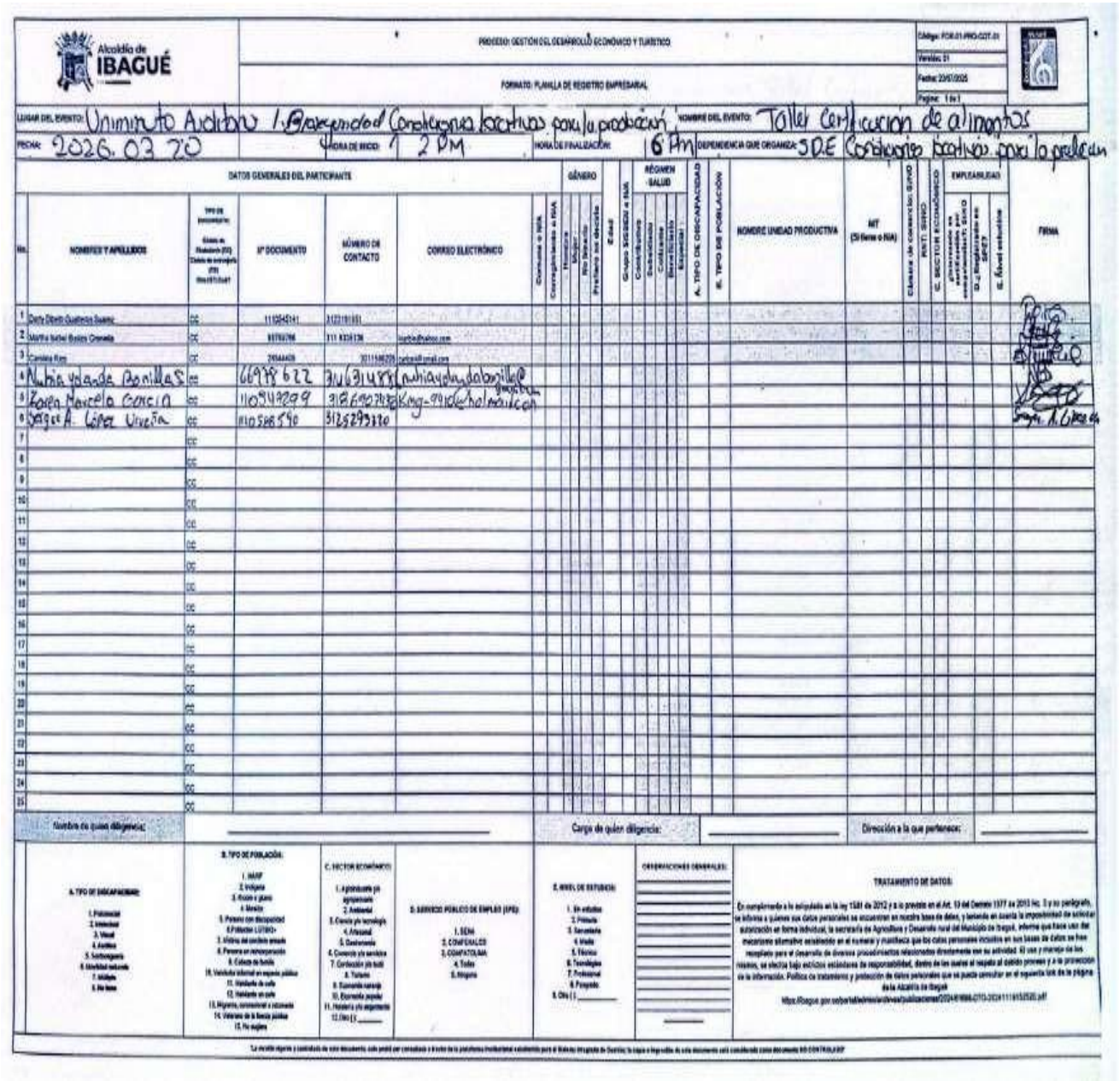
OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y no postgrada, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales se respeta el debido proceso y la protección de la información. Políticas de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/administracion/descargas/publicaciones/2024/61686-DTO-2024-1191(1).pdf

La versión impresa y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión. La copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **20 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Condiciones Locativas Adecuadas para la Producción**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:00 p.m.**
Número de Horas: **4 horas**



PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURISTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto Ancon 1 NOMBRE DEL EVENTO: Taller Certificacion de alimentos

FECHA: 2026.03.20 HORA DE INICIO: 2 PM HORA DE FINALIZACIÓN: 6 PM DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Condiciones locativas para la produccion

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO
1	Dary Dibeth Quintero Suarez	CC	1110545141	3122191691	
2	Martha Isabel Bustos Cravalo	CC	65784786	311 8334136	
3	Carolina Ruiz	CC	29544409	3011586229	
4	Nubia Yolanda Bonilla S	CC	66978622	3116314887	nubiayolandabonilla@gmail.com
5	Karen Marcela Garcia	CC	1105949299	3126703836	Kmg-9@hotmail.com
6	Sergio A. Lopez Urueña	CC	1105865790	3125293320	

GÉNERO: Femenino o N/A; Cisgénero o N/A; Hombre; Mujer; No Binario; Prefiero no decirlo; LGBTI

RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBEN o N/A; Contributivo; Subsidiado; Cotizante; Beneficiario; Especial

A. TIPO DE DISCAPACIDAD

B. TIPO DE POBLACIÓN

C. SECTOR ECONÓMICO

D. SERVICIO PUBLICO DE EMPLEO (SPE)

E. NIVEL DE ESTUDIO

EMPLEABILIDAD: Ebanistería de construcción; SENA; ANTI. SENA; Diplomados en confección; Diplomados en peluquería; D.1 Registrado en SPE?; D.2 Registrado en SPE?; E. Nivel estudios

NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	FIRMA

Nombre de quien diligencia: Carga de quien diligencia: Dirección a la que pertenece:

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 13 del Decreto 1377 de 2013 Inc. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y mantiene que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/descargas/publicaciones/2024/4/666-OTD-20241111915520.pdf

7.2.13 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 2

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Condiciones Locativas Adecuadas para la Producción" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Condiciones Locativas Adecuadas para la Producción"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 2			**100%**

7.3 TALLER No. 3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

7.3.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los procedimientos fundamentales relacionados con la limpieza y desinfección de las áreas de producción, equipos y utensilios utilizados en los procesos de chocolatería. Los participantes comprendieron que la adecuada higienización de los espacios y herramientas de trabajo constituye una de las principales medidas para prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar productos inocuos para el consumo humano.

A través de actividades teóricas y prácticas, se identificaron las diferencias entre limpieza y desinfección, los productos autorizados para cada procedimiento y las frecuencias recomendadas para mantener condiciones sanitarias adecuadas dentro de un establecimiento productor de alimentos.

Asimismo, se fortalecieron las competencias de los beneficiarios para implementar programas básicos de saneamiento, contribuyendo al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normatividad sanitaria vigente.

7.3.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos y habilidades de los participantes en la aplicación de procedimientos adecuados de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios utilizados en la producción de chocolates, garantizando condiciones óptimas de higiene e inocuidad alimentaria.

7.3.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diferenciar los conceptos de limpieza y desinfección.
- Identificar los productos y métodos adecuados para cada procedimiento.
- Aplicar correctamente protocolos de limpieza y desinfección.
- Reconocer la importancia de los programas de saneamiento básico.
- Promover el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en los procesos de chocolatería.

7.3.4 DESARROLLO TEMÁTICO

CONCEPTOS BÁSICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se explicó que la limpieza consiste en la eliminación de residuos visibles, suciedad, grasa, polvo y restos de alimentos presentes en superficies, equipos y utensilios.

Por otra parte, la desinfección corresponde a la reducción o eliminación de microorganismos patógenos mediante la aplicación de agentes químicos o físicos autorizados.

Los participantes comprendieron que ambos procedimientos son complementarios y que la desinfección nunca reemplaza una limpieza adecuada.

IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA EN CHOCOLATERÍA

Se analizaron los riesgos asociados a una deficiente higiene en procesos de producción de chocolates:

- Contaminación microbiológica.
- Alteración del sabor y aroma de los productos.
- Presencia de residuos extraños.
- Pérdidas económicas por devoluciones.
- Incumplimiento de requisitos sanitarios.
- Deterioro de la imagen comercial del emprendimiento.

Se enfatizó que la limpieza permanente favorece la calidad, inocuidad y vida útil de los productos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE ÁREAS

Los participantes conocieron las etapas básicas para la limpieza de las instalaciones:

Paso 1. Retiro de residuos

- Eliminación de desperdicios sólidos.
- Recolección de empaques y materiales sobrantes.

Paso 2. Lavado

- Aplicación de agua potable.
- Uso de detergentes autorizados.

Paso 3. Enjuague

- Eliminación de residuos químicos y suciedad desprendida.

Paso 4. Inspección visual

- Verificación de superficies completamente limpias.

Paso 5. Desinfección

- Aplicación del desinfectante recomendado.
- Cumplimiento de los tiempos de contacto establecidos.

Paso 6. Secado

- Secado al ambiente o mediante elementos higiénicos autorizados.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

Se estudiaron los procedimientos aplicables a:

- Mesas de trabajo.
- Temperadoras de chocolate.
- Moldes.
- Balanzas.
- Batidoras.
- Neveras.
- Vitrinas de exhibición.

Los participantes identificaron la necesidad de realizar limpieza antes, durante y después de las jornadas de producción.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS

Se desarrollaron ejercicios prácticos relacionados con la higienización de:

- Espátulas.
- Cucharas.
- Recipientes.
- Cuchillos.
- Bandejas.
- Termómetros.
- Mangas pasteleras.

Procedimiento aplicado:

- Eliminación de residuos.
- Lavado con detergente.
- Enjuague con agua potable.
- Desinfección.
- Secado.
- Almacenamiento protegido.

PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA DESINFECCIÓN

Se socializaron los principales productos autorizados:

Producto	Aplicación
Hipoclorito de sodio	Superficies y áreas
Amonios cuaternarios	Equipos y superficies
Alcohol al 70%	Utensilios y elementos menores
Desinfectantes certificados	Procesos específicos de alimentos

Se destacó la importancia de respetar las concentraciones recomendadas por el fabricante.

PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Se explicó la necesidad de implementar cronogramas que incluyan:

- Actividad a realizar.
- Responsable.
- Frecuencia.
- Producto utilizado.
- Registro de ejecución.

Los participantes elaboraron ejemplos básicos de formatos de control sanitario para sus futuros emprendimientos.

7.3.5 EJEMPLO PRÁCTICO APLICADO A CHOCOLATERÍA

Durante el taller se desarrolló una práctica de limpieza y desinfección de un área de producción de bombones artesanales.

Actividades realizadas:

- Limpieza de mesas de acero inoxidable.
- Lavado de moldes de policarbonato.
- Desinfección de espátulas y recipientes.
- Organización del área de almacenamiento.
- Verificación de condiciones higiénicas antes del inicio de producción.

Los participantes aplicaron correctamente cada etapa del procedimiento, identificando la importancia de mantener ambientes seguros para la elaboración de alimentos.

7.3.6 EJEMPLO DE COSTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (REFERENCIA 2026)

Costos mensuales para un pequeño emprendimiento de chocolatería:

Concepto	Valor Aproximado (COP)
Detergente industrial grado alimentario	$45.000
Hipoclorito de sodio	$25.000
Alcohol al 70%	$35.000
Amonio cuaternario	$40.000
Toallas desechables	$30.000
Cepillos y esponjas sanitarias	$25.000
Guantes desechables	$40.000
Bolsas para residuos	$20.000
Total mensual aproximado	$260.000

Beneficios de la inversión en saneamiento:

- Reducción de pérdidas por contaminación.
- Mayor vida útil de los equipos.
- Cumplimiento de requisitos sanitarios.
- Mayor confianza del cliente.
- Mejor presentación del establecimiento.

7.3.7 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Presentación digital.
- Guías de limpieza y desinfección.
- Fichas técnicas de productos sanitizantes.
- Material audiovisual.
- Equipos y utensilios de chocolatería.
- Elementos de protección personal.
- Productos de limpieza autorizados.
- Formatos de control sanitario.
- Tablero y marcadores.

7.3.8. NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron las principales disposiciones legales relacionadas con saneamiento e higiene en establecimientos productores de alimentos:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional.
- Programas de saneamiento exigidos por INVIMA.
- Requisitos de limpieza y desinfección establecidos para establecimientos de producción de alimentos.

7.3.9 CONCLUSIONES

1. Los participantes comprendieron la diferencia entre limpieza y desinfección y la importancia de aplicar ambos procedimientos de manera complementaria.
2. Se fortalecieron los conocimientos relacionados con la higiene de áreas, equipos y utensilios utilizados en la producción de chocolates.
3. Los beneficiarios identificaron los productos adecuados para la limpieza y desinfección dentro de un establecimiento alimentario.
4. Se promovió la implementación de programas de saneamiento básico orientados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
5. El taller permitió fortalecer las capacidades de los participantes para producir alimentos seguros, de calidad y acordes con la normatividad sanitaria vigente.

7.3.10 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 3



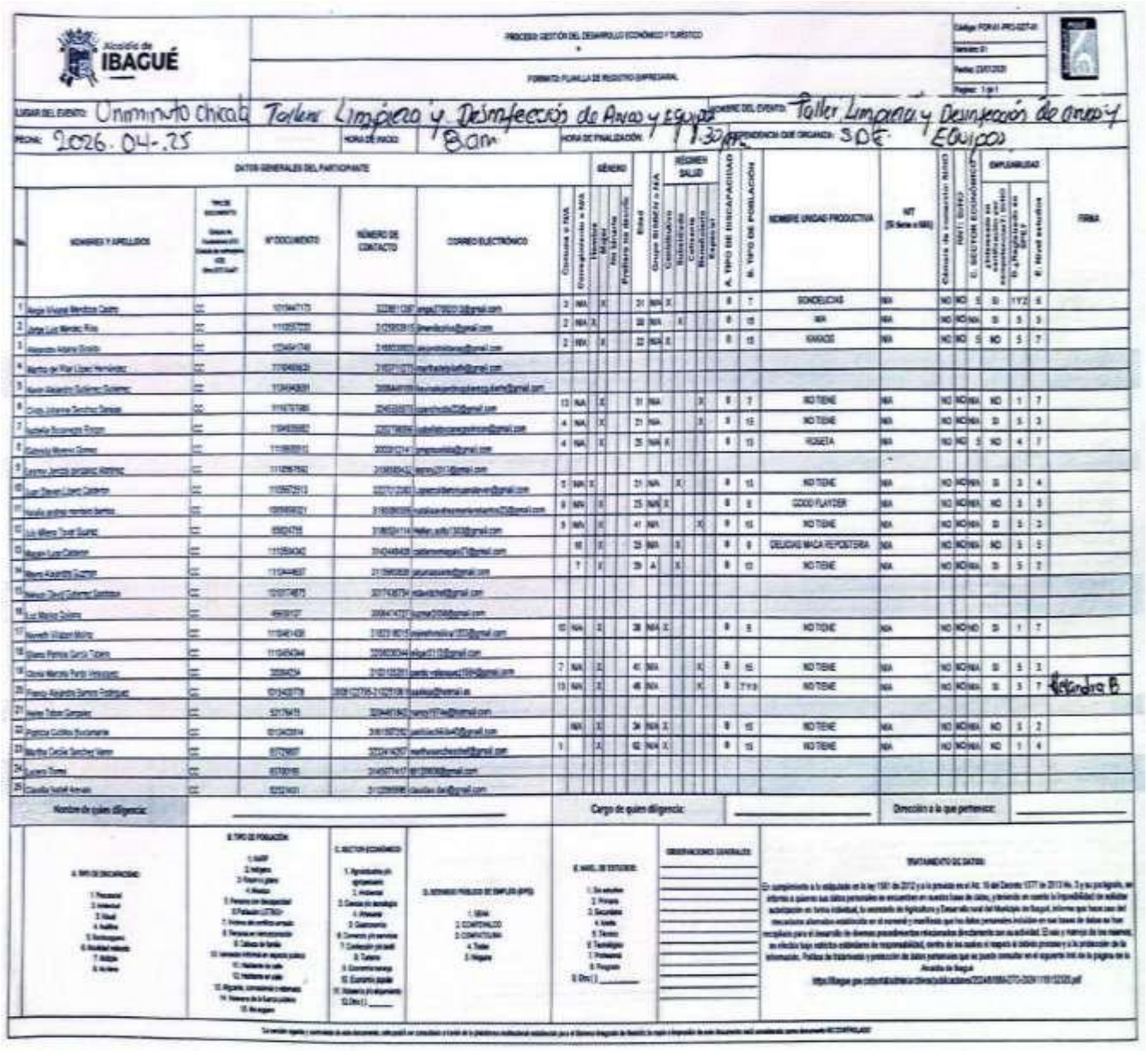
7.3.11 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS





7.3.12 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER 3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **25 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Limpieza y Desinfección de Áreas, Equipos y Utensilios**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **12.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cunimiento chicalá — NOMBRE DEL EVENTO: Taller Limpieza y Desinfección de áreas y Equipos
FECHA: 2026.04.25 — HORA DE INICIO: 8am — HORA DE FINALIZACIÓN: 1:30 p.m. — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Campesino o NAN	Afrocolombiano o NAN	Hombre	Mujer	No Binario	Prefiere no decirlo	Edad	Grupo étnico o NAN	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Contiene	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	Cámara de comercio activo	NO? SI?	EL SECTOR ECONÓMICO: Actividades no especificadas	D. Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: F. Nivel estudios	FIRMA
1		CC				2	NA		X			21	NA	X					8	7	BOMBELICIAS	NA	NO	NO	S	SI	11	6	
2		CC				2	NA	X				22	NA		X				8	15	NA	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
3		CC				2	NA		X			22	NA	X					8	15	KAKAOS	NA	NO	NO	S	NO	5	7	
4		CC																											
5		CC																											
6		CC				13	NA		X			31	NA				X		8	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	7	
7		CC				4	NA	X				21	NA				X		8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
8		CC				4	NA	X				25	NA	X					8	15	ROSETA	NA	NO	NO	S	NO	4	7	
9		CC																											
10		CC				5	NA	X				21	NA		X				8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	3	4	
11		CC				9	NA	X				25	NA	X					8	8	GOOD FLAYDER	NA	NO	NO	NA	NO	5	3	
12		CC				3	NA	X				41	NA				X		8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
13		CC					18	X				23	NA	X					8	8	DELICIAS MACA REPOSTERA	NA	NO	NO	NA	NO	5	5	
14		CC					7	X				29	A		X				8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	2	
15		CC																											
16		CC																											
17		CC				10	NA	X				38	NA	X					8	8	NO TIENE	NA	NO	NO	NO	SI	1	7	
18		CC																											
19		CC				7	NA	X				41	NA				X		8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
20		CC				13	NA	X				48	NA				X		8	7 Y 15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	3	7	Rotonda B.
21		CC																											
22		CC					NA	X				34	NA	X					8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	2	
23		CC				1		X				62	NA	X					8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	4	
24		CC																											
25		CC																											

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Múltiple 6. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. Adulto 2. Indígena 3. Afrodescendiente 4. Mujeres 5. Personas con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctimas del conflicto armado 8. Personas en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Habitante de calle 11. Migrante, comunidad o retornado 12. Habitante de calle 13. Migrante, comunidad o retornado 14. Habitante de la ruta pacífico 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y/o agropecuario 2. Artesanal 3. Comercio de abastos 4. Artesanal 5. Comercio 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Comercio y/o servicios 10. Gastronomía y/o alimentos 11. Otro ( ) _____

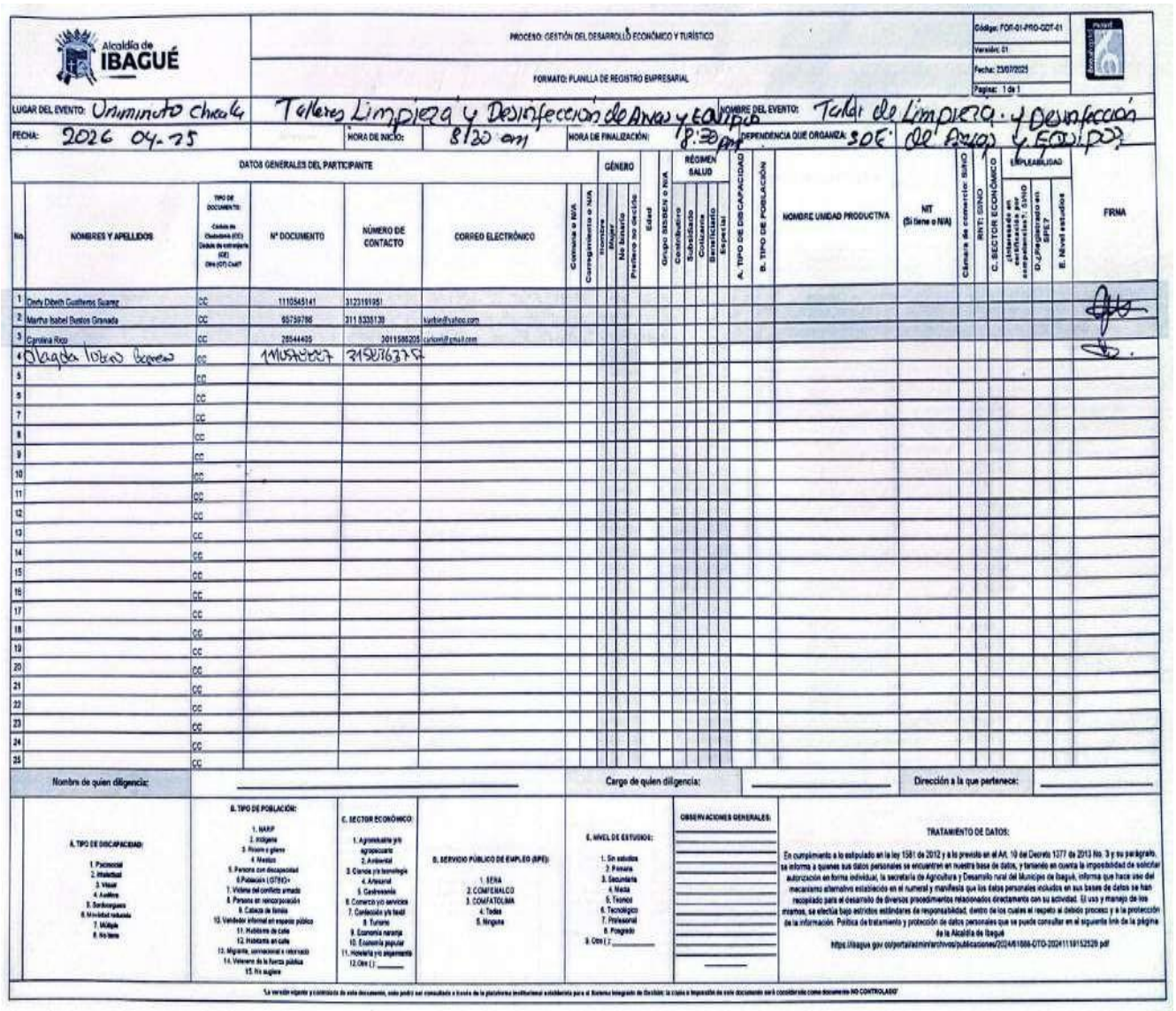
D. NÚMERO PÚBLICO DE EMPLEOS (EPE): 1. NINI 2. CONTRATADO 3. CONTRATO NINI 4. Taller 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo establecido en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral 3 y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recogido para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto a sobres procesos y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **25 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Limpieza y Desinfección de Áreas, Equipos y Utensilios**
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **12.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO
FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL
Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto chucua | Talleres Limpieza y Desinfección de Áreas y Equipos | NOMBRE DEL EVENTO: Taller de Limpieza y Desinfección de Áreas y Equipos
FECHA: 2026 04-25 | HORA DE INICIO: 8:00 am | HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 pm | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Camina o N/A	GÉNERO: Transgenero o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Coticante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: Sí/No	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Se encuentra en estado de empleabilidad?: SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Cindy Dibeth Guatteros Suarez	CC	1110565141	3123191951																									
2	Martha Isabel Bustos Granada	CC	65759786	311 8335139	kurbin@yahoo.com																								
3	Carolina Rico	CC	28544405	3011586205																									
4	Diagda Lobo Bonero	CC	1110547227	3152716378																									
5		CC																											
6		CC																											
7		CC																											
8		CC																											
9		CC																											
10		CC																											
11		CC																											
12		CC																											
13		CC																											
14		CC																											
15		CC																											
16		CC																											
17		CC																											
18		CC																											
19		CC																											
20		CC																											
21		CC																											
22		CC																											
23		CC																											
24		CC																											
25		CC																											

Nombre de quien diligencia: _____ | Cargo de quien diligencia: _____ | Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en ejercicio prostitución 9. Caduca de limón 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la Fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agroecología 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Cerámicola 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro (¿?) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿?) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué
https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/61886-OTO-20241119152529.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

7.3.13 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 3

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Limpieza Y Desinfección de Áreas, Equipos y Utensilios"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Limpieza y Desinfección de Áreas, Equipos y Utensilios**"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 3			**100%**

7.4 TALLER No. 4. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

7.4.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los conceptos fundamentales relacionados con la prevención de la contaminación cruzada en los procesos de producción de alimentos, especialmente en la elaboración de productos de chocolatería.

Los participantes comprendieron que la contaminación cruzada constituye una de las principales causas de alteración de la inocuidad alimentaria y puede generar riesgos para la salud de los consumidores.

A través de actividades teóricas y ejercicios prácticos se identificaron las diferentes formas en que los microorganismos, sustancias químicas o materiales extraños pueden transferirse de una superficie, equipo, utensilio o persona hacia los alimentos, afectando su calidad y seguridad.

Asimismo, se fortalecieron las competencias relacionadas con la implementación de medidas preventivas orientadas a minimizar los riesgos de contaminación durante todas las etapas del proceso productivo.

7.4.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos de los participantes sobre los mecanismos de contaminación cruzada y las medidas preventivas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos elaborados en procesos de chocolatería.

7.4.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los diferentes tipos de contaminación cruzada.
- Reconocer las principales fuentes de contaminación dentro de un establecimiento productor de alimentos.
- Aplicar medidas preventivas para evitar la transferencia de contaminantes.
- Promover prácticas seguras de manipulación durante la producción de chocolates.
- Fortalecer el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

7.4.4 DESARROLLO TEMÁTICO

CONCEPTO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

Se explicó que la contaminación cruzada ocurre cuando microorganismos, sustancias químicas o materiales extraños son transferidos de una fuente contaminante hacia alimentos, superficies o utensilios limpios.

Los participantes comprendieron que esta transferencia puede producirse de manera directa o indirecta y representar un riesgo significativo para la salud pública.

TIPOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

Contaminación Cruzada Biológica
Se produce por la transferencia de microorganismos como:

- Bacterias.
- Virus.
- Hongos.
- Levaduras no controladas.

Contaminación Cruzada Física
Se genera por la presencia de elementos extraños tales como:

- Cabellos.
- Fragmentos de plástico.
- Vidrios.
- Polvo.
- Fragmentos metálicos.

Contaminación Cruzada Química
Se presenta por el contacto de los alimentos con:

- Detergentes.
- Desinfectantes.
- Lubricantes.
- Productos de limpieza.
- Sustancias tóxicas.

PRINCIPALES FUENTES DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Durante el taller se identificaron las fuentes más frecuentes:

- Manipuladores de alimentos.
- Equipos contaminados.
- Utensilios mal higienizados.
- Materias primas contaminadas.
- Residuos sólidos.
- Plagas y vectores.
- Áreas de almacenamiento inadecuadas.

Se analizaron ejemplos reales de establecimientos donde la falta de controles adecuados generó pérdidas económicas y riesgos sanitarios.

CONTAMINACIÓN CRUZADA EN PROCESOS DE CHOCOLATERÍA
Se estudiaron situaciones específicas relacionadas con la producción de chocolates:

- Utilización de moldes sin limpieza adecuada.

- Manipulación simultánea de materias primas y productos terminados.
- Almacenamiento conjunto de ingredientes y productos químicos.
- Uso de utensilios contaminados.
- Manipulación sin lavado de manos.

Los participantes comprendieron que estas prácticas pueden afectar la calidad final del producto y comprometer la inocuidad alimentaria.

MEDIDAS PREVENTIVAS

Se desarrollaron las principales estrategias para prevenir la contaminación cruzada:

Higiene Personal

- Lavado frecuente de manos.
- Uso de uniforme limpio.
- Uso de gorro o cofia.
- Restricción de joyas y accesorios.

Limpieza y Desinfección

- Limpieza permanente de áreas.
- Desinfección de superficies.
- Higienización de equipos y utensilios.

Almacenamiento Adecuado

- Separación de materias primas y productos terminados.
- Identificación de recipientes.
- Control de temperatura y humedad.

Organización de Procesos

- Flujo de trabajo ordenado.
- Separación de actividades limpias y sucias.
- Control de ingreso de personal.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Los participantes conocieron medidas preventivas aplicables a pequeños emprendimientos:

- Implementar programas de limpieza y desinfección.
- Mantener registros de control.
- Capacitar continuamente al personal.
- Realizar inspecciones periódicas.
- Verificar condiciones sanitarias de proveedores.

7.4.5 EJEMPLO PRÁCTICO APLICADO A CHOCOLATERÍA

Se desarrolló un ejercicio práctico en el cual los participantes identificaron posibles puntos críticos de contaminación cruzada dentro de una línea de producción de bombones rellenos.

Situaciones Analizadas

Situación	Riesgo Identificado	Acción Correctiva
Manipulación sin lavado de manos	Contaminación biológica	Lavado inmediato de manos
Molde sin desinfección	Contaminación microbiológica	Limpieza y desinfección
Ingredientes sin tapa	Contaminación física	Almacenamiento protegido
Productos químicos junto a alimentos	Contaminación química	Separación inmediata

Esta actividad permitió fortalecer la capacidad de los participantes para identificar y controlar riesgos sanitarios.

7.4.6 EJEMPLO DE COSTOS PREVENTIVOS DE CONTROL SANITARIO

Concepto	Valor Aproximado (COP)
Señalización sanitaria	$150.000
Recipientes identificados	$250.000
Etiquetas de control	$80.000
Implementos de limpieza	$300.000
Elementos de protección personal	$400.000
Capacitación sanitaria	$500.000
Total Aproximado	$1.680.000

- Beneficios Económicos
- Disminución de pérdidas por contaminación.
- Menor riesgo de sanciones sanitarias.
- Incremento de la confianza del cliente.
- Mayor vida útil de los productos.
- Fortalecimiento de la imagen empresarial.

7.4.7 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Presentación digital.
- Guías de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Videos educativos.
- Fotografías ilustrativas.
- Material audiovisual.
- Casos prácticos de contaminación cruzada.
- Formatos de inspección sanitaria.
- Tablero y marcadores.

- Equipos y utensilios de chocolatería.

7.4.8 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron las principales normas relacionadas con la prevención de la contaminación cruzada:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional y frontal.
- Lineamientos de INVIMA sobre inocuidad alimentaria.
- Programas de saneamiento exigidos para establecimientos de alimentos.

7.4.9 CONCLUSIONES

1. Los participantes comprendieron los riesgos asociados a la contaminación cruzada dentro de los procesos de producción de alimentos.
2. Se fortalecieron los conocimientos relacionados con la identificación de fuentes de contaminación biológica, física y química.
3. Los beneficiarios adquirieron herramientas para implementar medidas preventivas durante la elaboración de productos de chocolatería.
4. Se promovió la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura orientadas a garantizar la inocuidad alimentaria.
5. El taller permitió fortalecer la cultura de prevención y control sanitario necesaria para el desarrollo de emprendimientos sostenibles y competitivos en el sector de chocolatería.

7.4.10 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 4



7.4.11 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 4. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

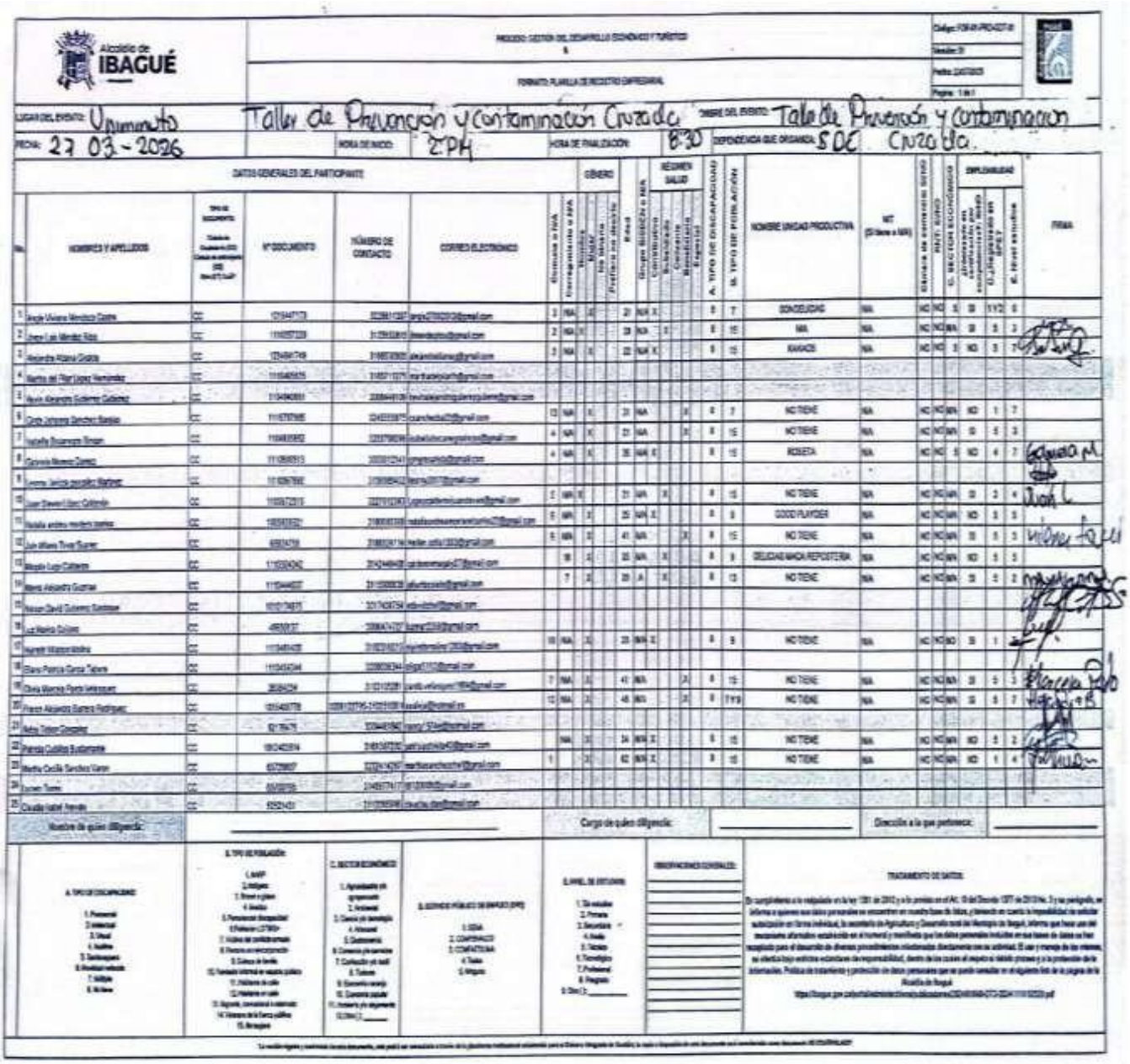






7.4.12 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **27 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Prevención de la Contaminación Cruzada**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **6.5 horas**


Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — NOMBRE DEL EVENTO: Taller de Prevención y Contaminación Cruzada

FECHA: 27 03 - 2026 — HORA DE INICIO: 2PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEADOS	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castro	CC	1214447723					0	7	EDNDEUDAS	NA			
2	Jhon Luis Méndez Ríos	CC	1110557229					0	15	NA	NA			
3	Alejandra Arbeláez Cristina	CC	1234567748					0	15	KAMACE	NA			
4	Martha del Pilar López Hernández	CC	1110456575											
5	Kevin Alejandro Gutiérrez Gutiérrez	CC	1104960551											
6	Zoraida Johanna Sánchez Barajas	CC	1110707695					0	7	NO TIENE	NA			
7	Isabella Rodríguez Tovar	CC	1104659562					0	15	NO TIENE	NA			
8	Carmen Moreno Zuñiga	CC	1110659515					0	15	ROSETA	NA			
9	Yenny Patricia González Martínez	CC	1110567592											
10	Juan Steven Llano Gutiérrez	CC	1110572313					0	15	NO TIENE	NA			
11	Natalia andrea medina zuñiga	CC	1105553252					0	9	GOOD FLAVOUR	NA			
12	Luis Alberto Tovar Suarez	CC	93551479					0	15	NO TIENE	NA			
13	Magda Lucia Cabrera	CC	1110559242					0	9	DELICIAS MAGA REPOSTERIA	NA			
14	Maria Alejandra Guzman	CC	1110444222					0	13	NO TIENE	NA			
15	Nelson David Gutierrez Santana	CC	1010173071											
16	Luz Marina Quiroz	CC	65555737											
17	Yajaira Velasco Molina	CC	1110451429					0	9	NO TIENE	NA			
18	Diana Patricia Garcia Tejeiro	CC	1110454244											
19	Diana Marcela Parra Velasquez	CC	38584254					0	15	NO TIENE	NA			
20	Franco Alejandro Suarez Rodriguez	CC	1110453778					0	TYS	NO TIENE	NA			
21	Nelly Tatiana Gonzalez	CC	52178479											
22	Daniela Cubillos Bustamante	CC	1001423514					0	15	NO TIENE	NA			
23	Martha Cecilia Sanchez Garzon	CC	65702607					0	15	NO TIENE	NA			
24	Yuliana Torres	CC	1110453741											
25	Claudia Isabel Heredia	CC	65521431											

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD
1. Personal
2. Intelectual
3. Visual
4. Auditiva
5. Psicosocial
6. Múltiple
7. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN
1. NARP
2. Indígena
3. Raizal y Isleño
4. Mestizo
5. Perteneciente a la tercera edad
6. Persona con orientación sexual diversa
7. Víctima del conflicto armado
8. Persona en reincorporación
9. Campesino
10. Habitante de calle
11. Habitante de frontera
12. Persona retornada o reubicada por motivos del conflicto armado interno o víctima de violencia
13. Migrante
14. Ninguna
15. Otra ¿Cuál? _____

C. SECTOR ECONÓMICO
1. Agricultura y ganadería
2. Minería
3. Comercio y servicios
4. Artesanal
5. Gastronomía
6. Comercio y servicios
7. Confección y calzado
8. Turismo
9. Comercio y venta
10. Comercio y servicios
11. Artesanía y otro sector económico
12. Otro ¿Cuál? _____

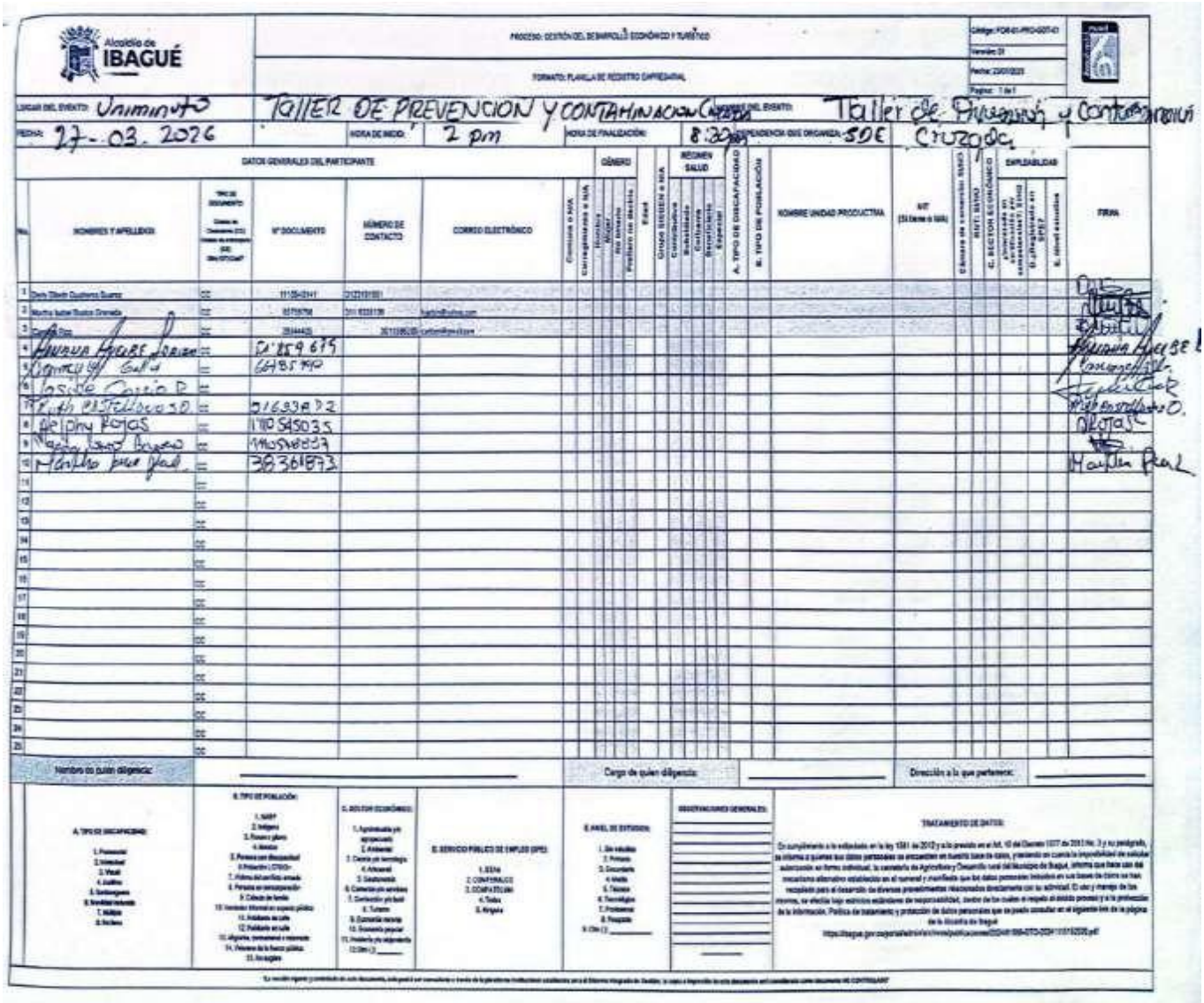
D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE)
1. SENA
2. COMFENALCO
3. COMFATOLIMA
4. Todos
5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnico
6. Tecnológico
7. Profesional
8. Ninguno
9. Otro ¿Cuál? _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **27 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: **Prevención de la Contaminación Cruzada**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **6.5 horas**


Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — TEMA DEL EVENTO: Taller de Prevención y Contaminación Cruzada

FECHA: 27-03-2026 — HORA DE INICIO: 2 pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	CIIU	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Dora Dilsia Gutierrez Suarez	CC	1110541241	3123131181										
2	Martha Isabel Rodas Granada	CC	65755758	311 6333139										
3	[illegible]	CC	1084465	3011985135										
4	Angela Maria Arbe Jaramillo	CC	51'859 679											
5	Yolanda Gallo	CC	6485790											
6	Leidy Cano P.	CC												
7	Ruth Estefania O.	CC	51633802											
8	Yelpny Rojas	CC	1110545035											
9	Nancy Lopez Bravo	CC	1140548823											
10	Martha Ines Ariel	CC	39361873											
11		CC												
12		CC												
13		CC												
14		CC												
15		CC												
16		CC												
17		CC												
18		CC												
19		CC												
20		CC												
21		CC												
22		CC												
23		CC												
24		CC												
25		CC												

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple 7. Física

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Raizal y palenquero 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Víctima (LEY 1448) 7. Adulto mayor (60 años o más) 8. Persona en condición de pobreza extrema 9. Cabeza de familia 10. Habitante de calle 11. Migrante (venezolano o extranjero) 12. Privado de la libertad 13. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y agroindustria 2. Artesanal 3. Cuero y marroquinería 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y servicios 7. Confección y calzado 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y manufactura 12. Otro ¿Cuál? _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnica 6. Tecnológica 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ¿Cuál? _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo establecido en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 Num. 3 y su parágrafo, le informo a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, pudiendo en cuanto la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversas procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué:

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/20241106-075-2024-110192026.pdf

7.4.13 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 4

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Prevención de la Contaminación Cruzada"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Prevención de la Contaminación Cruzada**"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 4			**100%**

7.5 TALLER No. 5. INTRODUCCIÓN AL CACAO Y SU CADENA PRODUCTIVA

7.5.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los conceptos fundamentales relacionados con el cacao, su importancia económica, social y cultural, así como las diferentes etapas que conforman su cadena productiva. Los participantes reconocieron al cacao como la materia prima principal para la elaboración de chocolates y comprendieron la importancia de conocer su origen, características y procesos de transformación.

Asimismo, se analizaron las actividades que intervienen desde el cultivo del cacao hasta la comercialización de productos terminados, identificando oportunidades de generación de ingresos, emprendimiento y fortalecimiento de las economías locales.

A través de actividades teóricas, ejercicios prácticos y análisis de casos, los beneficiarios fortalecieron sus conocimientos sobre la producción cacaotera colombiana y su relación con la industria de la chocolatería.

7.5.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos de los participantes sobre el cacao y su cadena productiva, comprendiendo las etapas que intervienen en la producción y transformación de esta materia prima para la elaboración de productos de chocolatería.

7.5.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Reconocer la importancia histórica, económica y cultural del cacao.
- Identificar las principales características de la planta de cacao.
- Comprender las etapas de la cadena productiva del cacao.
- Analizar los procesos de transformación primaria y secundaria.
- Identificar oportunidades de emprendimiento relacionadas con la cadena cacaotera.

7.5.4 DESARROLLO TEMÁTICO

HISTORIA E IMPORTANCIA DEL CACAO

Se explicó que el cacao es originario de América y que desde épocas precolombinas fue utilizado por diferentes culturas indígenas como alimento, bebida ceremonial y medio de intercambio comercial.

Los participantes conocieron la importancia actual del cacao como materia prima esencial para la industria mundial del chocolate y su impacto en la generación de empleo y desarrollo rural.

También se analizaron las ventajas competitivas de Colombia como país productor de cacao fino de aroma reconocido internacionalmente.

CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA DE CACAO
Se estudiaron las principales características botánicas del cacao:

- Nombre científico: Theobroma cacao.
- Cultivo de clima tropical.
- Producción en zonas cálidas y húmedas.
- Frutos conocidos como mazorcas.
- Semillas utilizadas para la elaboración de chocolate.

Los participantes identificaron las diferentes partes de la planta:

- Raíz.
- Tronco.
- Hojas.
- Flores.
- Mazorcas.
- Semillas o granos de cacao.

PRINCIPALES VARIEDADES DE CACAO
Se socializaron las variedades más representativas:

Criollo
- Alta calidad.
- Aroma y sabor fino.
- Menor productividad.

Forastero
- Mayor rendimiento productivo.
- Más resistente a enfermedades.
- Amplia utilización industrial.

Trinitario
- Híbrido entre criollo y forastero.
- Excelente calidad y productividad.
- Amplia aceptación comercial.

Los participantes identificaron las diferencias entre cada variedad y sus aplicaciones en la industria chocolatera.

CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO
Se explicó cada una de las etapas que conforman la cadena productiva:

Producción Agrícola
- Siembra.
- Manejo agronómico.
- Fertilización.

- Control fitosanitario.
- Cosecha.

Poscosecha
- Apertura de mazorcas.
- Extracción de granos.
- Fermentación.
- Secado.
- Clasificación.

Transformación Primaria
- Tostado.
- Descascarillado.
- Molienda.
- Obtención de licor de cacao.

Transformación Secundaria
- Elaboración de chocolates.
- Bombonería.
- Chocolates de mesa.
- Coberturas.
- Productos derivados.

Comercialización
- Venta de cacao en grano.
- Comercialización de productos transformados.
- Exportación.
- Mercados especializados.

PRODUCCIÓN DE CACAO EN COLOMBIA
Se analizaron las principales regiones productoras del país:

- Santander.
- Antioquia.
- Arauca.
- Huila.
- Tolima.
- Norte de Santander.
- Meta.

Se destacó el crecimiento del sector cacaotero colombiano y el reconocimiento internacional del cacao fino de aroma producido en el país.

IMPORTANCIA DE LA FERMENTACIÓN Y EL SECADO
Los participantes comprendieron que estas etapas son determinantes para la calidad final del chocolate.

Beneficios de una buena fermentación:
- Desarrollo de aromas.
- Reducción de amargor.
- Mejora del sabor.

Beneficios de un secado adecuado:
- Conservación del grano.
- Prevención de hongos.
- Mejor calidad comercial.

OPORTUNIDADES DE EMPRENDIMIENTO EN LA CADENA DEL CACAO
Se analizaron alternativas de generación de ingresos relacionadas con:

- Producción de cacao.
- Comercialización de grano.
- Elaboración de chocolates artesanales.
- Turismo cacaotero.
- Regalos empresariales.
- Productos gourmet.
- Comercialización digital.

Los participantes identificaron oportunidades de negocio viables para fortalecer sus proyectos productivos.

7.5.5 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO
- Presentación digital.
- Muestras de cacao en diferentes etapas.
- Fotografías y videos de procesos productivos.
- Infografías sobre la cadena del cacao.
- Material audiovisual.
- Guías impresas.
- Muestras de productos derivados.
- Tablero y marcadores.

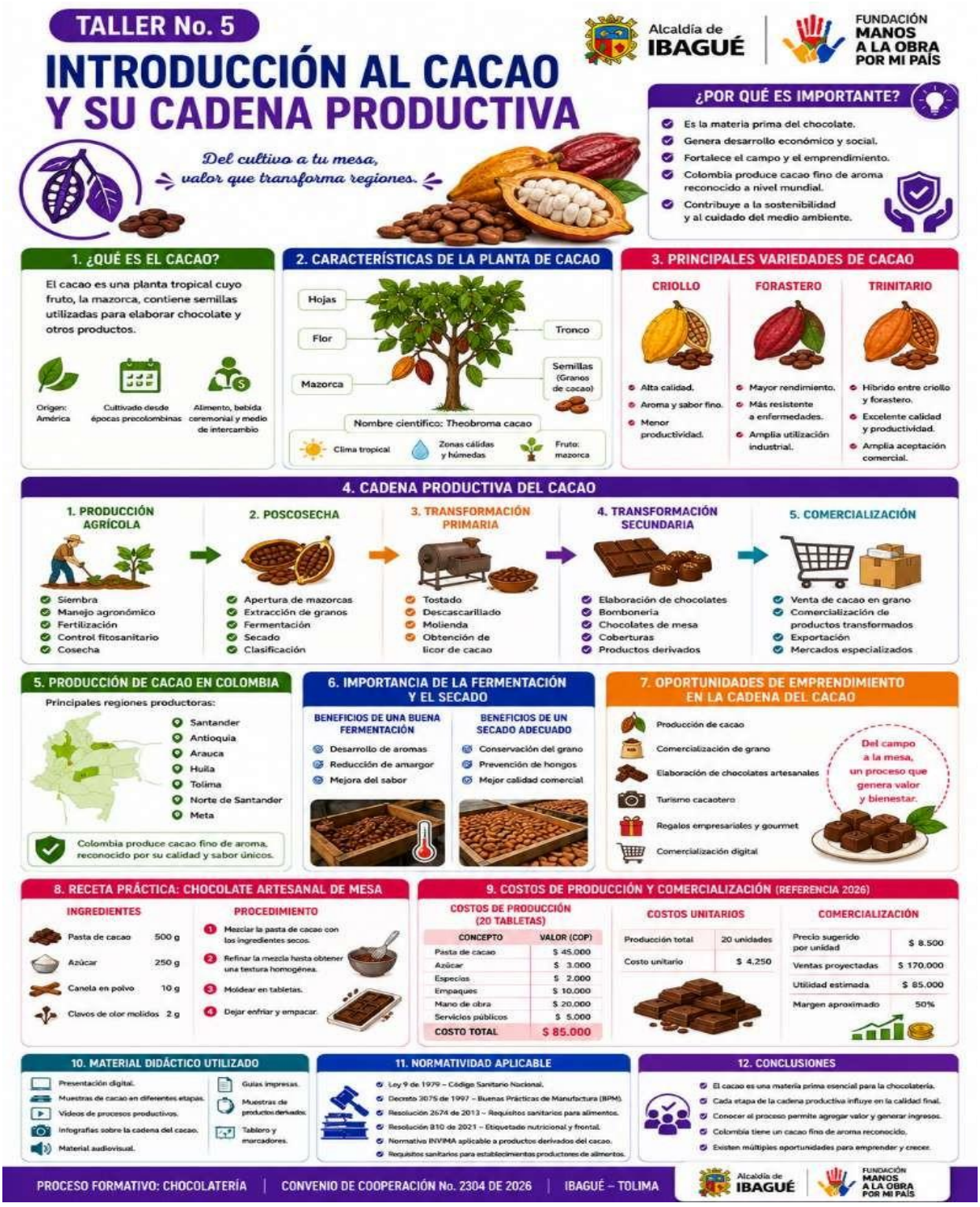
7.5.6 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE
Durante el taller se socializaron las principales disposiciones normativas relacionadas con la producción y transformación del cacao:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional y frontal.
- Normativa INVIMA aplicable a productos derivados del cacao.
- Requisitos sanitarios para establecimientos productores de alimentos.

7.5.7 CONCLUSIONES

1. Los participantes comprendieron la importancia del cacao como materia prima fundamental para la industria de la chocolatería.
2. Se fortalecieron los conocimientos relacionados con las características de la planta, variedades y procesos de producción.
3. Los beneficiarios identificaron las diferentes etapas de la cadena productiva y su impacto en la calidad final de los productos.
4. Se promovió el reconocimiento de oportunidades de emprendimiento asociadas al sector cacaotero.
5. El taller permitió fortalecer las bases conceptuales necesarias para comprender los procesos posteriores de transformación y elaboración de chocolates.

7.5.8 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 5



7.5.9 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 5. INTRODUCCIÓN AL CACAO Y SU CADENA PRODUCTIVA

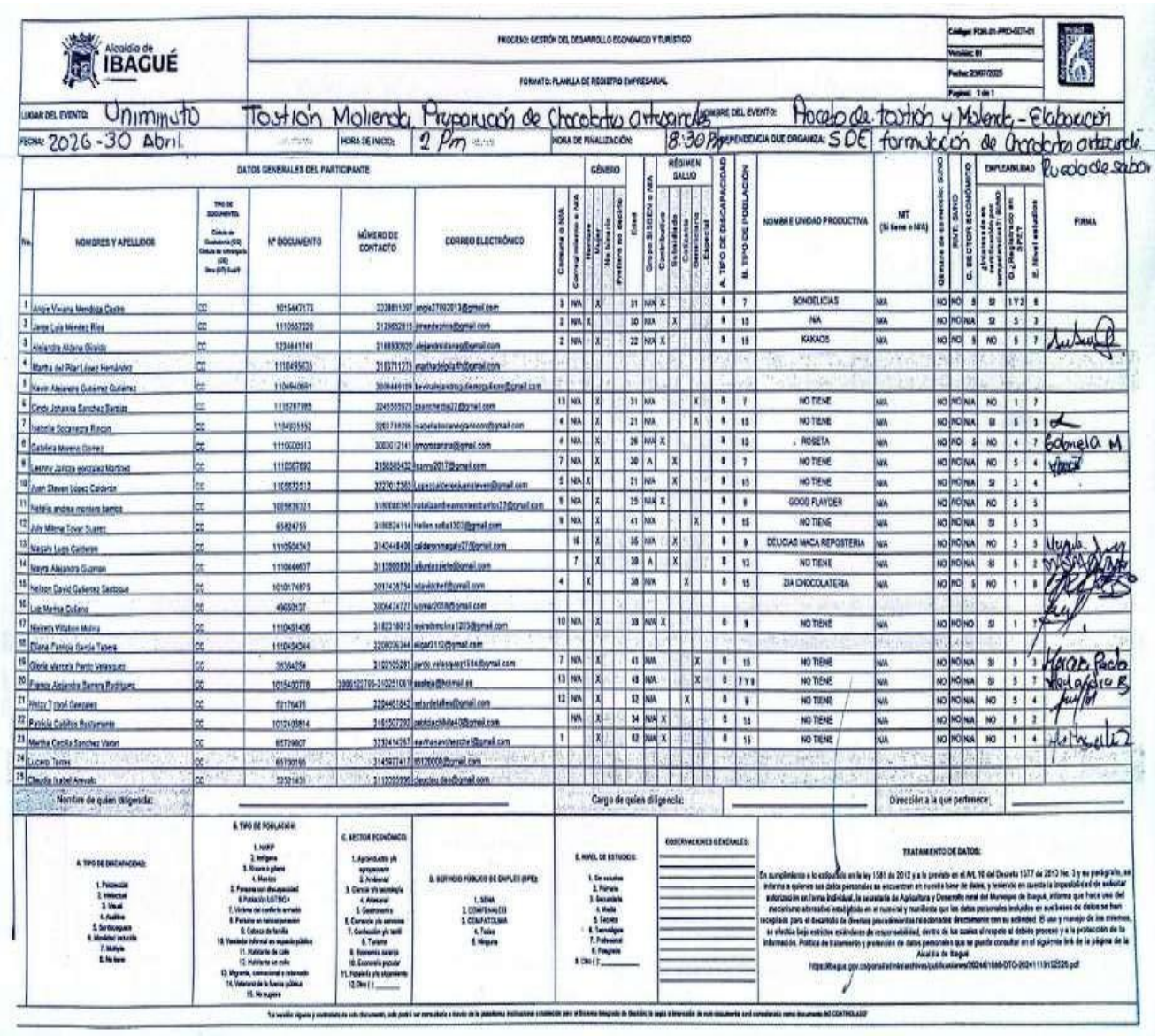






7.5.10 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER INTRODUCCIÓN AL CACAO Y SU CADENA PRODUCTIVA

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **30 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Introducción al Cacao y su Cadena Productiva**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **6.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PROCEST-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto Tostión Molienda, Preparación de Chocolate artesanales | NOMBRE DEL EVENTO: Proceso de tostión y Molienda - Elaboración

FECHA: 2026-30 Abril | HORA DE INICIO: 2 Pm | HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 Pm | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE formulación de Chocolate artesanal

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comunidad Negra o NIA	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBEN o NIA	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Cotizante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NIA)	C. SECTOR ECONÓMICO: Genera un comercio: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO: RUT: SI/NO	EMPLEABILIDAD: Vinculados en emprendimiento: SI/NO	EMPLEABILIDAD: G. Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel estudios	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castro	CC	1015447173	3228811307	angie27092013@gmail.com	3	NA	X			31	NA	X				6	7	SONDELICIAS	NA	NO	NO	S	S2	1 Y 2	6	
2	Jorge Luis Mendez Rios	CC	1110557220	3123652815	jmendezrios@gmail.com	3	NA	X			30	NA		X			6	13	NA	NA	NO	NO	NA	S2	5	3	
3	Alejandra Aldana Olivato	CC	1234641749	3186830929	alejandraaldana@gmail.com	2	NA		X		22	NA	X				6	15	KAKAOS	NA	NO	NO	S	NO	5	7	
4	Martha del Pilar López Hernández	CC	1110495035	3183711273	marthalopezh@gmail.com																						
5	Kevin Alejandro Gutierrez Gutierrez	CC	1104640691	3006449109	kevinalejandro.gutierrez@gmail.com																						
6	Cindy Johanna Sanchez Barajas	CC	1118287999	3245559925	csanchez27@gmail.com	13	NA		X		31	NA			X		6	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	7	
7	Isabella Socarraga Rincon	CC	1104921992	3203739206	isabellasocarragarincon@gmail.com	4	NA		X		21	NA			X		6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
8	Gabriela Moreno Gomez	CC	1110020513	3006012141	gmorenogomez@gmail.com	4	NA		X		26	NA	X				6	13	. ROSETA	NA	NO	NO	S	NO	4	7	
9	Leonny Juliana gonzalez Martinez	CC	1110567892	3186805432	leonny2017@gmail.com	7	NA		X		30	A		X			6	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	4	
10	Juan Steven López Calderón	CC	1105675513	3227012563	juanstivenlopezcalderon@gmail.com	5	NA	X			21	NA		X			6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	3	4	
11	Natalia andrea montero barrios	CC	1065636731	3165686365	nataliaandreamonterobarrios27@gmail.com	9	NA		X		25	NA	X				6	9	GOOD FLAYDER	NA	NO	NO	NA	NO	5	5	
12	July Milena Tovar Suarez	CC	65824755	3166824114	Helen.sofia1301@gmail.com	9	NA		X		41	NA			X		6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
13	Maigith Lucia Calderon	CC	1110564742	3142448408	calderonmaigith27@gmail.com		18		X		36	NA		X			6	9	DELICIAS NACA REPOSTERIA	NA	NO	NO	NA	NO	5	5	
14	Mayra Alejandra Guzman	CC	1110444637	3115880838	albuitrasierra@gmail.com		7		X		28	A		X			6	13	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	2	
15	Nelson David Gutierrez Santoque	CC	1010174875	3017436754	ndavidchef@gmail.com	4		X			38	NA			X		6	15	ZIA CHOCOLATERIA	NA	NO	NO	S	NO	1	8	
16	Luis Martha Quiano	CC	49692137	3006474727	luymac2018@gmail.com																						
17	Heisenly Villalobos Molina	CC	1110451406	3182316013	heisenmolina1203@gmail.com	10	NA		X		38	NA	X				6	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Eliana Patricia Garcia Tabera	CC	1110454244	3208036344	elipat3110@gmail.com																						
19	Gloria stella Pardo Velasquez	CC	36564256	3102355281	pardo.velasquez1584@gmail.com	7	NA		X		41	NA			X		6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	3	3	
20	Eliecer Alejandro Barrera Rodriguez	CC	1015490778	3006132795-3102510611	easbea@hotmail.es	13	NA		X		48	NA			X		6	7 Y 9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	7	
21	Heiver Yisell Gonzalez	CC	65176476	3204661842	velezdeleiva@gmail.com	12	NA		X		52	NA			X		6	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	4	
22	Patricia Calderon Restrepo	CC	1012435814	3165307292	patricia3ch@hotmail.com		NA		X		34	NA	X				6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	6	3	
23	Martha Cecilia Sanchez Velez	CC	65729607	3132414767	marthasanchezch@gmail.com	1			X		62	NA	X				6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	4	
24	Lucero Tejeda	CC	65730795	3145977417	65730795@gmail.com																						
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	53531451	3115202996	claudiaa.das@gmail.com																						

Nombre de quien diligencia: | Cargo de quien diligencia: | Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial; 2. Intelectual; 3. Visual; 4. Auditiva; 5. Sordoceguera; 6. Múltiple; 7. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP; 2. Indígena; 3. Rrom o gitano; 4. Mestizo; 5. Persona con discapacidad; 6. Población LGBTIQ+; 7. Víctima del conflicto armado; 8. Persona en reincorporación; 9. Cabeza de familia; 10. Vendedor informal en espacio público; 11. Habitante de calle; 12. Habitante en calle; 13. Migrante, comercial o retornado; 14. Veterano de la fuerza pública; 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario; 2. Ambiental; 3. Ciencia y/o tecnología; 4. Artesanal; 5. Gastronomía; 6. Comercio y/o servicios; 7. Confección y/o textil; 8. Turismo; 9. Economía naranja; 10. Economía popular; 11. Hidrocarburos y/o minero energético; 12. Otro ( )

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA; 2. COMFENALCO; 3. COMFATOLIMA; 4. Todos; 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Sin estudios; 2. Primaria; 3. Secundaria; 4. Media; 5. Técnico; 6. Tecnológico; 7. Profesional; 8. Posgrado; 9. Otro ( )

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo establecido en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 Num. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/20246/1686-DTO-20241119125226.pdf

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

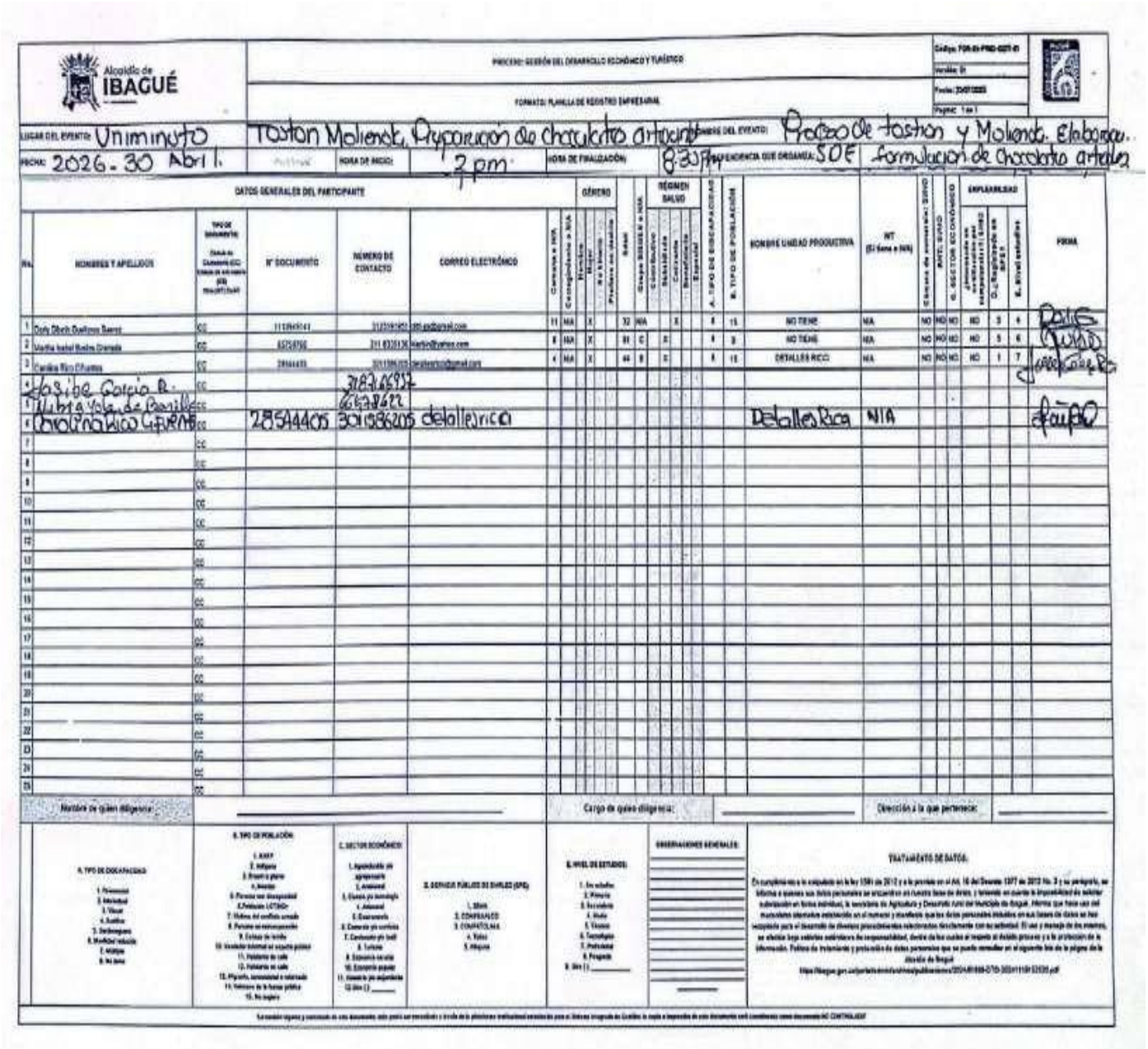
Fecha de la actividad: **30 de abril de 2026**

Tema de la Actividad: **Introducción al Cacao y su Cadena Productiva**

Hora de Inicio: **2:00 p.m.**

Hora de Finalización: **8:30 p.m.**

Número de Horas: **6.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — Tostion Molienda, Preparación de chocolates artesanal — NOMBRE DEL EVENTO: Proceso de tostion y Molienda. Elaboracion...

FECHA: 2026-30 Abril — HORA DE INICIO: 2pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30pm — EVIDENCIA QUE ORGANIZA: SDE — formulacion de chocolate artesa...

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	TIPO DE DISCAPACIDAD	TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Dady Dibrit Quiñones Suarez	CC	1113969141	3127391451	dibrit@gmail.com	M	C	N/A	15	NO TIENE	N/A		
2	Martha Isabel Rodriguez Granada	CC	65758756	311 8320126	martha@yahoo.com	M	C	N/A	9	NO TIENE	N/A		
3	Carolina Rico Chantre	CC	28544405	3013986205	detallesrico@gmail.com	M	C	N/A	15	DETALLES RICO	N/A		
4	Yasibe Garcia R.	CC		3183465932									
5	Nubia Yolanda Parrillo	CC		6638622									
6	Carolina Rico Chantre	CC	28544405	3013986205	detallesrico@					DetallesRico	N/A		
7		CC											
8		CC											
9		CC											
10		CC											
11		CC											
12		CC											
13		CC											
14		CC											
15		CC											
16		CC											
17		CC											
18		CC											
19		CC											
20		CC											
21		CC											
22		CC											
23		CC											
24		CC											
25		CC											

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

4. TIPO DE DOCUMENTO
1. Pasaporte
2. Identidad
3. Visa
4. Cedula
5. Embajadores
6. Identidad indígena
7. Ninguno
8. No data

5. TIPO DE POBLACIÓN
1. ROM
2. Indígena
3. Raizal o palenquero
4. Afrocolombiano
5. Persona con discapacidad
6. Población LGTBIQ+
7. Victima del conflicto armado
8. Persona en reincorporación
9. Enfoque de género
10. Vendedor informal en espacio público
11. Habitante de calle
12. Habitante en calle
13. Migrante, retornado o inmigrante
14. Habitante de la frontera política
15. No sugiere

6. SECTOR ECONÓMICO
1. Agroindustria de agroinsumos
2. Ambiental
3. Cuero y su manufactura
4. Ambiental
5. Bioeconomía
6. Comercio y servicios
7. Confección y/o textil
8. Turismo
9. Economía naranja
10. Economía popular
11. Industria y/o agroindustria
12. Otro ( ) _____

7. ENTIDAD PÚBLICA DE EMPLEO (EPE)
1. SENA
2. COMFENALCO
3. COMFATOLIMA
4. Ninguno
5. Ninguna

8. NIVEL DE ESTUDIOS
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnico
6. Tecnológico
7. Profesional
8. Posgrado
9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS

En cumplimiento de lo establecido en la ley 1581 de 2012 y a las normas en el Art. 15 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y en particular, se informa a quienes nos dieron personales en ejercicio de nuestro libre de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y mandato que los datos personales tratados en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, ámbito de los cuales se respeta el debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/transparencia/mediospublicaciones/2024/0169-2024-303111SEGOB.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para tal. Toda copia impresa de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

7.5.11 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 5

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "INTRODUCCIÓN AL CACAO Y SU CADENA PRODUCTIVA" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Introducción al Cacao y su Cadena Productiva**"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 5			**100%**

7.6 TALLER No. 6. PROCESOS BÁSICOS DE TRANSFORMACIÓN DEL CACAO

7.6.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los principales procesos de transformación del cacao que permiten convertir los granos obtenidos después de la cosecha y poscosecha en materias primas aptas para la elaboración de productos de chocolatería.

Los participantes conocieron las diferentes etapas que intervienen en la transformación primaria del cacao, comprendiendo la importancia de cada proceso para el desarrollo de las características organolépticas del chocolate, tales como aroma, sabor, textura y color.

Asimismo, se analizaron los procedimientos técnicos utilizados en la industria chocolatera para obtener derivados como pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo y coberturas, fortaleciendo los conocimientos necesarios para el desarrollo de emprendimientos productivos relacionados con la transformación del cacao.

7.6.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos de los participantes sobre los procesos básicos de transformación del cacao, comprendiendo las operaciones necesarias para obtener materias primas utilizadas en la elaboración de productos de chocolatería.

7.6.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las etapas fundamentales de transformación del cacao.
- Comprender la importancia del tostado, descascarillado y molienda.
- Reconocer los principales productos obtenidos del cacao transformado.
- Analizar los factores que influyen en la calidad del chocolate.
- Promover el aprovechamiento productivo del cacao como materia prima.

7.6.4 DESARROLLO TEMÁTICO

RECEPCIÓN Y SELECCIÓN DEL GRANO

Se explicó la importancia de realizar una adecuada inspección de los granos de cacao antes de iniciar los procesos de transformación.

Los participantes aprendieron a identificar:

- Granos bien fermentados.
- Granos defectuosos.
- Presencia de impurezas.
- Niveles adecuados de humedad.
- Condiciones óptimas de almacenamiento.

Se destacó que una adecuada selección contribuye significativamente a la calidad del producto final.

TOSTADO DEL CACAO
Se estudió el proceso de tostado como una de las etapas más importantes en la transformación del cacao.

Objetivos del tostado:
- Desarrollar aroma y sabor.
- Reducir humedad.
- Facilitar el descascarillado.
- Disminuir carga microbiológica.

Parámetros generales:
- Temperaturas entre 110°C y 140°C.
- Tiempos variables según el tipo de grano.
- Control permanente del proceso.

Los participantes observaron cómo el tostado influye directamente en las características sensoriales del chocolate.

DESCASCARILLADO
Se explicó que una vez tostados los granos se procede a retirar la cascarilla para obtener los nibs de cacao.

Beneficios:
- Mejora la calidad del producto.
- Elimina materiales no deseados.
- Facilita la molienda.

Los participantes identificaron los equipos utilizados para esta operación tanto en procesos artesanales como industriales.

MOLIENDA DE LOS NIBS
Se desarrolló el concepto de molienda como el proceso mediante el cual los nibs son triturados para obtener licor o pasta de cacao.

Productos obtenidos:
- Pasta de cacao.
- Licor de cacao.
- Base para elaboración de chocolates.

Se explicó que durante la molienda se libera la manteca de cacao contenida naturalmente en los granos.

OBTENCIÓN DE MANTECA Y CACAO EN POLVO

Los participantes conocieron el proceso de prensado utilizado para separar los componentes del cacao.

Manteca de cacao

Utilizada para:

- Chocolates finos.
- Bombonería.
- Cosmética.
- Industria farmacéutica.

Cacao en polvo

Utilizado para:

- Bebidas achocolatadas.
- Repostería.
- Panificación.
- Confitería.

MEZCLA Y FORMULACIÓN

Se explicó que la elaboración de chocolate requiere la incorporación de diferentes ingredientes.

Ingredientes frecuentes:

- Pasta de cacao.
- Azúcar.
- Manteca de cacao.
- Leche en polvo.
- Aromatizantes naturales.

Los participantes analizaron diferentes formulaciones utilizadas en productos comerciales.

REFINADO Y CONCHADO

Se estudiaron los procesos que permiten mejorar la textura y calidad del chocolate.

Refinado

- Reduce tamaño de partículas.
- Mejora la sensación en boca.

Conchado

- Desarrolla aroma.
- Elimina sabores no deseados.
- Mejora textura y homogeneidad.

MOLDEO Y ENFRIAMIENTO
Se explicó la etapa final del proceso de transformación.

Actividades realizadas:
- Vertido del chocolate en moldes.
- Eliminación de burbujas.
- Enfriamiento controlado.
- Desmolde.
- Empaque.

Los participantes comprendieron la importancia del control de temperatura para obtener productos de excelente calidad.

7.6.5 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO
- Presentación digital.
- Muestras de cacao en diferentes etapas de transformación.
- Equipos demostrativos de molienda.
- Fotografías y videos industriales.
- Material audiovisual.
- Guías impresas.
- Muestras de derivados del cacao.
- Tablero y marcadores.

7.6.6 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE
Durante el taller se socializaron las principales disposiciones legales relacionadas con la transformación de alimentos:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional y frontal.
- Normativa INVIMA aplicable a productos derivados del cacao.
- Requisitos sanitarios para establecimientos procesadores de alimentos.

7.6.7 CONCLUSIONES
1. Los participantes comprendieron las principales etapas de transformación del cacao desde el grano hasta la obtención de materias primas para chocolatería.
2. Se fortalecieron los conocimientos relacionados con los procesos de tostado, descascarillado, molienda y refinado.
3. Los beneficiarios identificaron los factores que influyen en la calidad sensorial del chocolate.
4. Se promovió el aprovechamiento integral del cacao como fuente de valor agregado y generación de ingresos.
5. El taller permitió fortalecer las capacidades técnicas necesarias para avanzar hacia procesos de elaboración de chocolates con estándares de calidad y competitividad comercial.

7.6.8 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 6



7.6.9 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 6. PROCESOS BÁSICOS DE TRANSFORMACIÓN DEL CACAO

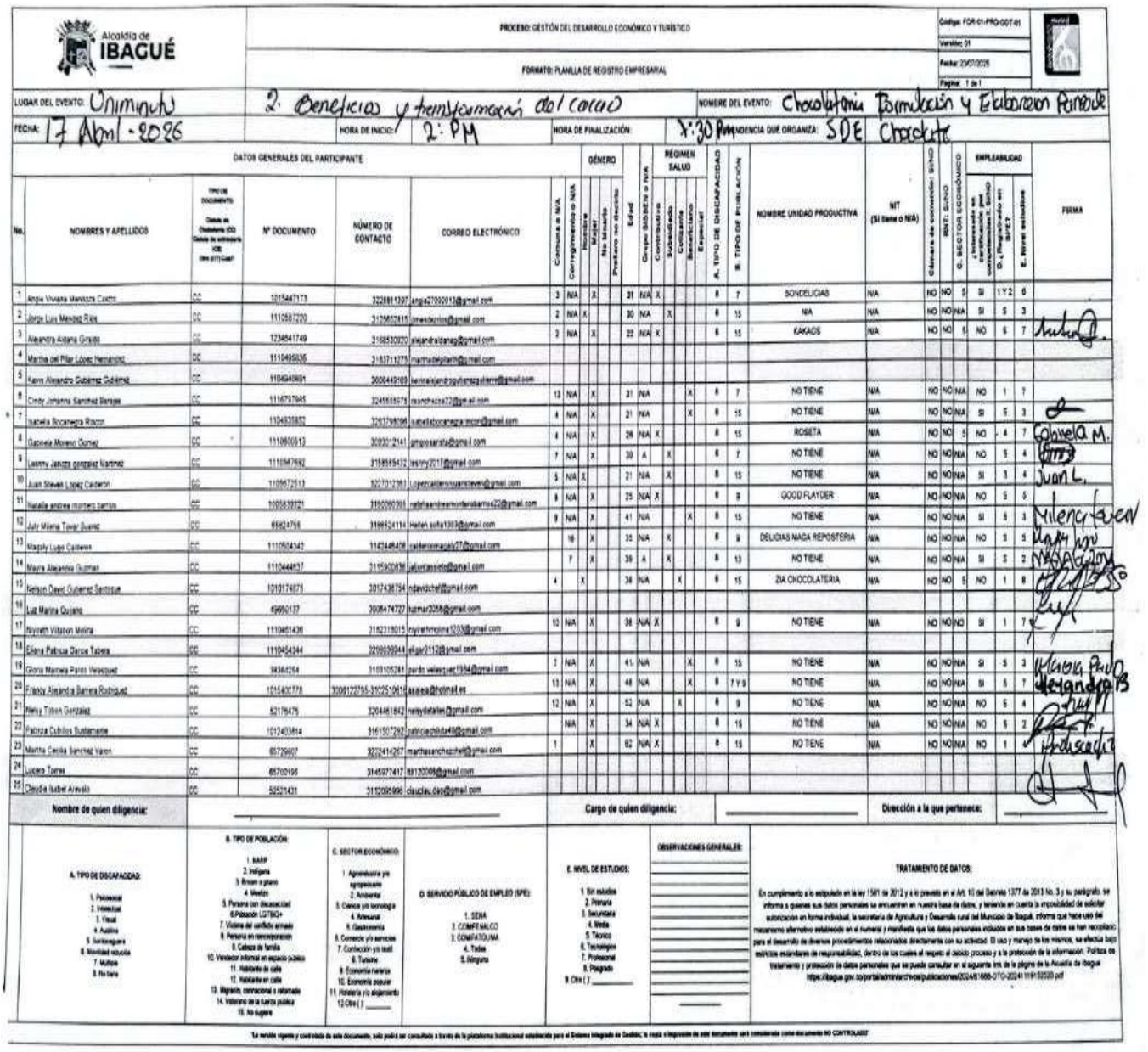






7.6.10 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER PROCESOS BÁSICOS DE TRANSFORMACIÓN DEL CACAO

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **17 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Procesos Básicos de Transformación del Cacao**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **7:30 p.m.**
Número de Horas: **4.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Unimayor — 2. Beneficios y transformación del cacao — NOMBRE DEL EVENTO: Chocolatería Formación y Elaboración Pareja

FECHA: 17 Abril - 2026 — HORA DE INICIO: 2: PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 7:30 PM — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Chocolate

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comparte o N/A	GÉNERO: Cisgenero o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Colegiante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	G. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en capacitación por competencias?: SI/NO	EMPLEABILIDAD: G. ¿Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel estudios	FIRMA
1	Angie Viviana Manosca Castro	CC	1015447173	3228811397	angie27092013@gmail.com	3	N/A		X			31	N/A	X					8	7	SONDELICIAS	N/A	NO	NO	S	SI	1Y2	6	
2	Jorge Luis Mendez Rios	CC	1110587220	3126602815	lmendezrios@gmail.com	2	N/A	X				30	N/A		X				8	15	N/A	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	3	
3	Alejandra Aldana Giraldo	CC	1234541749	3168530920	alejandraldanag@gmail.com	3	N/A		X			22	N/A	X					8	15	KAKAOS	N/A	NO	NO	S	NO	S	7	
4	Martha del Pilar Lopez Hernandez	CC	1110498836	3183711275	marthadelpilarh@gmail.com																								
5	Kevin Alexandro Gutiérrez Gutiérrez	CC	1104949891	3008449109	kevinalejandrogutierrezgutierrez@gmail.com																								
6	Cindy Johanna Sanchez Barajas	CC	1116757845	3245555575	csanchez27@gmail.com	13	N/A		X			31	N/A				X		8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	7	
7	Isabella Bocanegra Rincon	CC	1104335852	3203798196	isabellabocanegrarincon@gmail.com	4	N/A		X			21	N/A				X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	3	
8	Gabriela Moreno Gomez	CC	1110600313	3003012141	gmoreserata@gmail.com	4	N/A		X			28	N/A	X					8	15	ROSETA	N/A	NO	NO	S	NO	4	7	
9	Leanny Janeza gonzalez Martinez	CC	1116967692	3158595432	leanny2017@gmail.com	7	N/A		X			30	A		X				8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	4	
10	Juan Steven Lopez Calderon	CC	1109572513	3207012383	lopezcalderonjuansteven@gmail.com	5	N/A	X				21	N/A	X					8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	3	4	
11	Natalia andrea montero barros	CC	1006830721	3155200391	nataliaandreamonterobarros422@gmail.com	8	N/A		X			25	N/A	X					8	9	GOOD FLAYDER	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	S	
12	July Milena Tovar Suarez	CC	65924758	3186524114	heleri.sofia1303@gmail.com	9	N/A		X			41	N/A				X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	3	
13	Magaly Lugo Calderon	CC	1110504342	3142449409	calderonmagaly27@gmail.com		16		X			35	N/A	X					8	9	DELICIAS NACA REPOSTERIA	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	S	
14	Mayra Alexandra Guzman	CC	1110444937	3115900936	jaluzrosado@gmail.com		7		X			39	A		X				8	13	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	2	
15	Nelson David Gutierrez Santoya	CC	1010174875	3017438754	ndavidchef@gmail.com	4		X				38	N/A			X			8	15	ZIA CHOCOLATERIA	N/A	NO	NO	S	NO	1	8	
16	Luz Marina Quijano	CC	49692137	3008674727	luzmar2008@gmail.com																								
17	Rivyeth Villalon Molina	CC	1110461436	3152318015	rivyethmolina1203@gmail.com	10	N/A		X			38	N/A	X					8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Eliana Patricia Garcia Tabera	CC	1110454344	3209039044	elgar2112@gmail.com																								
19	Gloria Marinela Pardo Velasquez	CC	36364264	3103105781	pardo.velasquez1964@gmail.com	7	N/A		X			41	N/A				X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	3	
20	Franzy Alexandra Barrera Rodriguez	CC	1015400778	3209122755-3107510618	aaaea@hotmail.es	13	N/A		X			48	N/A				X		8	7 Y 9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	7	
21	Rehy Tibon Gonzalez	CC	52178475	3204461842	rehydatales@gmail.com	12	N/A		X			52	N/A		X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	4	
22	Patricia Cubillos Bustamante	CC	1012403614	3161507292	patricacubillos40@gmail.com		N/A		X			34	N/A	X					8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	2	
23	Martha Cecilia Sanchez Varon	CC	65729907	3222412427	marthasanchezhef@gmail.com	1			X			62	N/A	X					8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	4	
24	Lucero Torres	CC	65700195	3145971417	ltl120006@gmail.com																								
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52521431	3132606996	claudiau.dav@gmail.com																								

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Multiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6.Población LGTBIQ+ 7. Victima del conflicto armado 8. Persona en reincorporacion 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12.Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectua bajo estrictos estandares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibague https://ibague.gov.co/portal/administracion/view/publicaciones/232451668-DTO-20241119-52220.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

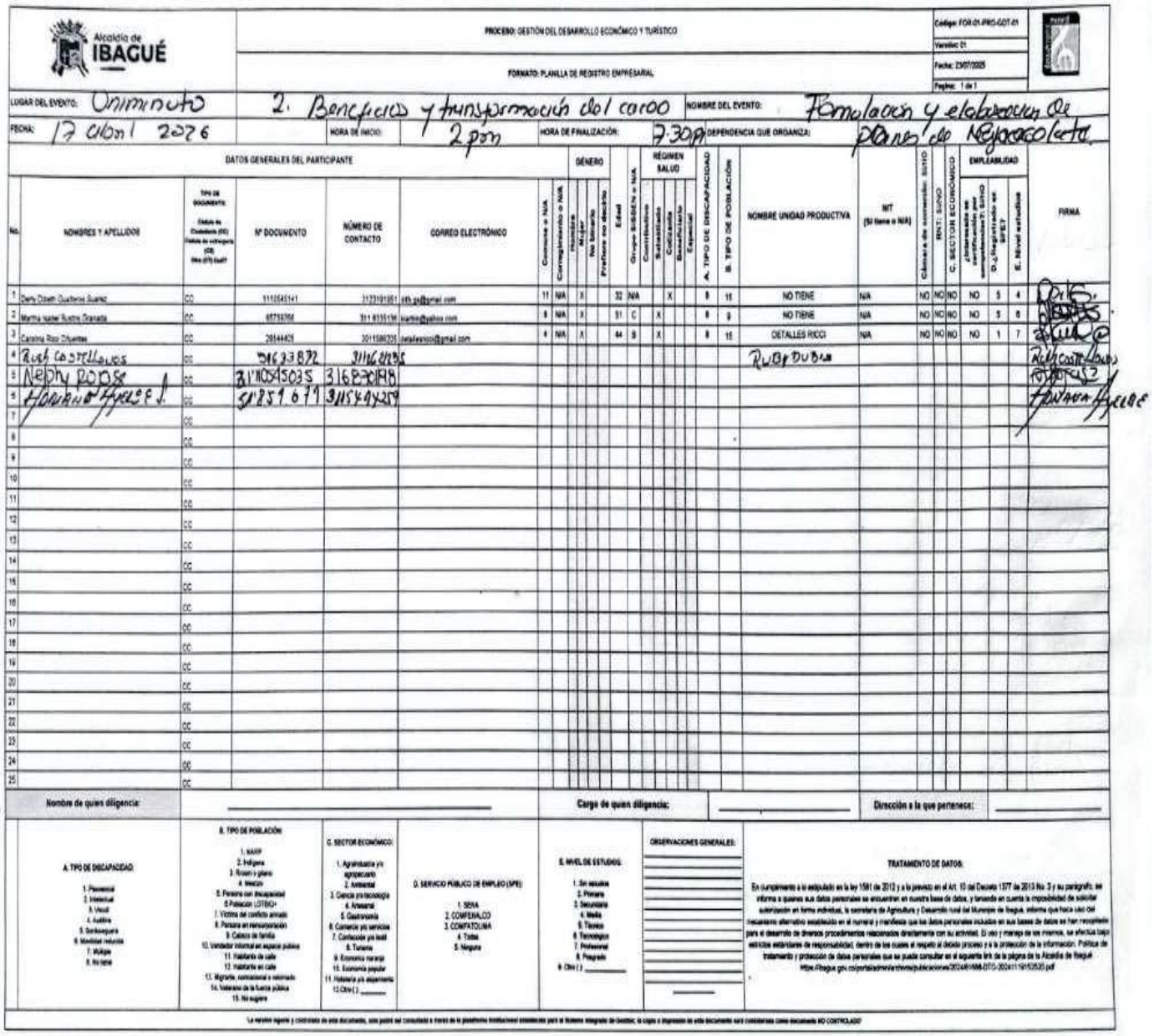
Fecha de la actividad: **17 de abril de 2026**

Tema de la Actividad: **Procesos Básicos de Transformación del Cacao**

Hora de Inicio: **2:00 p.m.**

Hora de Finalización: **7:30 p.m.**

Número de Horas: **4.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Onimiruto — NOMBRE DEL EVENTO: 2. Beneficios y transformación del cacao — Formulación y elaboración de planes de negocio cacotera

FECHA: 17 abril 2026 — HORA DE INICIO: 2 pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 7:30 pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA:

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comunal o N/A	GÉNERO: Campesinado o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN IV o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Vinculado	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD: Cámara de comercio: SI/NO	EMPLEABILIDAD: RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: D. ¿Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel estudios	FIRMA
1	Darly Dineth Quintero Suarez	CC	1115540141	3123191951	eth.p@gmail.com	11	N/A	X				32	N/A		X			8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	NO	5	4	
2	Martha Isabel Rueda Granada	CC	65759766	311 8335134	martie@yahoo.com	8	N/A	X				51	C	X				8	8	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	NO	5	8	
3	Carolina Ruiz Cifuentes	CC	28544425	3011580205	catalinaruiz@gmail.com	4	N/A	X				44	B	X				8	15	DETALLES RICCI	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
4	Ruth Castellanos	CC	31623872	3116282856																Ruth Dubia							
5	Nelly Rojas	CC	31105415035	3168201188																							
6	Hernando Hyeles J.	CC	5181671	3115494259																							
7		CC																									
8		CC																									
9		CC																									
10		CC																									
11		CC																									
12		CC																									
13		CC																									
14		CC																									
15		CC																									
16		CC																									
17		CC																									
18		CC																									
19		CC																									
20		CC																									
21		CC																									
22		CC																									
23		CC																									
24		CC																									
25		CC																									

Nombre de quien diligencia: _____ — Cargo de quien diligencia: _____ — Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD
1. Psicosocial
2. Intelectual
3. Visual
4. Auditiva
5. Sordoceguera
6. Movilidad reducida
7. Múltiple
8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN
1. NARP
2. Indígena
3. Room y gitano
4. Mestizo
5. Persona con discapacidad
6. Población LGTBIQ+
7. Víctima de conflicto armado
8. Persona en reincorporación
9. Cabeza de familia
10. Vendedor informal en espacio público
11. Habitante de calle
12. Habitante en calle
13. Migrante, connacional o retornado
14. Veterano de la fuerza pública
15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO
1. Agroindustria y/o agropecuario
2. Ambiental
3. Ciencia y/o tecnología
4. Artesanal
5. Gastronomía
6. Comercio y/o servicios
7. Confección y/o textil
8. Turismo
9. Economía naranja
10. Economía popular
11. Historia y/o arqueología
12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE)
1. SENA
2. COMFENALCO
3. CONFATOLIMA
4. Todas
5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnico
6. Tecnológico
7. Profesional
8. Posgrado
9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a la previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que sus datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/81668-DTO-20241119150535.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

7.6.11 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 6

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Procesos Básicos de Transformación del Cacao"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Procesos Básicos de Transformación del Cacao**"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 6			**100%**

7.7 TALLER NO. 7. TOSTIÓN Y MOLIENDA

7.7.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se profundizó en dos de las etapas más importantes dentro de la transformación del cacao: la tostión y la molienda. Los participantes comprendieron que estos procesos influyen directamente en las características organolépticas del chocolate, tales como el aroma, sabor, textura y color, convirtiéndose en factores determinantes para la calidad del producto final.

A través de actividades teóricas y demostraciones prácticas, se analizaron las variables que intervienen en cada proceso, incluyendo temperatura, tiempo, humedad y características del grano. Asimismo, se identificaron los equipos utilizados y las buenas prácticas necesarias para obtener materias primas de excelente calidad para la elaboración de chocolates artesanales y comerciales.

El taller permitió fortalecer las competencias técnicas de los beneficiarios, brindándoles conocimientos fundamentales para el desarrollo de productos con valor agregado y mayor competitividad en el mercado.

7.7.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos y habilidades de los participantes en los procesos de tostión y molienda del cacao, reconociendo su importancia en la calidad y transformación de los productos de chocolatería.

7.7.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Comprender la importancia de la tostión en el desarrollo de las características del cacao.
- Identificar los parámetros adecuados de temperatura y tiempo para el tostado.
- Reconocer los procedimientos y equipos utilizados en la molienda.
- Analizar la influencia de estos procesos en la calidad del chocolate.
- Aplicar buenas prácticas durante las operaciones de transformación del cacao.

7.7.4 DESARROLLO TEMÁTICO

IMPORTANCIA DE LA TOSTIÓN

Se explicó que la tostión constituye uno de los procesos más importantes dentro de la transformación del cacao, ya que permite desarrollar los compuestos aromáticos responsables del sabor característico del chocolate.

Los participantes comprendieron que una tostión adecuada contribuye a:

- Intensificar aromas y sabores.
- Reducir humedad.
- Facilitar el descascarillado.

- Disminuir la carga microbiológica.
- Mejorar la estabilidad del producto.

Asimismo, se analizaron los riesgos asociados a una tostión insuficiente o excesiva.

VARIABLES DE CONTROL EN LA TOSTIÓN
Se estudiaron los principales factores que deben controlarse durante el proceso:

Temperatura
Generalmente entre 110°C y 140°C dependiendo del tipo de cacao y del producto que se desea obtener.

Tiempo
Oscila entre 20 y 40 minutos según el volumen y las características del grano.

Humedad
Se explicó la necesidad de reducir gradualmente la humedad para evitar alteraciones en la calidad del producto.

Uniformidad
Los participantes identificaron la importancia de lograr una tostión homogénea para evitar diferencias de sabor entre lotes.

EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA TOSTIÓN
Se socializaron los equipos empleados en procesos artesanales e industriales:

- Tostadores rotativos.
- Hornos especializados.
- Tostadores eléctricos.
- Tostadores de tambor.
- Equipos semindustriales.

Se analizaron las ventajas y limitaciones de cada alternativa productiva.

DESCASCARILLADO POSTERIOR AL TOSTADO
Se explicó que una vez finalizada la tostión se procede a retirar la cascarilla para obtener los nibs de cacao.

Los participantes identificaron los beneficios de esta etapa:
- Eliminación de impurezas.
- Mejora de la calidad del producto.
- Preparación para la molienda.
- Obtención de una materia prima uniforme.

PROCESO DE MOLIENDA
Se desarrolló el concepto de molienda como la operación mediante la cual los nibs de cacao son triturados hasta obtener una pasta homogénea.

Durante este proceso se libera la grasa natural del cacao (manteca de cacao), generando una masa fluida conocida como:

- Licor de cacao.
- Pasta de cacao.

Los participantes observaron las transformaciones físicas que experimenta el grano durante esta etapa.

EQUIPOS UTILIZADOS EN LA MOLIENDA
Se presentaron los principales equipos empleados en la industria:

- Molinos de piedra.
- Molinos de discos.
- Refinadoras.
- Molinos de bolas.
- Equipos artesanales de molienda.

Se analizaron criterios de selección según capacidad productiva y costos de inversión.

INFLUENCIA DE LA MOLIENDA EN LA CALIDAD DEL CHOCOLATE
Los participantes comprendieron que una molienda adecuada contribuye a:

- Mejor textura.
- Mayor homogeneidad.
- Mejor sensación en boca.
- Mayor calidad comercial.
- Facilidad para procesos posteriores de refinado y conchado.

BUENAS PRÁCTICAS DURANTE LA TRANSFORMACIÓN
Se enfatizó la importancia de:

- Mantener equipos limpios y desinfectados.
- Controlar temperaturas.
- Utilizar materias primas de calidad.
- Evitar contaminación cruzada.
- Registrar parámetros de producción.

7.7.5 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO
- Presentación digital.
- Muestras de cacao tostado.
- Equipos demostrativos de tostión.

- Equipos de molienda.
- Material audiovisual.
- Guías técnicas impresas.
- Muestras de pasta de cacao.
- Fotografías de procesos industriales.
- Tablero y marcadores.

7.7.6 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron las principales normas relacionadas con la transformación y procesamiento de alimentos:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional y frontal.
- Normativa INVIMA aplicable a productos derivados del cacao.
- Requisitos sanitarios para establecimientos procesadores de alimentos.

7.7.7 CONCLUSIONES

1. Los participantes comprendieron la importancia de la tostión como etapa fundamental para el desarrollo del aroma y sabor del cacao.
2. Se fortalecieron los conocimientos relacionados con el control de temperatura, tiempo y humedad durante los procesos de transformación.
3. Los beneficiarios identificaron los equipos y procedimientos utilizados en la molienda del cacao.
4. Se promovió la aplicación de buenas prácticas para garantizar productos inocuos y de alta calidad.
5. El taller permitió fortalecer las capacidades técnicas necesarias para la elaboración de materias primas destinadas a la producción de chocolates artesanales y comerciales.

7.7.8 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 7



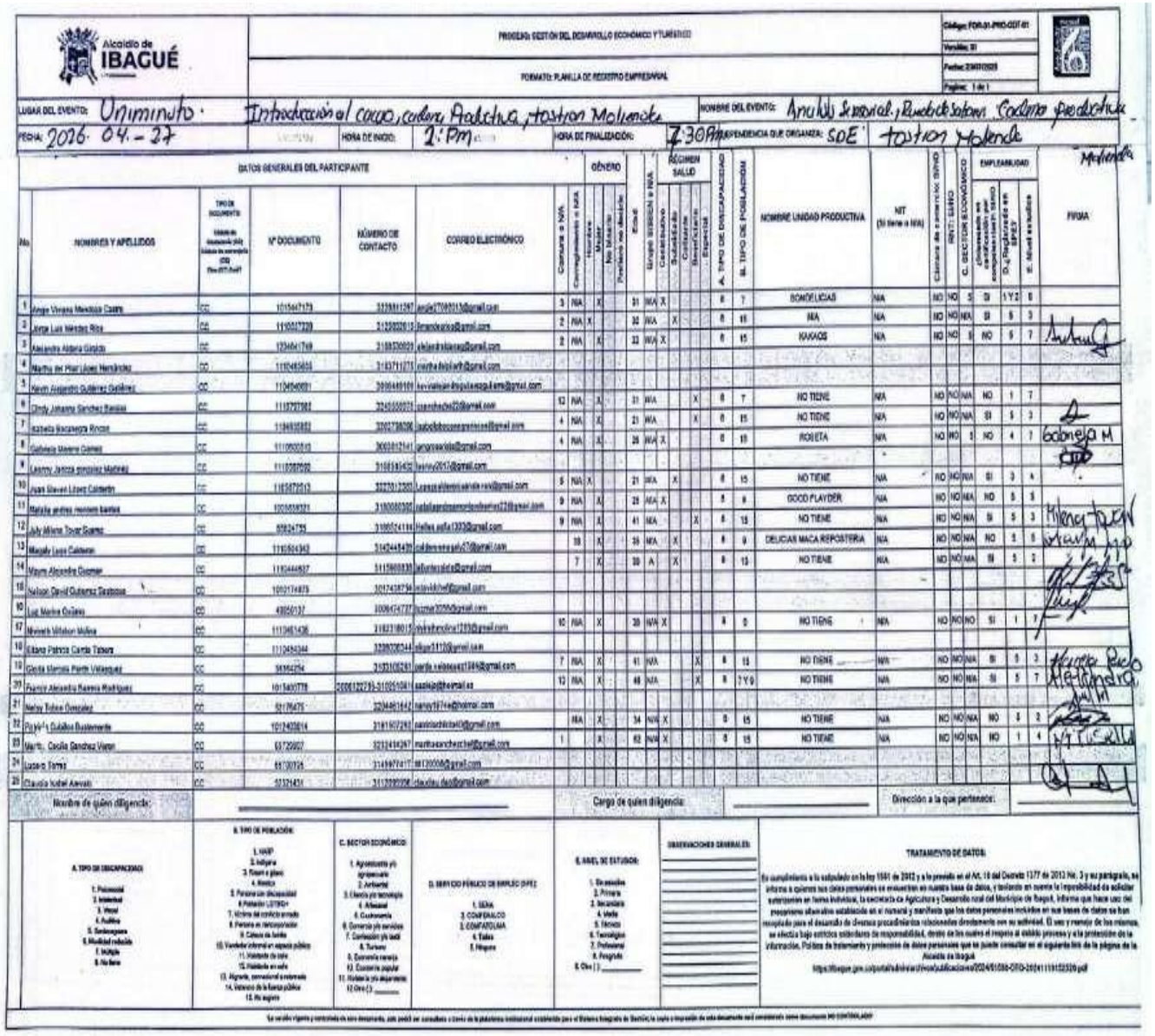
7.7.9 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 7. TOSTIÓN Y MOLIENDA





7.7.10 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER TOSTIÓN Y MOLIENDA

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **27 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Tostión y Molienda**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **7:30 p.m.**
Número de Horas: **5.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto · Introducción al cacao, cadena Productiva, tostion Molienda

NOMBRE DEL EVENTO: Articulo Empresarial, Ruedas de Saberes Cadena productiva

FECHA: 2026-04-27 HORA DE INICIO: 2:PM HORA DE FINALIZACIÓN: 7:30PM DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE tostion Molienda

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO				EDAD	GRUPO SISBEN IV N/A	RÉGIMEN SALUD				A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD			FIRMA
						Cisgénero o N/A	Hombre	Mujer	No Binario			Contributivo	Subsidiado	Particular	Beneficiario Especial								D. ¿Participó en una formación para el empleo? SENA	E. Nivel académico	
1	Jorge Vargas Mendoza Castro	CC	1015647179	3228611267		3	NA	X		31	NA	X				0	7	BONDELICIAS	NA	NO	NO	S	SI	1 Y 2	B	
2	Jorge Luis Mendez Rios	CC	1110017220	3125802613		2	NA	X		32	NA		X			0	15	MIA	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	
3	Alejandra Arbeiy Giraldo	CC	1234641769	3188330929		2	NA		X	33	NA	X				0	15	KAKAOS	NA	NO	NO	S	NO	S	7	
4	Martha del Pilar Lopez Hernandez	CC	1110485655	3143711273																						
5	Kevin Alejandro Gutierrez Gutierrez	CC	1104540031	3006469109																						
6	Cindy Johanna Sanchez Bahena	CC	1110727382	3214550073		12	NA	X		31	NA			X		0	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	7	
7	Rafaela Bocanegra Rincon	CC	1194610852	3202736206		4	NA	X		21	NA			X		0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	
8	Gabriela Moreno Gomez	CC	1110500510	3003612141		4	NA	X		26	NA	X				0	15	ROSETA	NA	NO	NO	S	NO	4	7	
9	Leanny Janeth gonzalez Martinez	CC	1110500502	3105593425																						
10	Juan Steven Lopez Calderon	CC	1105872513	3227012303		5	NA	X		21	NA	X				0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	3	4	
11	Natalia andrea romero benitez	CC	1005539321	3160060302		9	NA	X		28	NA	X				0	9	GOOD PLAYDER	NA	NO	NO	NA	NO	S	S	
12	Jully Milena Tovar Suarez	CC	65824755	3160124116		9	NA	X		41	NA			X		0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	
13	Margely Luna Calderon	CC	1110504343	3142448470			38	X		35	NA	X				0	9	DELICIAS MACA REPOSTERIA	NA	NO	NO	NA	NO	S	S	
14	Mayra Alejandra Cisneros	CC	1110444827	3115869838			7	X		30	A	X				0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	
15	Nelson David Gutierrez Bastidas	CC	1002174875	3012438794																						
16	Luz Marina Ocampo	CC	43050137	3008474777																						
17	Maicol Mitchell Muñoz	CC	1110461436	3182318015		10	NA	X		28	NA	X				0	0	NO TIENE	NA	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Eliana Patricia Cuesta Tabera	CC	1110454344	3208700344																						
19	Gloria Marcela Parra Velasquez	CC	38356254	31331052[illegible]		7	NA	X		41	NA			X		0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	S	3	
20	Fabian Alexandro Ramos Rodriguez	CC	1014600778	2008132793-5100510[illegible]		12	NA	X		48	NA			X		0	7 Y 9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	S	7	
21	Nancy Tobon Gonzalez	CC	52178475	3204461642																						
22	Paola Catalina Bustamante	CC	1012405814	3161507293			NA	X		34	NA	X				0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	S	3	
23	Maria Cecilia Sanchez Varon	CC	65729907	3233414267		1		X		62	NA	X				0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	4	
24	Lucero Ramz	CC	51700705	3145870417																						
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52121451	3157099706																						

Nombre de quien diligencia: Cargo de quien diligencia: Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD
1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple 7. No Aplica

B. TIPO DE POBLACIÓN
1. NNAP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Afrocolombiano 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Habitante de calle privado de la libertad 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No aplica

C. SECTOR ECONÓMICO
1. Agroindustria y/o agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro ( )

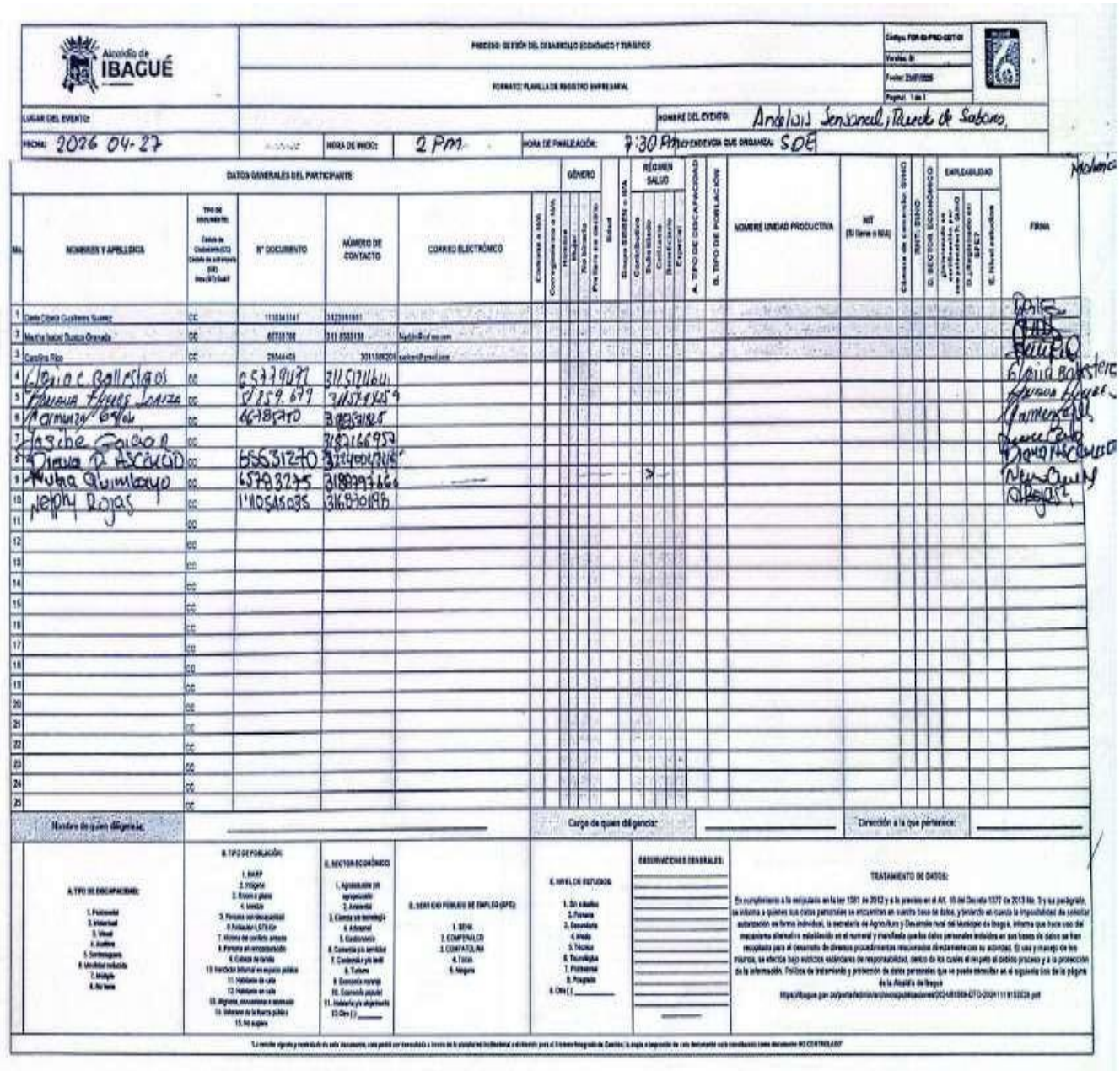
D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE)
1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS
1. Ninguno 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( )

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 Par. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral 4 y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversas procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué:
https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/61086-DRO-20241119122526.pdf

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **27 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Tostión y Molienda**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **7:30 p.m.**
Número de Horas: **5.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO:

NOMBRE DEL EVENTO: Andalus Sensorial, Ruta de Sabores

FECHA: 2026 04-27 HORA DE INICIO: 2 PM HORA DE FINALIZACIÓN: 7:30 PM ENTIDAD QUE ORGANIZA: SDE

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Dario Gilberto Gutiérrez Suarez	CC	1110343141	3123181691							
2	Martha Isabel Duarte Granada	CC	65773798	311 8533139							
3	Carolina Rios	CC	29544428	3011598201							
4	Gloria C. Ballesteros	CC	65779471	3115211641							
5	Viviana Reyes Loaiza	CC	51359.679	3145784254							
6	Carmenza Ortiz	CC	46-185240	3136931825							
7	Jasche Galeon	CC		3153166952							
8	Diana P. Escobar	CC	65531270	3124001745							
9	Nubia Quimbayo	CC	65783275	3188397464							
10	Nelly Rojas	CC	1'105415095	3168301986							
11		CC									
12		CC									
13		CC									
14		CC									
15		CC									
16		CC									
17		CC									
18		CC									
19		CC									
20		CC									
21		CC									
22		CC									
23		CC									
24		CC									
25		CC									

Nombre de quien diligencia: Cargo de quien diligencia: Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Adulto mayor 4. Mujer 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Campesino 10. Habitante de calle 11. Habitante de frontera 12. Habitante en calle 13. Migrante, caminante o retornado 14. Habitante de la Nueva Ruralidad 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y/o agropecuario 2. Artesanía 3. Cultura y/o tecnología 4. Ambiental 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o ingeniería 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Otros 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnica 6. Tecnológica 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 los Titulares de la información, se informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral 4 y manifiesta que los datos personales indicados en esta base de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos misionales directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/administracion/descargaPublicaciones/20241001084-DTO-20241111915333.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional y estará bajo custodia para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

7.7.11 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 7

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Tostión y Molienda" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Tostión y Molienda"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 7			**100%**

7.8 TALLER No. 8. OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO

7.8.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los procesos mediante los cuales el cacao puede transformarse en diversos productos derivados con valor agregado y potencial comercial. Los participantes comprendieron que el aprovechamiento integral del cacao permite diversificar la oferta de productos, generar mayores ingresos y fortalecer los emprendimientos relacionados con la chocolatería.

A través de actividades teóricas y prácticas se estudiaron los principales derivados obtenidos a partir de la transformación del cacao, incluyendo pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo, chocolates de mesa, coberturas y productos de confitería. Asimismo, se analizaron sus aplicaciones, características y oportunidades de comercialización dentro del mercado local y nacional.

El taller permitió fortalecer las capacidades técnicas de los beneficiarios para identificar nuevas alternativas productivas y aprovechar de manera eficiente la materia prima obtenida del cacao.

7.8.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos de los participantes sobre la obtención y aprovechamiento de productos derivados del cacao, promoviendo procesos de transformación que generen valor agregado y oportunidades de emprendimiento.

7.8.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los principales productos derivados del cacao.
- Comprender los procesos básicos para su obtención.
- Reconocer las aplicaciones comerciales de cada derivado.
- Analizar oportunidades de negocio asociadas a la transformación del cacao.
- Promover el aprovechamiento integral de la materia prima.

7.8.4 DESARROLLO TEMÁTICO

CONCEPTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO

Se explicó que los productos derivados del cacao corresponden a aquellos obtenidos mediante procesos de transformación física o mecánica aplicados al grano de cacao.

Los participantes comprendieron que estos derivados constituyen la base para la elaboración de múltiples productos alimenticios y no alimenticios de alto valor comercial.

PASTA O LICOR DE CACAO

Se estudió la obtención de la pasta de cacao como resultado de la molienda de los nibs.

Características:
- Producto 100% cacao.
- Alta concentración de manteca natural.
- Aroma intenso.
- Base para elaboración de chocolates.

Aplicaciones:
- Chocolatería artesanal.
- Bombonería.
- Coberturas.
- Chocolates premium.

MANTECA DE CACAO
Los participantes conocieron el proceso de extracción de la manteca mediante prensado de la pasta de cacao.

Características:
- Grasa vegetal natural.
- Color amarillo claro.
- Aroma suave.

Aplicaciones:
- Chocolatería fina.
- Cosmética.
- Productos farmacéuticos.
- Confitería.

Se analizaron las ventajas comerciales de este producto debido a su alta demanda en diferentes sectores industriales.

CACAO EN POLVO
Se explicó que el cacao en polvo se obtiene a partir de la torta residual generada después de la extracción de manteca.

Aplicaciones:
- Bebidas achocolatadas.
- Panificación.
- Repostería.
- Heladería.
- Confitería.

Los participantes identificaron las características de calidad que debe cumplir este producto para su comercialización.

CHOCOLATE DE MESA
Se estudió la elaboración de chocolate de mesa como uno de los productos tradicionales de mayor consumo en Colombia.

Ingredientes frecuentes:
- Pasta de cacao.
- Azúcar.
- Canela.
- Clavos de olor.

Ventajas:
- Amplia aceptación comercial.
- Fácil elaboración.
- Buena rentabilidad.

COBERTURAS DE CHOCOLATE
Se explicó el uso de las coberturas en diferentes aplicaciones gastronómicas.

Tipos de cobertura:
- Cobertura amarga.
- Cobertura semiamarga.
- Cobertura con leche.
- Cobertura blanca.

Usos:
- Repostería.
- Decoración.
- Bombonería.
- Pastelería fina.

PRODUCTOS INNOVADORES DERIVADOS DEL CACAO
Se analizaron nuevas tendencias de mercado:

- Chocolates funcionales.
- Chocolates con frutas deshidratadas.
- Chocolates gourmet.
- Snacks de cacao.
- Bebidas derivadas del cacao.
- Regalos empresariales personalizados.

Los participantes identificaron oportunidades de innovación para futuros emprendimientos.

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS
Se socializaron estrategias de comercialización relacionadas con:

- Ferias empresariales.

- Mercados locales.
- Tiendas especializadas.
- Comercio electrónico.
- Redes sociales.
- Regalos corporativos.

Se destacó la importancia de la presentación, empaque y etiquetado para aumentar la competitividad de los productos.

7.8.5 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Presentación digital.
- Muestras de productos derivados del cacao.
- Equipos demostrativos.
- Material audiovisual.
- Guías técnicas impresas.
- Fotografías de procesos industriales.
- Ejemplos de empaques comerciales.
- Tablero y marcadores.

7.8.6 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron las principales disposiciones legales relacionadas con la producción y comercialización de productos derivados del cacao:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional y frontal.
- Normativa INVIMA aplicable a productos derivados del cacao.
- Requisitos sanitarios para establecimientos productores de alimentos.

7.8.7 CONCLUSIONES

1. Los participantes comprendieron la importancia de los productos derivados del cacao como fuente de valor agregado y generación de ingresos.
2. Se fortalecieron los conocimientos relacionados con la obtención de pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo y chocolates de mesa.
3. Los beneficiarios identificaron oportunidades de innovación y diversificación productiva dentro del sector chocolatero.
4. Se promovió el aprovechamiento integral del cacao para maximizar la rentabilidad de los emprendimientos.
5. El taller permitió fortalecer las capacidades técnicas y comerciales necesarias para la elaboración y comercialización de productos derivados del cacao.

7.8.8 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 8



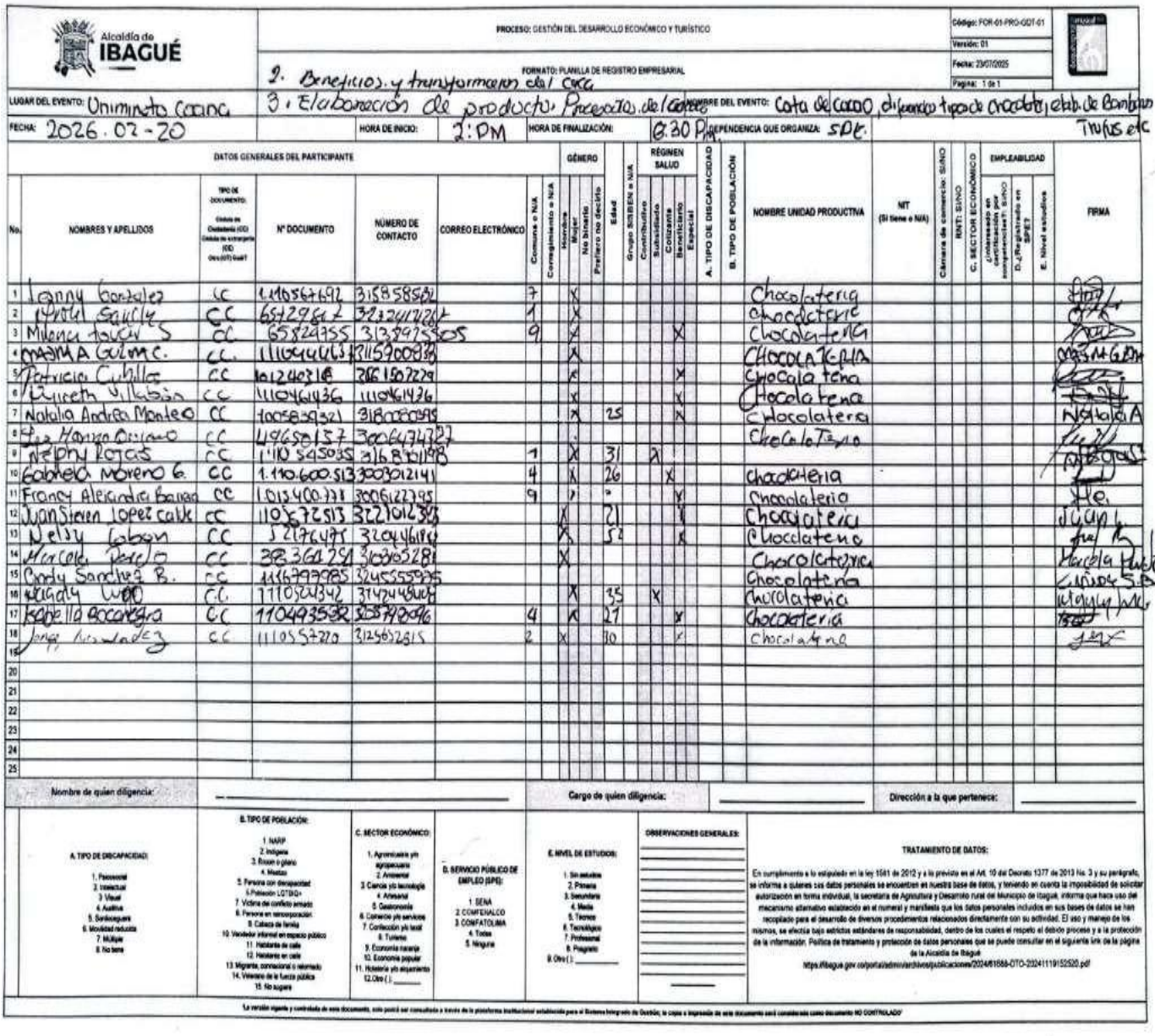
7.8.9 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 8. **OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO**





7.8.10 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER **OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **20 de febrero de 2026**
Tema de la Actividad: Obtención de Productos Derivados del Cacao
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:30 p.m.**
Número de Horas: **4.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

2. Beneficios y transformación del cacao
3. Elaboración de productos derivados del cacao

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto Calle — NOMBRE DEL EVENTO: Cata de cacao, diferentes tipos de chocolate y elab. de bombones Tintos etc
FECHA: 2026-02-20 — HORA DE INICIO: 2:PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 6:30 PM — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Contable	Vinculado	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Interesado en certificación por competencias laborales?: SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Jenny Gonzalez	CC	1.110567692	3158585821		7			X									X			Chocolateria								
2	Yuliet Garcia	CC	65729642	3232417264		1			X												Chocolateria								
3	Milena Tovar S	CC	65829355	3139975505		9			X									X			Chocolateria								
4	MARIA Gome C.	CC	1110944663	3115900838					X												CHOCOLATERIA								
5	Patricia Cubillos	CC	1012403186	2861507229					X									X			Chocolateria								
6	Lyneth Villabon	CC	1110461436	1110461436					X									X			Chocolateria								
7	Natalia Andrea Monteo	CC	1005859321	3180080985					X			25						X			Chocolateria								
8	Juan Manuel Orjuela	CC	1.096501137	3006474727																	Chocolateria								
9	Nelpy Rojas	CC	1.110 545035	316 8101198		1			X			31		X																
10	Gabriela Moreno G.	CC	1.110.600.513	3003012141		4			X			26				X					Chocolateria								
11	Francy Alejandra Barrera	CC	1013400.338	3006122795		9			?			?						X			Chocolateria								
12	Juan Steven Lopez calle	CC	1105672513	3221012363				X				21						X			Chocolateria								
13	Nelly Lobon	CC	52176495	3204961842				X				52						X			Chocolateria								
14	Marcela Perez O	CC	28.364.251	3103052881				X													Chocolateria								
15	Cindy Sanchez B.	CC	1116797985	3245555935																	Chocolateria								
16	Yuliana Lugo	CC	1110524342	3142448649					X			35		X							Chocolateria								
17	Karolla Arciniegas	CC	1104935582	3057430946		4			X			27						X			Chocolateria								
18	Jorge Acevedo	CC	1110557270	3125632815		2		X				30						X			Chocolateria								
19																													
20																													
21																													
22																													
23																													
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agropecuario y/o agroquímico 2. Ambiental 3. Cárnico y/o tecnológico 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro ( ): _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

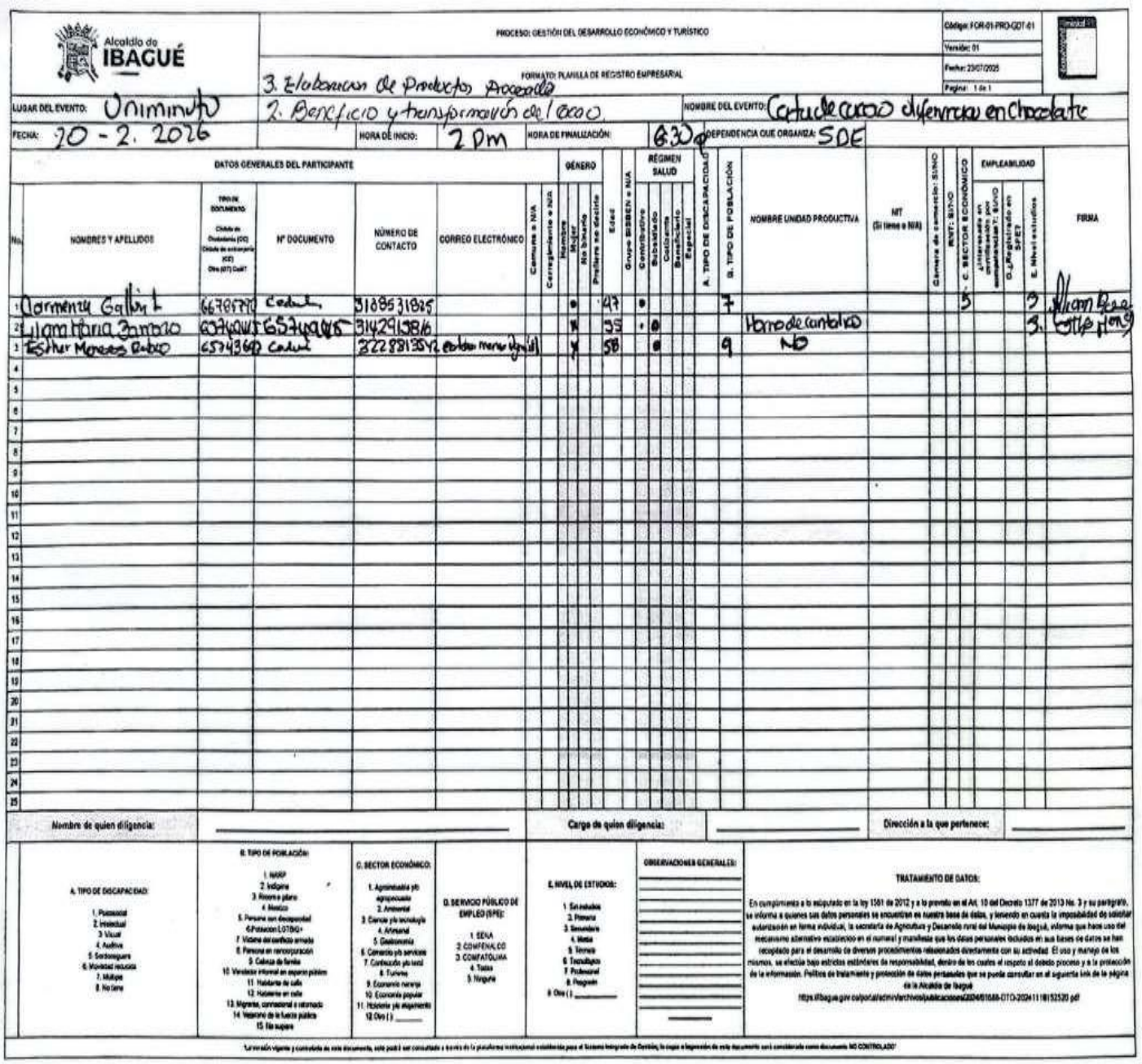
E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnicos 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ): _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué
https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/61688-OTO-20241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **20 de febrero de 2026**
Tema de la Actividad: Obtención de Productos Derivados del Cacao
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **6:30 p.m.**
Número de Horas: **4.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO
FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL
Código: FOR-01-PRO-GDT-61 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

3. Elaboración de Productos Procesados
2. Beneficio y transformación del cacao

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto
NOMBRE DEL EVENTO: Cata de cacao diferentes en chocolate
FECHA: 20 - 2. 2026
HORA DE INICIO: 2 PM
HORA DE FINALIZACIÓN: 6:30 pm
DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Campesino o N/A	Campesina o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Contributivo	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificados por competencias? SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Carmenza Gallo L		66787[illegible]	3108531825					0			47		0						7					5			3	
2	Liliam María Zamora		63[illegible]	3142913816					M			35		0							Horno de cantabrico							3	
3	Esther Moreno Rubio		6574360	3228813542					X			58		0						9	ND								
4																													
5																													
6																													
7																													
8																													
9																													
10																													
11																													
12																													
13																													
14																													
15																													
16																													
17																													
18																													
19																													
20																													
21																													
22																													
23																													
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Protección LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Minería y/o ecoturismo 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnica 6. Tecnológica 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictas estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/01/680-OTO-20241118152520.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión, la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

7.8.11 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 8

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Obtención de Productos Derivados del Cacao" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Obtención de Productos Derivados del Cacao"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 8			**100%**

7.9 TALLER No. 9. PREPARACIÓN DE CHOCOLATES ARTESANALES

7.9.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los conocimientos y técnicas fundamentales para la elaboración de chocolates artesanales, permitiendo a los participantes aplicar los conceptos adquiridos en los talleres anteriores relacionados con la transformación del cacao y la obtención de productos derivados.

Los beneficiarios conocieron los principios básicos de formulación, mezclado, refinado, moldeo, enfriamiento y empaque de chocolates artesanales, comprendiendo la importancia de cada etapa para garantizar productos de alta calidad, excelente presentación y adecuada aceptación comercial.

Mediante ejercicios prácticos y demostraciones guiadas, se fortalecieron las competencias técnicas necesarias para la elaboración de chocolates artesanales con potencial de comercialización, promoviendo el emprendimiento y la generación de ingresos a partir del aprovechamiento del cacao.

7.9.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las habilidades técnicas de los participantes en la preparación de chocolates artesanales, aplicando procedimientos adecuados de elaboración, presentación y comercialización.

7.9.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los ingredientes básicos utilizados en la elaboración de chocolates artesanales.
- Aplicar técnicas de mezclado y moldeo.
- Comprender la importancia del control de temperatura durante la elaboración.
- Elaborar productos con características de calidad comercial.
- Promover el desarrollo de iniciativas productivas relacionadas con la chocolatería artesanal.

7.9.4 DESARROLLO TEMÁTICO

CONCEPTO DE CHOCOLATE ARTESANAL

Se explicó que el chocolate artesanal es un producto elaborado mediante procesos controlados que conservan gran parte de las características naturales del cacao, permitiendo obtener productos diferenciados y de alta calidad.

Los participantes identificaron las ventajas de la producción artesanal:

- Mayor valor agregado.
- Diferenciación en el mercado.
- Posibilidad de personalización.

- Uso de ingredientes naturales.
- Potencial para emprendimientos locales.

INGREDIENTES BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES
Se estudiaron los ingredientes más utilizados:
Ingredientes Principales:
- Pasta de cacao.
- Manteca de cacao.
- Azúcar pulverizada.
- Leche en polvo (cuando aplica).

Ingredientes Complementarios:
- Frutas deshidratadas.
- Nueces.
- Almendras.
- Maní.
- Coco.
- Esencias naturales.

Los participantes comprendieron la importancia de utilizar materias primas de calidad para obtener mejores resultados.

EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS
Se socializaron los equipos necesarios para la producción artesanal:

- Termómetros digitales.
- Espátulas.
- Recipientes de acero inoxidable.
- Moldes de policarbonato.
- Balanzas digitales.
- Mesas de trabajo sanitarias.
- Equipos de calentamiento.

Se enfatizó la importancia de la limpieza y desinfección de todos los elementos utilizados.

FUNDIDO DEL CHOCOLATE
Se explicó el proceso mediante el cual la pasta y la manteca de cacao son llevadas a temperaturas controladas para facilitar su manipulación.

Aspectos importantes:
- Evitar sobrecalentamiento.
- Mantener temperaturas uniformes.
- Utilizar equipos limpios.
- Controlar tiempos de exposición al calor.

MEZCLADO Y FORMULACIÓN
Los participantes realizaron ejercicios de formulación incorporando diferentes ingredientes.

Objetivos de esta etapa:
- Obtener una mezcla homogénea.
- Mejorar textura.
- Desarrollar perfiles de sabor diferenciados.
- Ajustar características del producto final.

MOLDEO DE CHOCOLATES
Se desarrolló la práctica de llenado de moldes.

Procedimiento:
1. Preparación de moldes.
2. Vertido del chocolate.
3. Eliminación de burbujas.
4. Nivelación de la superficie.
5. Revisión de calidad.

Se explicó la importancia de utilizar moldes adecuados para obtener productos con excelente presentación.

ENFRIAMIENTO Y DESMOLDE
Los participantes aprendieron los procedimientos para lograr:
- Brillo adecuado.
- Textura uniforme.
- Fácil desprendimiento del molde.
- Conservación de la forma del producto.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL
Se analizaron diferentes alternativas de empaque orientadas a mejorar la presentación y conservación del producto.

Características del empaque:
- Protección sanitaria.
- Identificación del producto.
- Información nutricional.
- Diseño atractivo.

Asimismo, se discutieron estrategias para aumentar la percepción de valor por parte del consumidor.

7.9.5 RECETA PRÁCTICA DE APLICACIÓN

Chocolates Artesanales con Almendras

Ingredientes:

Ingrediente	Cantidad
Pasta de cacao	800 g
Manteca de cacao	100 g
Azúcar pulverizada	250 g
Almendras tostadas	150 g

Procedimiento:

1. Fundir la pasta de cacao y la manteca.
2. Incorporar el azúcar.
3. Mezclar hasta obtener una textura homogénea.
4. Agregar las almendras.
5. Verter en moldes.
6. Enfriar.
7. Desmoldar y empacar.

Rendimiento:

30 chocolates artesanales de aproximadamente 40 gramos cada uno.

7.9.6 COSTOS DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Producción de 30 Chocolates Artesanales

Concepto	Valor (COP)
Pasta de cacao	$55.000
Manteca de cacao	$15.000
Azúcar pulverizada	$5.000
Almendras	$12.000
Empaques	$15.000
Mano de obra	$25.000
Servicios públicos	$8.000
Costo Total	$135.000

Costos Unitarios

Concepto	Valor
Producción total	30 unidades
Costo unitario	$4.500

Comercialización

Concepto	Valor

Precio sugerido por unidad	$9.000
Ingreso estimado	$270.000
Utilidad estimada	$135.000
Margen aproximado	50%

7.9.7 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Presentación digital.
- Moldes para chocolatería.
- Muestras de ingredientes.
- Equipos demostrativos.
- Material audiovisual.
- Guías técnicas impresas.
- Ejemplos de empaques comerciales.
- Fotografías de referencia.
- Tablero y marcadores.

7.9.8 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron las principales normas relacionadas con la elaboración y comercialización de chocolates:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional y frontal.
- Normativa INVIMA para productos de chocolatería.
- Requisitos sanitarios para establecimientos procesadores de alimentos.

7.9.9 CONCLUSIONES

1. Los participantes fortalecieron sus conocimientos sobre la elaboración de chocolates artesanales mediante procesos controlados de producción.
2. Se desarrollaron habilidades relacionadas con formulación, mezclado, moldeo y presentación comercial.
3. Los beneficiarios comprendieron la importancia del control de calidad durante todas las etapas de elaboración.
4. Se promovió la utilización de ingredientes de calidad para la obtención de productos competitivos y diferenciados.
5. El taller permitió fortalecer las capacidades emprendedoras de los participantes mediante la elaboración de productos con potencial de comercialización y generación de ingresos.

7.9.10 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 9



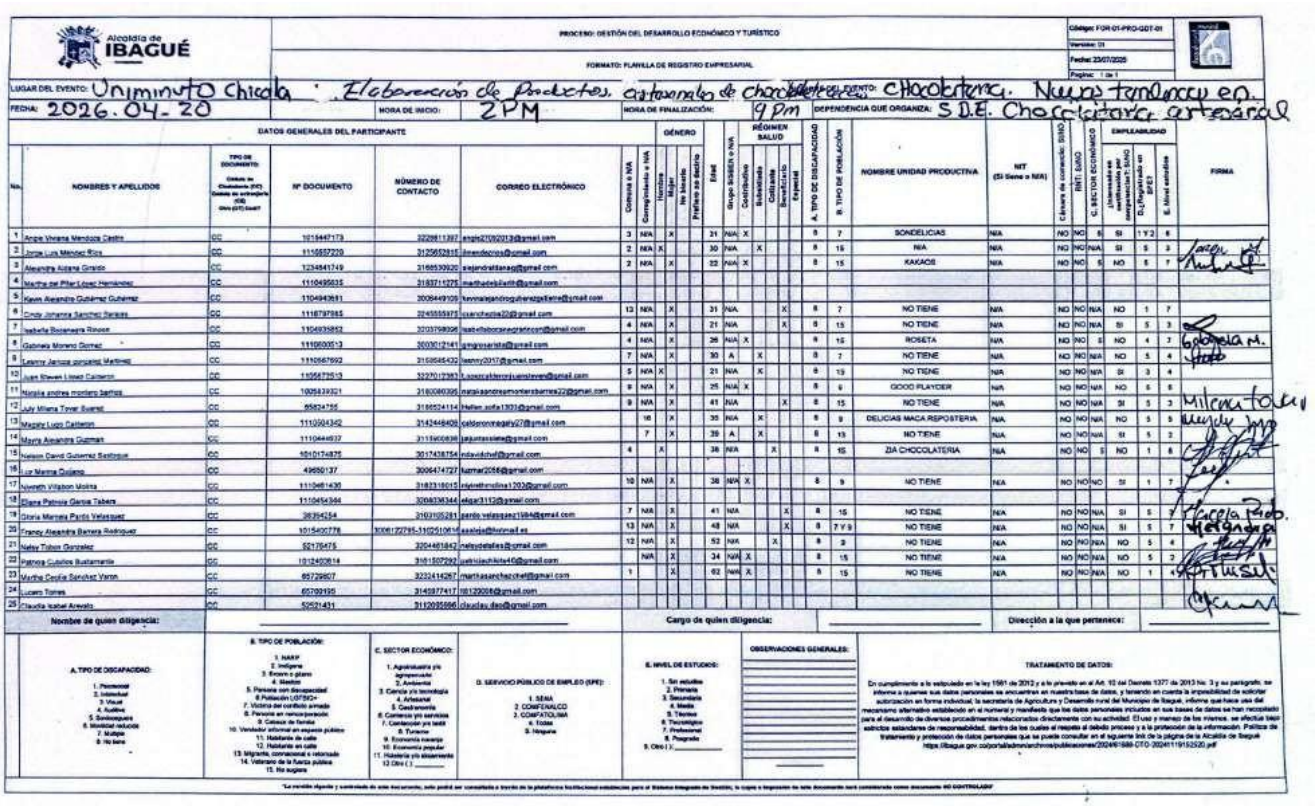
7.9.11 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 9. **PREPARACIÓN DE CHOCOLATES ARTESANALES**





7.9.12 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER **PREPARACIÓN DE CHOCOLATES ARTESANALES**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **20 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: Preparación de Chocolates Artesanales
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **9:00 p.m.**
Número de Horas: **7 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto Chicala · Elaboración de Productos artesanales de chocolatería. NOMBRE DEL EVENTO: Chocolatería. Nuevas tendencias en.

FECHA: 2026.04.20 | HORA DE INICIO: 2PM | HORA DE FINALIZACIÓN: 9Pm | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S.D.E. Chocolatería artesanal

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comparte o N/A	Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBÉN o N/A	Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación por competencias? SI/NO	D. ¿Preinscrito en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castro	CC	1015447173	3228613397	angie270302013@gmail.com	3	N/A		X		21	N/A	X					6	7	SONDELICIAS	N/A	NO	NO	S	SI	1 Y 2	6	
2	Jorge Luis Méndez Ríos	CC	1116657229	3125652815	jmendezrios@gmail.com	2	N/A	X			30	N/A		X				6	15	N/A	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	3	
3	Alejandra Aldana Grisales	CC	1234841749	3166539920	alejandraldanag@gmail.com	2	N/A		X		22	N/A	X					6	15	KAKAOS	N/A	NO	NO	S	NO	S	7	
4	Martha del Pilar Lopez Hernandez	CC	1116495635	3183711275	marthadelpilarlh@gmail.com																							
5	Kevin Alejandro Gutiérrez Gutiérrez	CC	1104943681	3008449105	kevinalejandrogutierrezgutierrez@gmail.com																							
6	Cindy Johanna Sanchez Parada	CC	1118797885	3245555975	csanchezna22@gmail.com	13	N/A		X		31	N/A				X		6	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	7	
7	Isabella Bocanegra Rincon	CC	1104935852	3203798206	isabellabocanegrarincon@gmail.com	4	N/A		X		21	N/A				X		6	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	3	
8	Gabriela Moreno Gomez	CC	1116003513	3003012141	gmgroserista@gmail.com	4	N/A		X		26	N/A	X					6	15	ROSETA	N/A	NO	NO	S	NO	4	7	
9	Leanny Jarlopa gonzalez Martinez	CC	1192667692	3152654432	leanny2017@gmail.com	7	N/A		X		30	A		X				6	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	4	
10	Juan Steven Lopez Calderon	CC	1105675513	3227017361	Lopezcalderonjuansteven@gmail.com	5	N/A	X			21	N/A		X				6	13	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	3	4	
11	Natalia andres montero barrios	CC	1005439321	3160040395	natali.sanchezmonterobarrios22@gmail.com	9	N/A		X		25	N/A	X					6	6	GOOD PLAYDER	N/A	NO	NO	N/A	NO	6	6	
12	Judy Milena Tovar Suarez	CC	65824755	3186524114	Helen.sofia1303@gmail.com	9	N/A		X		41	N/A				X		6	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	3	
13	Magaly Lugo Calderon	CC	1110504342	3142446408	calderonmagaly27@gmail.com		10		X		35	N/A		X				6	9	DELICIAS MACA REPOSTERIA	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	5	
14	Mayra Alejandra Guzman	CC	1110444937	3115400836	yaguzmaster@gmail.com		7		X		39	A		X				6	13	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	2	
15	Nelson David Gutierrez Restrepo	CC	1010174875	3017438754	ndavidchef@gmail.com	4		X			36	N/A			X			6	15	ZIA CHOCOLATERIA	N/A	NO	NO	S	NO	1	6	
16	Luz Marina Quijano	CC	49650137	3006474727	luzmar2064@gmail.com																							
17	Nyreth Villabon Molina	CC	1110461430	3182318015	nyerthmolina1202@gmail.com	10	N/A		X		38	N/A	X					6	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Elana Patricia Garcia Tabera	CC	1110454344	3206336344	elgar3112@gmail.com																							
19	Gloria Marcela Pardo Velasquez	CC	28394254	3103105281	pardo.velasquez1984@gmail.com	7	N/A		X		41	N/A				X		6	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	7	
20	Francy Alejandra Barrera Rodriguez	CC	1015400778	3006127795-3102510616	asesias@hotmail.es	13	N/A		X		48	N/A				X		6	7 Y 9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	7	
21	Nelsy Tobon Gonzalez	CC	52176475	3204461842	nelsydatales@gmail.com	12	N/A		X		52	N/A			X			6	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	4	
22	Patricia Cubides Bustamante	CC	1012400614	3161507292	patriciachikita45@gmail.com		N/A		X		34	N/A	X					6	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	2	
23	Martha Cecilia Sanchez Varon	CC	65729807	3232414267	marthasanchez.chef@gmail.com	1			X		62	N/A	X					6	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	4	
24	Lucero Torres	CC	65709195	3140977417	lt8122008@gmail.com																							
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52521431	3112035866	claudiau.dad@gmail.com																							

Nombre de quien diligencia: _____ | Cargo de quien diligencia: _____ | Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial; 2. Intelectual; 3. Visual; 4. Auditiva; 5. Sordoceguera; 6. Movilidad reducida; 7. Múltiple; 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP; 2. Indígena; 3. Enano o gitano; 4. Madre; 5. Persona con discapacidad; 6. Población LGBTIQ+; 7. Víctima del conflicto armado; 8. Persona en ejercicio prostitución; 9. Cabeza de familia; 10. Vendedor informal en espacio público; 11. Habitante de calle; 12. Habitante en calle; 13. Migrante, connacional o retornado; 14. Veterano de la fuerza pública; 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agricultura; 2. Ambiental; 3. Ciencia y/o tecnología; 4. Artesanal; 5. Creatividad; 6. Comercio y/o servicios; 7. Confección y/o textil; 8. Turismo; 9. Economía naranja; 10. Economía popular; 11. Hotelería y/o alojamiento; 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA; 2. COMFENALCO; 3. COMFATOLIMA; 4. Todas; 5. Ninguna

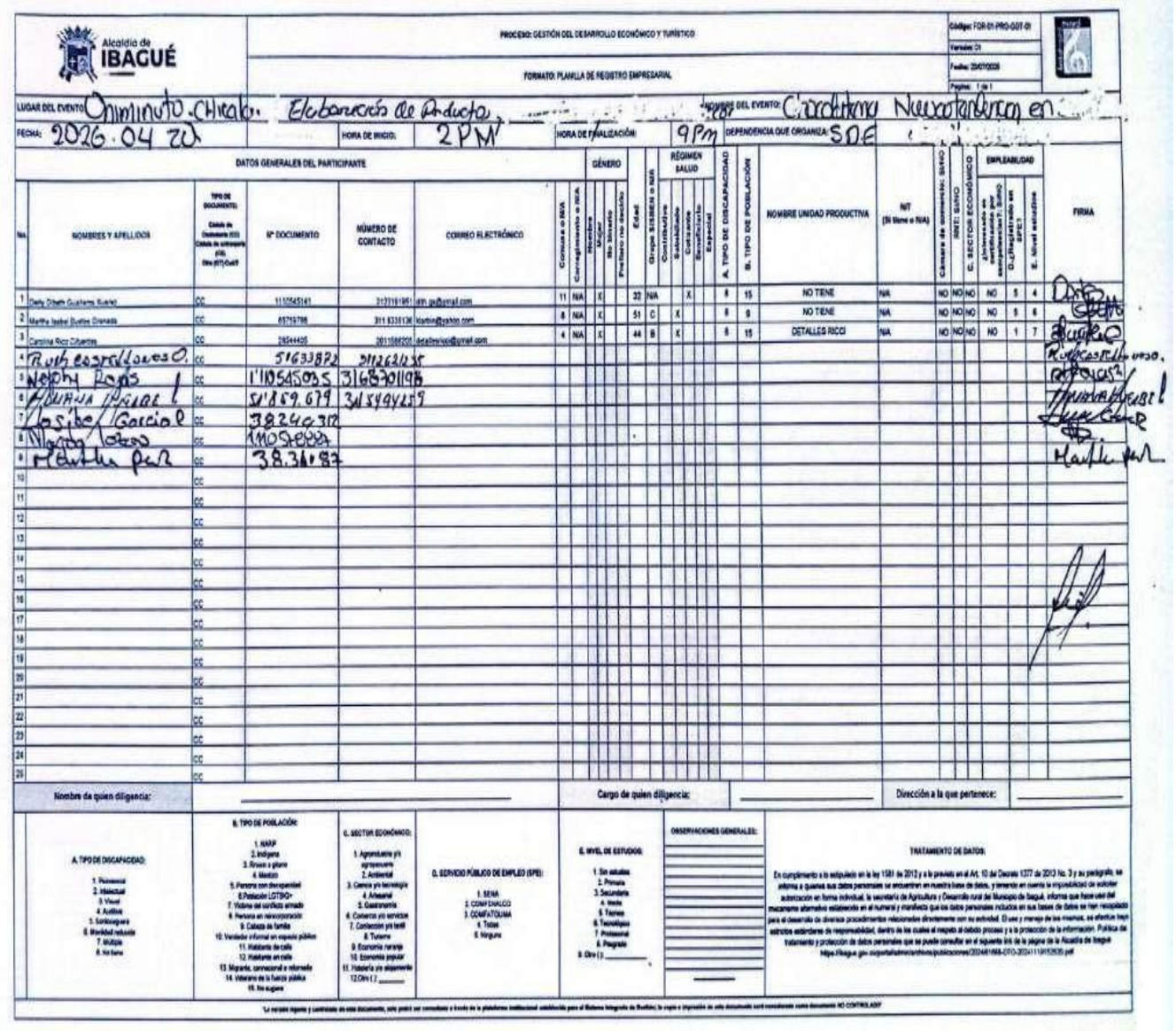
E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios; 2. Primaria; 3. Secundaria; 4. Media; 5. Técnico; 6. Tecnológico; 7. Profesional; 8. Posgrado; 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral 4 y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recolectado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Políticas de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/29249_588-DTO-20241119152520.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión, la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **20 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: Preparación de Chocolates Artesanales
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **9:00 p.m.**
Número de Horas: **7 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Caminito Chicalá – Elaboración de Producto | NOMBRE DEL EVENTO: Capacitación Nuevos Emprendimientos

FECHA: 2026.04.20 | HORA DE INICIO: 2PM | HORA DE FINALIZACIÓN: 9PM | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o Nva	Corregimiento o Insp.	Mujer	Hombre	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	RÉGIMEN SISBEN o NVA	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Carnetizado	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en participación por acompañamiento?: SI/NO	D. ¿Registrado en Empleate?: SI/NO	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Dairy Dibeth Gutierrez Suárez	CC	1110545141	3127191951	ann.gs@gmail.com	11	N/A	X				32	N/A		X			8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	NO	5	4	
2	Martha Isabel Durán Granada	CC	65755788	311 8331136	klarba@yahoo.com	8	N/A	X				51	C	X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	NO	5	6	
3	Carolina Rico Cifuentes	CC	28544405	3011588200	detalleschicos@gmail.com	4	N/A	X				44	B	X				8	15	DETALLES RICCI	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
4	Ruth esperanza O.	CC	51633872	3112621235																								
5	Nelly Rojas	CC	1'110545035	3168701198																								
6	Adriana Aguirre	CC	51'859.679	3115494259																								
7	Josibe García	CC	38246378																									
8	Nancy Lozano	CC	1110918883																									
9	Martha Pérez	CC	38.361.857																									
10		CC																										
11		CC																										
12		CC																										
13		CC																										
14		CC																										
15		CC																										
16		CC																										
17		CC																										
18		CC																										
19		CC																										
20		CC																										
21		CC																										
22		CC																										
23		CC																										
24		CC																										
25		CC																										

Nombre de quien diligencia: _____ | Cargo de quien diligencia: _____ | Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Ninguna 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sabe

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuaria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro (¿ _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnicos 6. Tecnológicos 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿ _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a la previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural de Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de Tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/202481668-DTO-20241119135235.pdf

"La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

7.9.13 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 9

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Preparación de Chocolates Artesanales" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Preparación de Chocolates Artesanales"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 9			**100%**

7.10 TALLER No. 10. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO

7.10.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se fortalecieron los conocimientos y habilidades prácticas de los participantes en la elaboración de diversos productos derivados del cacao, permitiendo aplicar los conceptos adquiridos en las etapas previas de transformación y procesamiento de la materia prima.

Los beneficiarios comprendieron que la diversificación de productos constituye una estrategia fundamental para incrementar la rentabilidad de los emprendimientos relacionados con la chocolatería, aprovechando al máximo las propiedades y características del cacao.

A través de actividades teóricas y prácticas se elaboraron diferentes productos derivados, identificando los procedimientos técnicos, los controles de calidad y las oportunidades comerciales asociadas a cada uno de ellos. Asimismo, se promovió el desarrollo de capacidades empresariales orientadas a la generación de valor agregado y al fortalecimiento de iniciativas productivas sostenibles.

7.10.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las competencias técnicas de los participantes en la elaboración de productos derivados del cacao, promoviendo la diversificación productiva y la generación de oportunidades de emprendimiento.

7.10.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los principales productos derivados del cacao con potencial comercial.
- Aplicar procedimientos básicos para la elaboración de productos transformados.
- Reconocer criterios de calidad aplicables a cada producto.
- Analizar costos de producción y oportunidades de comercialización.
- Promover el aprovechamiento integral del cacao como fuente de valor agregado.

7.10.4 DESARROLLO TEMÁTICO

IMPORTANCIA DE LA DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA

Se explicó que la elaboración de productos derivados permite ampliar la oferta comercial de los emprendimientos, acceder a nuevos mercados y aumentar la rentabilidad de los procesos productivos.

Los participantes identificaron ventajas como:

- Mayor aprovechamiento de la materia prima.
- Incremento de ingresos.
- Diferenciación en el mercado.
- Desarrollo de productos innovadores.

- Generación de empleo local.

PRINCIPALES PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO
Se estudiaron los productos con mayor potencial de comercialización:

Chocolates Artesanales:
- Tabletas.
- Chocolates rellenos.
- Chocolates gourmet.
- Chocolates personalizados.

Bebidas Derivadas:
- Chocolate de mesa.
- Bebidas instantáneas.
- Preparaciones tradicionales.

Confitería:
- Bombones.
- Trufas.
- Grageas.
- Dulces de chocolate.

Productos Complementarios:
- Cacao en polvo.
- Pasta de cacao.
- Coberturas.
- Manteca de cacao.

ELABORACIÓN DE TRUFAS DE CHOCOLATE
Los participantes desarrollaron una práctica orientada a la elaboración de trufas artesanales.

Ingredientes básicos:
- Chocolate semiamargo.
- Crema de leche.
- Cacao en polvo.
- Esencias naturales.

Procedimiento general:
1. Fundir el chocolate.
2. Incorporar la crema de leche.
3. Homogeneizar la mezcla.
4. Refrigerar.
5. Formar las trufas.
6. Cubrir con cacao en polvo.

Se analizaron criterios de textura, sabor y presentación comercial.

ELABORACIÓN DE BOMBONES ARTESANALES
Se explicó el proceso de producción de bombones rellenos.

Etapas:
- Preparación de moldes.
- Elaboración de cobertura.
- Incorporación de rellenos.
- Sellado.
- Enfriamiento.
- Desmolde.
- Empaque.

Los participantes identificaron oportunidades de personalización para fechas especiales y mercados corporativos.

ELABORACIÓN DE BEBIDAS DERIVADAS DEL CACAO
Se estudiaron diferentes alternativas para la preparación de bebidas:

- Chocolate tradicional.
- Bebidas instantáneas.
- Mezclas con especias.
- Preparaciones gourmet.

Se destacaron sus oportunidades de comercialización en cafeterías, ferias y mercados locales.

CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DERIVADOS
Los participantes conocieron criterios básicos para garantizar la calidad de los productos:

- Apariencia uniforme.
- Aroma característico.
- Textura adecuada.
- Ausencia de contaminantes.
- Correcto almacenamiento.
- Presentación atractiva.

EMPAQUE, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN
Se socializaron aspectos relacionados con:

Empaque:
- Protección sanitaria.
- Conservación del producto.
- Presentación comercial.

Etiquetado:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Fecha de elaboración.
- Fecha de vencimiento.
- Información del productor.

Comercialización:

- Ferias empresariales.
- Mercados campesinos.
- Redes sociales.
- Tiendas especializadas.
- Regalos empresariales.

7.10.5 RECETA PRÁCTICA DE APLICACIÓN

Trufas Artesanales de Chocolate
Ingredientes:

Ingrediente	Cantidad
Chocolate semiamargo	500 g
Crema de leche	200 ml
Cacao en polvo	100 g
Esencia de vainilla	5 ml

Procedimiento

1. Fundir el chocolate.
2. Mezclar con la crema de leche.
3. Incorporar la esencia.
4. Refrigerar durante dos horas.
5. Formar pequeñas esferas.
6. Cubrir con cacao en polvo.
7. Empacar.

Rendimiento
40 trufas artesanales aproximadamente.

7.10.6 COSTOS DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Producción de 40 Trufas Artesanales

Concepto	Valor (COP)
Chocolate semiamargo	$40.000
Crema de leche	$8.000
Cacao en polvo	$6.000
Empaques	$12.000

Mano de obra	$20.000
Servicios públicos	$4.000
Costo Total	$90.000

Costos Unitarios

Concepto	Valor
Producción total	40 unidades
Costo unitario	$2.250

Comercialización

Concepto	Valor
Precio sugerido por unidad	$5.000
Ingreso estimado	$200.000
Utilidad estimada	$110.000
Margen aproximado	55%

7.10.7 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Presentación digital.
- Muestras de productos derivados.
- Moldes para chocolatería.
- Equipos de fundido.
- Material audiovisual.
- Guías prácticas impresas.
- Ejemplos de empaques comerciales.
- Muestras de etiquetas.
- Tablero y marcadores.

7.10.8 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron las principales disposiciones legales relacionadas con la producción y comercialización de alimentos:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional y frontal.
- Normativa INVIMA aplicable a productos derivados del cacao.
- Requisitos para almacenamiento, empaque y comercialización de alimentos.

7.10.9 CONCLUSIONES

1. Los participantes fortalecieron sus conocimientos sobre la elaboración de diversos productos derivados del cacao con potencial de comercialización.
2. Se desarrollaron habilidades prácticas relacionadas con la producción de trufas, bombones y bebidas derivadas.

3. Los beneficiarios comprendieron la importancia de la diversificación productiva para mejorar la rentabilidad de sus emprendimientos.
4. Se promovió la aplicación de criterios de calidad, inocuidad y presentación comercial en todos los productos elaborados.
5. El taller permitió fortalecer las capacidades empresariales necesarias para transformar el cacao en productos innovadores con alto valor agregado.

7.10.10 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 10



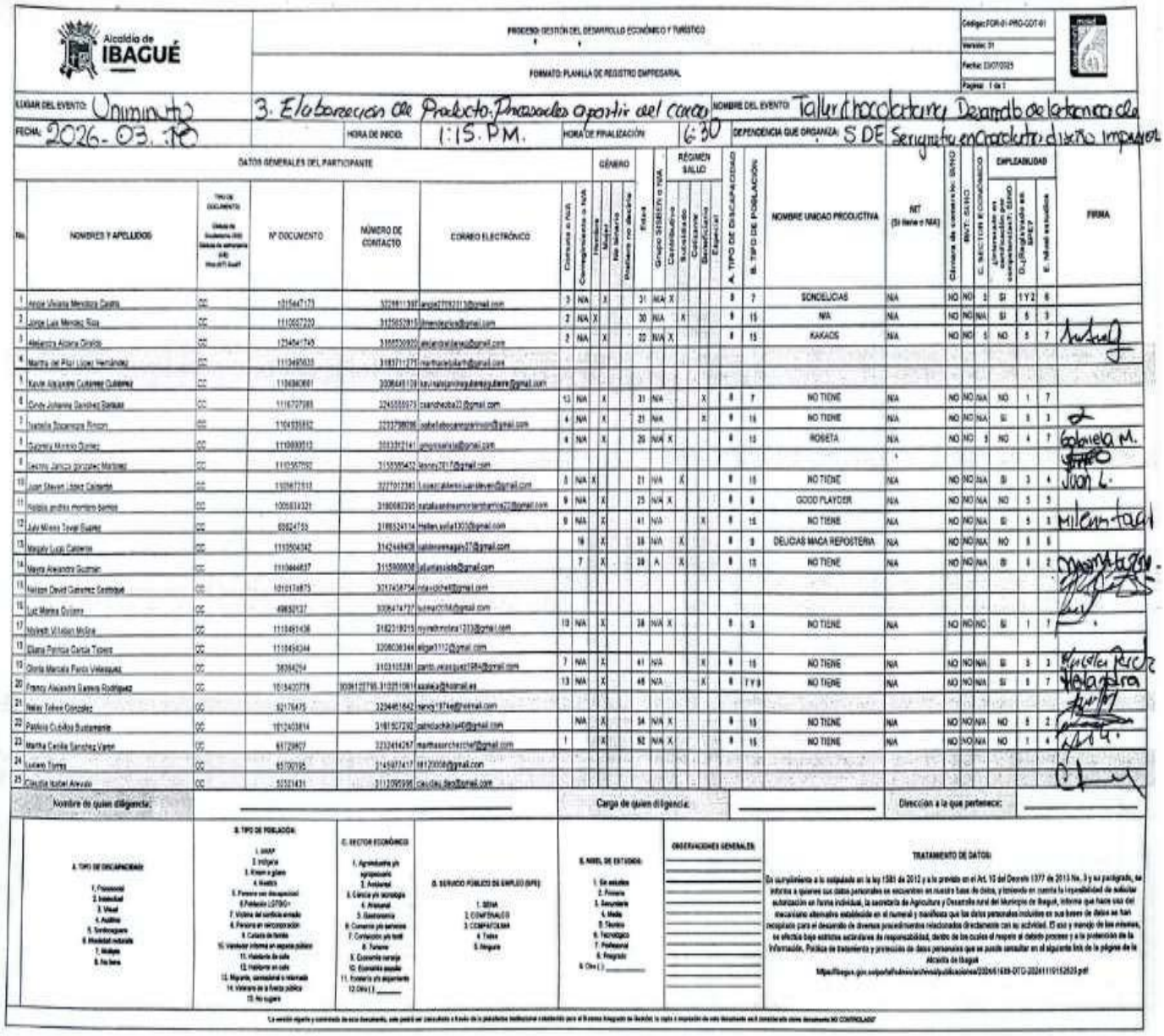
7.10.11 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 10. **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO**





7.10.12 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **18 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: Elaboración de Productos Derivados del Cacao
Hora de Inicio: **1:15 p.m.**
Hora de Finalización: **6:30 p.m.**
Número de Horas: **5:15 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 03/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Universidad | NOMBRE DEL EVENTO: 3. Elaboración de Productos derivados del cacao Taller chocolatería y Desarrollo de determinados

FECHA: 2026-03-18 | HORA DE INICIO: 1:15 P.M. | HORA DE FINALIZACIÓN: 6:30 | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S DE Seriguela en productos de diseño impacto

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Cisgénero o N/A	Cisgénero o N/A	Hombre	Mujer	Sin binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo SISBEN IV (A, B1, B2, B3, C, D, No tiene)	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Excepción	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	¿Interesado en participar en capacitación? SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel estudios	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castro	CC	1015647173	3128811397	angie27092113@gmail.com	3	N/A		X			31	N/A	X				8	7	SONDELICIAS	N/A	NO	NO	1	SI	1Y2	8	
2	Jorge Luis Mendez Ruiz	CC	1110607220	3125052815	jlmendezruiz@gmail.com	2	N/A	X				30	N/A		X			8	15	N/A	N/A	NO	NO	N/A	SI	6	3	
3	Alejandra Arcina Orozco	CC	1214541749	3166530920	alejandraarcina@gmail.com	2	N/A		X			22	N/A	X				8	15	KAKAOS	N/A	NO	NO	1	NO	5	7	
4	Martha del Pilar Lopez Hernández	CC	1110490633	3185711775	marthalopez1@gmail.com																							
5	Kevin Alejandro Cuaspres Gutierrez	CC	1106840891	3206481139	kevinalejandrocuaspresgutierrez@gmail.com																							
6	Cindy Johanna Sanchez Salazar	CC	1116707985	3245559975	cisanchezsa22@gmail.com	10	N/A		X			31	N/A			X		8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	7	
7	Isabella Bocanegra Rincon	CC	1104335852	3233798196	isabellabocanegrarincon@gmail.com	4	N/A		X			21	N/A			X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	8	3	
8	Daniela Moreno Gomez	CC	1110600513	3003372141	angiosaniela@gmail.com	4	N/A		X			20	N/A	X				8	15	ROSETA	N/A	NO	NO	5	NO	4	7	Gabriela M.
9	Yenny Janica gonzalez Martinez	CC	1105357702	3135395432	yenny2617@gmail.com																							Juan L.
10	Juan Steven Lopez Calderon	CC	1105672513	3227012381	juancalderonsuarsteven@gmail.com	3	N/A	X				21	N/A		X			8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	3	4	
11	Natalia andrea montero ramos	CC	1006834321	3160682395	nataliaandreamonteroramos22@gmail.com	9	N/A		X			23	N/A	X				8	8	GOOD PLAYDER	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
12	July Milena Tovar Suarez	CC	65824755	3185524714	Hellen.solis1203@gmail.com	9	N/A		X			41	N/A			X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
13	Magaly Lugo Calderon	CC	1110504342	3142449428	lugocalderonmagaly27@gmail.com		16		X			36	N/A		X			8	8	DELICIAS MACA REPOSTERIA	N/A	NO	NO	N/A	NO	8	8	
14	Mayra Alexandra Guzman	CC	1110644837	3115909838	guzmanyaida@gmail.com		7		X			28	A		X			8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	8	2	
15	Nelson David Gutierrez Dominguez	CC	1010134875	3217458754	ndavidchef@gmail.com																							
16	Luz Marina Quiceno	CC	49652127	3206474727	lumaq2016@gmail.com																							
17	Yolineth Viviana Molina	CC	1110491436	3182318215	myolinemolina1203@gmail.com	10	N/A		X			38	N/A	X				8	8	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Diana Patricia Cardo Tovar	CC	1110454344	3206036344	algar3112@gmail.com																							
19	Gloria Marcela Parra Velasquez	CC	38594254	3103105281	parra.velasquez1984@gmail.com	7	N/A		X			41	N/A			X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	3	3	
20	Franco Alexandro Barrera Rodriguez	CC	1013402778	3036122795 3102510611	asalwa@hotmail.es	13	N/A		X			48	N/A			X		8	TY8	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	8	7	
21	Helen Tobos Gonzalez	CC	52175475	3204951842	helen1974e@hotmail.com																							
22	Patricia Cubillos Sustaeta	CC	1012403814	3181507292	patriciacubillos6@gmail.com		NA		X			34	N/A	X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	8	2	
23	Martha Cecilia Sanchez Varon	CC	65729857	3232414257	marthasanchezcha@gmail.com	1			X			52	N/A	X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	4	
24	Luciano Torres	CC	85700195	3145973417	6812006@gmail.com																							
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52521431	3112095996	claudiaj.9ss@gmail.com																							

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple 7. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. JAAP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Negro 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cuidador de familia 10. Habitante de calle 11. Habitante de calle 12. Migrante en calle 13. Migrante, caminante o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Turismo y/o alojamiento 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMPENSAR 4. Todos 5. Ninguno

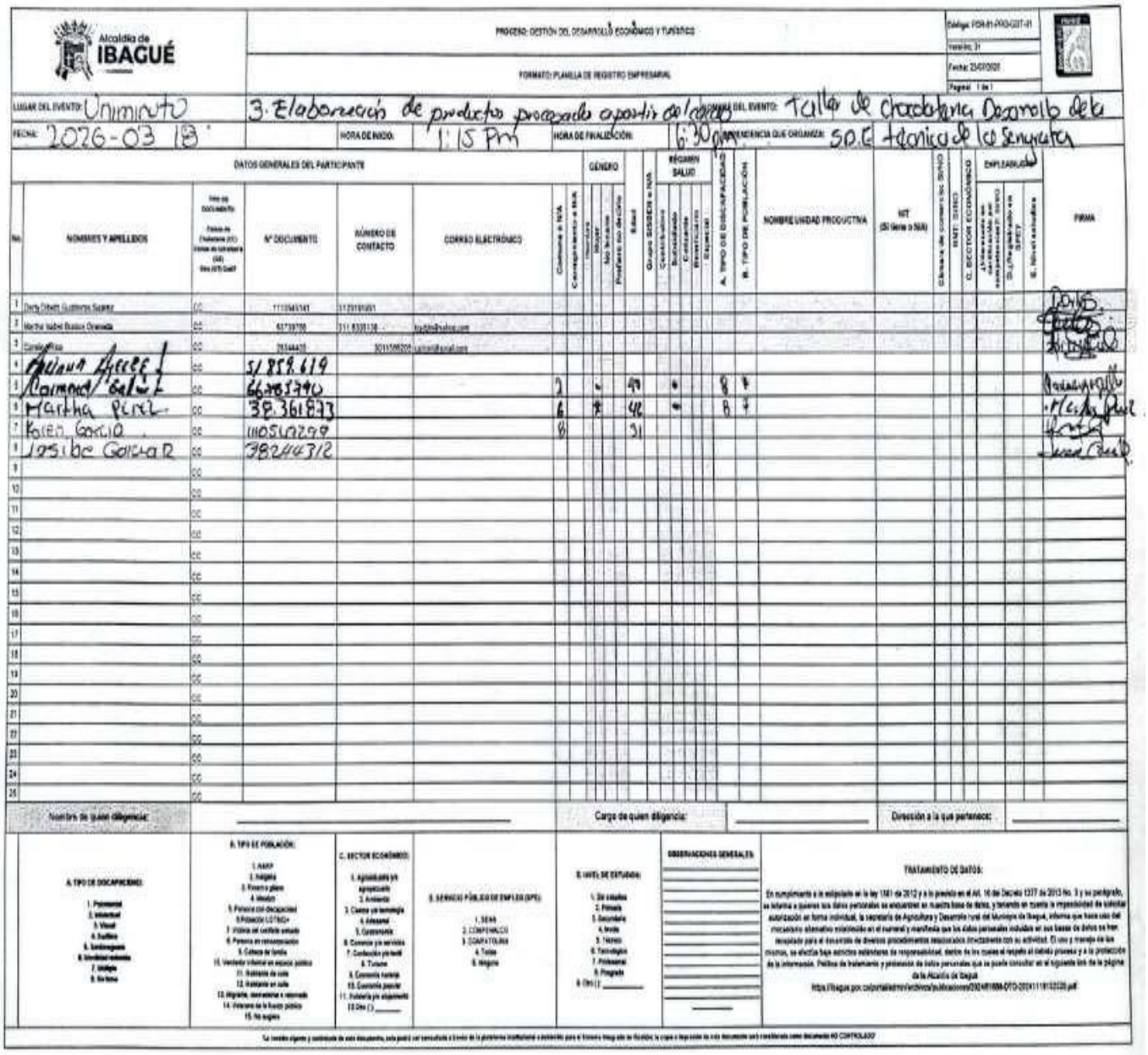
E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en esta base de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/230461639-DTD-20261119152625.pdf

"La versión impresa y contenida de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO"

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **18 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: Elaboración de Productos Derivados del Cacao
Hora de Inicio: **1:15 p.m.**
Hora de Finalización: **6:30 p.m.**
Número de Horas: **5:15 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — TEMA DEL EVENTO: 3. Elaboración de productos procesados a partir del cacao — Taller de Chocolatería, Desarrollo de la

FECHA: 2026-03-18 — HORA DE INICIO: 1:15 PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 6:30 PM — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SPG técnico de la secretaría

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	Tipo de Documento	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	Grupo SISBEN o SVA	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o SVA)	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Dary Yiseth Gutiérrez Suárez	CC	1110561161	3125181651										
2	Martha Isabel Bustos Oramala	CC	51739700	311 8301138	tra2de@yahoo.com									
3	Estefanía	CC	28544420	3015598209	tatiana@gmail.com									
4	Tatiana Arcos	CC	51.859.619											
5	Raimond Galvis	CC	6678.3790			2	1	49	1	B				
6	Martha Perez	CC	39.361873			6	1	46	1	B				
7	Katen García	CC	1105102799			6		31						
8	Jesibe Garcia R	CC	38246312											
9		CC												
10		CC												
11		CC												
12		CC												
13		CC												
14		CC												
15		CC												
16		CC												
17		CC												
18		CC												
19		CC												
20		CC												
21		CC												
22		CC												
23		CC												
24		CC												
25		CC												

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Permanente 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Discapacidad múltiple 7. Ninguna 8. No Sabe

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Víctima de ataque con ácido 4. Víctima 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, desmovilizado o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sabe

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Ambiental 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Relojería y/o alojamiento 12. Otro (¿?) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿?) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hasta cuo del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué:
https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/#1696-OTO-20241119132228.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional destinada para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

7.10.13 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 10

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Elaboración de Productos Derivados del Cacao" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Elaboración de Productos Derivados del Cacao"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 10			**100%**

7.11 TALLER No. 11. USO DE MOLDES Y TÉCNICAS BÁSICAS DE CHOCOLATERÍA

7.11.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se fortalecieron los conocimientos y habilidades prácticas de los participantes en el uso adecuado de moldes y la aplicación de técnicas básicas de chocolatería. Se explicó la importancia de estas herramientas para la elaboración de productos con excelente presentación, uniformidad, calidad y valor comercial.

Los participantes conocieron los diferentes tipos de moldes utilizados en la industria chocolatera, sus características, ventajas y aplicaciones. Asimismo, se desarrollaron prácticas relacionadas con el llenado, vibrado, enfriamiento, desmolde y acabado de chocolates artesanales.

A través de ejercicios prácticos, los beneficiarios comprendieron que el dominio de estas técnicas contribuye significativamente a mejorar la apariencia del producto final, fortalecer la identidad comercial de los emprendimientos y aumentar la aceptación de los consumidores.

7.11.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las competencias técnicas de los participantes en el uso de moldes y la aplicación de técnicas básicas de chocolatería para la elaboración de productos con estándares de calidad y presentación comercial.

7.11.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los diferentes tipos de moldes utilizados en chocolatería.
- Aplicar técnicas adecuadas de llenado y desmolde.
- Reconocer los factores que influyen en la calidad visual del producto final.
- Desarrollar habilidades básicas para la elaboración de chocolates moldeados.
- Promover la producción de productos con valor agregado y potencial comercial.

7.11.4 DESARROLLO TEMÁTICO

IMPORTANCIA DE LOS MOLDES EN CHOCOLATERÍA

Se explicó que los moldes permiten dar forma, tamaño y presentación uniforme a los productos elaborados, convirtiéndose en herramientas fundamentales para la producción artesanal y comercial.

Los participantes identificaron beneficios como:

- Uniformidad del producto.
- Mejor presentación.
- Incremento del valor percibido.
- Mayor facilidad de producción.

- Diversificación de diseños.

TIPOS DE MOLDES UTILIZADOS EN CHOCOLATERÍA
Se socializaron los principales moldes empleados en la elaboración de chocolates:

Moldes de Policarbonato
- Alta durabilidad.
- Excelente brillo.
- Uso profesional.

Moldes de Silicona
- Flexibles.
- Fácil desmolde.
- Amplia variedad de diseños.

Moldes de Acetato
- Bajo costo.
- Ideales para producciones pequeñas.

Moldes Temáticos
- Figuras decorativas.
- Fechas especiales.
- Regalos empresariales.

Los participantes analizaron las ventajas y aplicaciones de cada alternativa.

PREPARACIÓN DE LOS MOLDES
Se explicó la importancia de realizar una adecuada limpieza y preparación antes de cada uso.

Procedimiento
1. Limpieza del molde.
2. Desinfección.
3. Secado completo.
4. Inspección visual.
5. Verificación de ausencia de residuos.

Se enfatizó que cualquier imperfección puede afectar la apariencia final del chocolate.

TÉCNICAS DE LLENADO
Se desarrollaron ejercicios prácticos relacionados con:

- Vertido uniforme del chocolate.
- Distribución homogénea.
- Control de temperatura.
- Eliminación de burbujas de aire.

Los participantes comprendieron que una correcta técnica de llenado mejora significativamente la calidad visual del producto.

VIBRADO Y ELIMINACIÓN DE BURBUJAS
Se explicó la importancia de golpear suavemente los moldes sobre superficies limpias para eliminar burbujas de aire atrapadas.

Beneficios
- Superficie lisa.
- Mejor acabado.
- Menor cantidad de defectos.
- Mayor calidad comercial.

ENFRIAMIENTO Y CRISTALIZACIÓN
Se estudiaron las condiciones necesarias para lograr:

- Brillo adecuado.
- Textura uniforme.
- Buena resistencia.
- Fácil desmolde.

Los participantes conocieron la importancia del control de temperatura durante esta etapa.

TÉCNICAS DE DESMOLDE
Se desarrollaron prácticas relacionadas con:

- Manipulación adecuada.
- Evitar fracturas.
- Conservación de detalles decorativos.
- Inspección del producto terminado.

Se analizaron las causas más frecuentes de defectos durante el desmolde.

DECORACIÓN Y ACABADOS BÁSICOS
Los participantes exploraron diferentes alternativas para mejorar la presentación de los chocolates:

- Aplicación de colores comestibles.
- Decoraciones con chocolate.
- Inclusión de frutos secos.
- Acabados brillantes.
- Presentaciones temáticas.

Estas técnicas permitieron fortalecer la creatividad y diferenciación de los productos elaborados.

7.11.5 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Presentación digital.
- Moldes de policarbonato.
- Moldes de silicona.
- Muestras de chocolates decorados.
- Material audiovisual.
- Equipos de fundido.
- Guías técnicas impresas.
- Fotografías de referencia.
- Tablero y marcadores.

7.11.6 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron las principales disposiciones legales relacionadas con la producción de alimentos:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional y frontal.
- Normativa INVIMA para productos de chocolatería.
- Requisitos sanitarios para establecimientos procesadores de alimentos.

7.11.7 CONCLUSIONES

1. Los participantes fortalecieron sus habilidades en el uso adecuado de moldes y técnicas básicas de chocolatería.
2. Se desarrollaron competencias relacionadas con llenado, vibrado, enfriamiento y desmolde de productos.
3. Los beneficiarios comprendieron la importancia de la presentación comercial en la aceptación del producto.
4. Se promovió la creatividad mediante la aplicación de técnicas básicas de decoración.
5. El taller permitió fortalecer las capacidades productivas necesarias para la elaboración de chocolates artesanales con altos estándares de calidad y valor agregado.

7.11.8 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 11



7.11.9 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 11. **USO DE MOLDES Y TÉCNICAS BÁSICAS DE CHOCOLATERÍA**

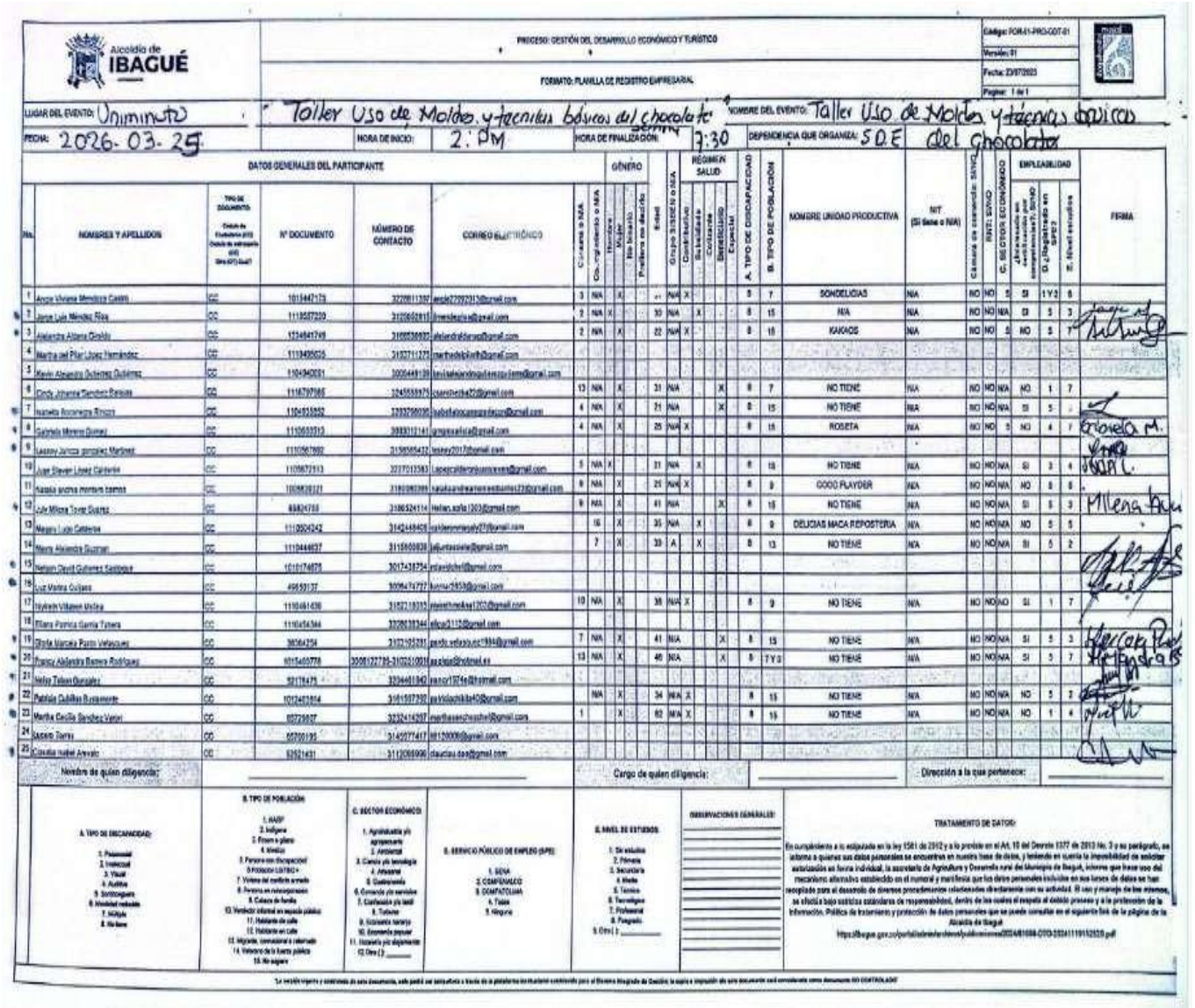






7.11.10 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER **USO DE MOLDES Y TÉCNICAS BÁSICAS DE CHOCOLATERÍA**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **25 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: Uso de Moldes y Técnicas Básicas de Chocolatería
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **7:30 p.m.**
Número de Horas: **5.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-01-PRO-GDT-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — NOMBRE DEL EVENTO: Taller Uso de Moldes y técnicas básicas del chocolate

FECHA: 2026-03-25 — HORA DE INICIO: 2:PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 7:30 — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: S.D.E del Chocolate

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Cisgénero o N/A	Cisgénero o N/A	Hombre	Mujer	Trans	Prefiero no decirlo	Edad	RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBEN o N/A	Contributivo	Subsidiado	Contrato	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cabeza de comercio: SI/NO	RAP: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Inscrito en servicio público de empleo?	G. ¿Registrado en SPE?	H. Nivel escolar	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castro	CC	1015442175	3220811207	angie22092315@gmail.com	3	N/A		X			21	N/A	X					0	7	SONDELICIAS	N/A	NO	NO	S	SI	1Y2	6	
2	Jaime Luis Méndez Rios	CC	1118557229	3122662815	jmendezrios@gmail.com	2	N/A	X				30	N/A		X				0	15	N/A	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	3	
3	Alejandra Aldana Giraldo	CC	1234567749	3166536932	aleiandraldanag@gmail.com	2	N/A		X			22	N/A	X					0	15	KAKAOS	N/A	NO	NO	S	NO	S	7	
4	Martha del Pilar Lopez Hernandez	CC	1113495016	3132711275	marthadelpilarh@gmail.com																								
5	Kevin Alejandro Gutierrez Gutierrez	CC	1104940881	3006449139	kevinalejandroguti.errezgutierrez@gmail.com																								
6	Cindy Johanna Sanchez Rangel	CC	1116797985	1045555975	csanchezha2@gmail.com	13	N/A		X			31	N/A			X			0	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	7	
7	Isabela Bocanegra Rincon	CC	1106535552	3203296035	isabelabocanegrarincon@gmail.com	4	N/A		X			21	N/A			X			0	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5		
8	Gabriela Moreno Gomez	CC	1110503313	3003312141	gmorenoariza@gmail.com	4	N/A		X			25	N/A	X					0	15	ROSETA	N/A	NO	NO	S	NO	4	7	
9	Leanny Jurisca gonzalez Martinez	CC	1110567892	3136565432	leanny2017@gmail.com																								
10	Juan Steven Lopez Cardenas	CC	1109672313	3227012583	lopezcardenasjuanesteban@gmail.com	5	N/A	X				21	N/A		X				0	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	3	6	
11	Natalia andrea montero cuervo	CC	1006820121	3180982399	nataliaandreamonterocuervo123@gmail.com	9	N/A		X			25	N/A	X					0	9	GOOD PLAYDER	N/A	NO	NO	N/A	NO	8	8	
12	Lyla Milena Torre Suarez	CC	65824788	3186524114	Helen.sofia1303@gmail.com	9	N/A		X			41	N/A			X			0	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	9	
13	Mayra Lucia Cabrera	CC	1110804242	3142448408	luciabenavidesely27@gmail.com		16		X			35	N/A	X					0	9	DELICIAS MACA REPOSTERIA	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
14	Maria Alejandra Guzman	CC	1110444637	3115600838	jallyguzzzola@gmail.com		7		X			33	A		X				0	13	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	2	
15	Nelson David Gutierrez Santiago	CC	1010174875	3017438754	ndavidchri@gmail.com																								
16	Luz Mabra Quijano	CC	49653137	3006474727	lumiu2453@gmail.com																								
17	Yeiderin Villareal Molina	CC	1110461436	3152118315	yeiderinmolina1202@gmail.com	10	N/A		X			38	N/A	X					0	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Eliana Patricia Garcia Tutora	CC	1110454344	3206038344	eligar2112@gmail.com																								
19	Dayla Marcela Parra Velasquez	CC	36564254	3132105281	paola.velasquez1984@gmail.com	7	N/A		X			41	N/A			X			0	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
20	Ronny Alejandro Ramos Rodriguez	CC	6015455778	3006127795-3105210016	ayalejar@hotmail.es	13	N/A		X			40	N/A			X			0	TY2	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	7	
21	Nelsy Tolosa Gonzalez	CC	52178475	3204461842	nancy1974e@gmail.com																								
22	Patricia Cubillos Buitrago	CC	1012457814	3161597332	patriciacubillos40@gmail.com		N/A		X			34	N/A	X					0	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	2	
23	Martha Cecilia Sanchez Varon	CC	65729907	3232414297	marthasanchezvaron@gmail.com	1			X			62	N/A	X					0	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	4	
24	Lazaro Torres	CC	5770195	3145277417	5815000@gmail.com																								
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52521431	3112068906	claudiaa.das@gmail.com																								

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. RAEP 2. Indígena 3. Proceso de paz 4. Afrodescendiente 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en extrema pobreza 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, comunidad o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Cuidado social 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o diseño 12. Otro (¿ _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

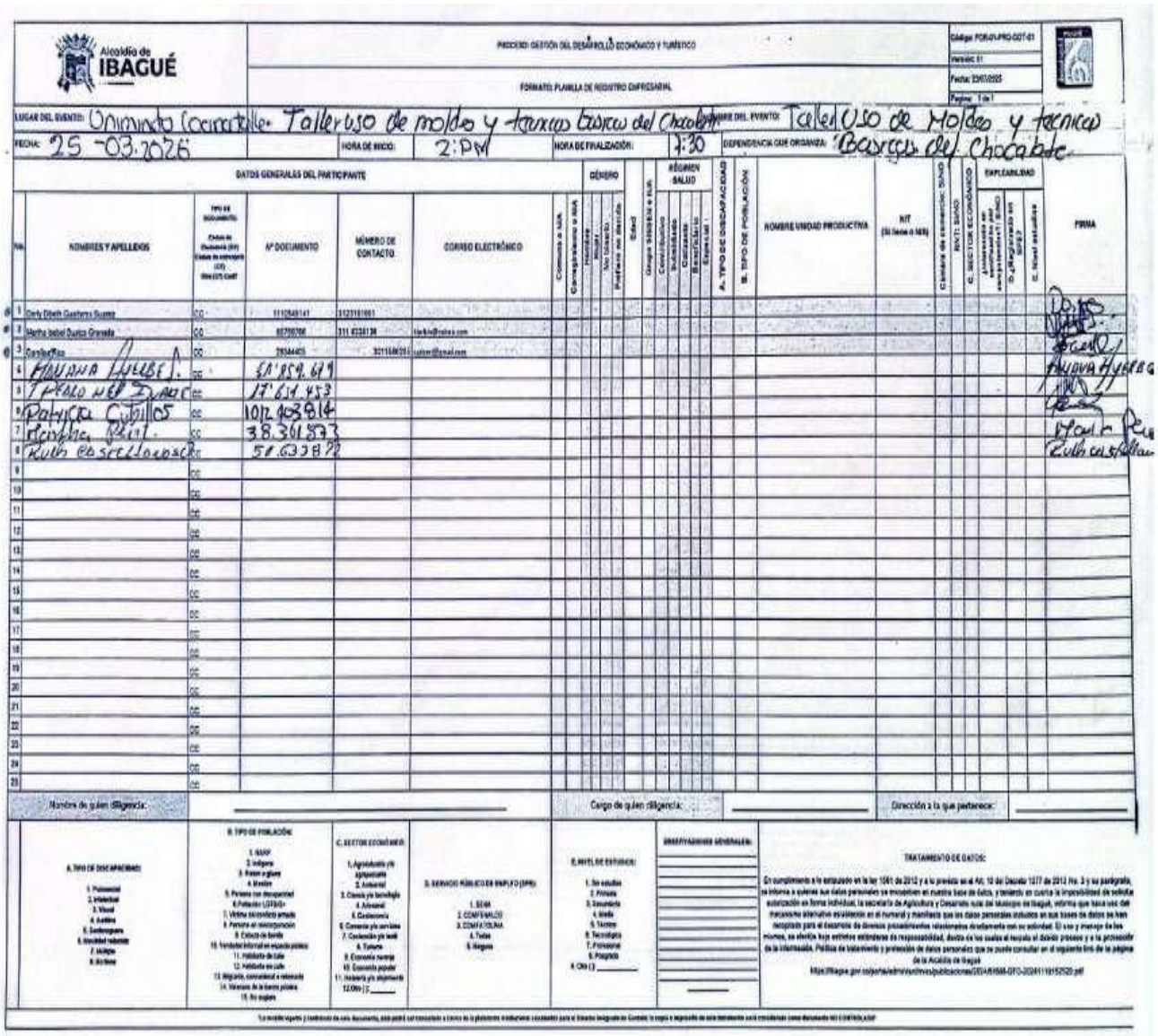
E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnólogo 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ¿ _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 2 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural de Ibagué-Tolima, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: **25 de marzo de 2026**
Tema de la Actividad: Uso de Moldes y Técnicas Básicas de Chocolatería
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **7:30 p.m.**
Número de Horas: **5.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-GYPRO-027-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Univ. Cooperativa · Taller uso de moldes y tecnicas basicas del chocolate · NOMBRE DEL EVENTO: Taller Uso de Moldes y tecnicas Basicas del Chocolate

FECHA: 25-03-2026 · HORA DE INICIO: 2:PM · HORA DE FINALIZACIÓN: 7:30 · DEPENDENCIA QUE ORGANIZA:

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Dary Dileth Gaviero Suarez	CC	1110548141	3123181993									
2	Martha Isabel Quiroz Granada	CC	65750788	311 4338138									
3	Carolina Rios	CC	28544403	3211586751									
4	Alvaro Hurtado	CC	51.859.699										
5	Pablo Hernandez	CC	17.614.453										
6	Patricia Cubillos	CC	1012403814										
7	Cristina Ortiz	CC	38.301.873										
8	Ruth Castellanos	CC	51.633.879										
9		CC											
10		CC											
11		CC											
12		CC											
13		CC											
14		CC											
15		CC											
16		CC											
17		CC											
18		CC											
19		CC											
20		CC											
21		CC											
22		CC											
23		CC											
24		CC											
25		CC											

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Cardiorespiratoria 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Raizal o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Trabajador informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante rural 13. Migrante, connacional o retornado 14. Mujeres de la cuenca pílotos 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Construcción 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o alojamiento 12. Otro | Cuál? _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro | Cuál? _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a su previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 Par. 2 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el manejo del debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/RHSM-DTO-20241119152520.pdf

7.11.11 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 11

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Uso de Moldes y Técnicas Básicas de Chocolatería" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Uso de Moldes y Técnicas Básicas de Chocolatería"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 11			**100%**

7.12 TALLER No. 12. MANEJO ADECUADO DE TEMPERATURAS Y TEXTURAS

7.12.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los principios fundamentales relacionados con el control de temperaturas y el manejo adecuado de las texturas durante los procesos de elaboración de productos de chocolatería.

Los participantes comprendieron que estas variables influyen directamente en la calidad, apariencia, estabilidad y aceptación comercial de los productos terminados.

A través de actividades teóricas y ejercicios prácticos se analizaron los efectos que tienen los cambios de temperatura sobre el comportamiento del chocolate, la cristalización de la manteca de cacao y la obtención de texturas adecuadas para diferentes aplicaciones. Asimismo, se fortalecieron las competencias técnicas necesarias para controlar adecuadamente los procesos de fundido, enfriamiento, moldeo y almacenamiento, garantizando productos con excelente presentación y características organolépticas apropiadas.

7.12.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos y habilidades de los participantes en el manejo adecuado de temperaturas y texturas durante la elaboración de productos de chocolatería, promoviendo la obtención de productos de alta calidad.

7.12.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Comprender la influencia de la temperatura en los procesos de chocolatería.
- Identificar los rangos térmicos adecuados para diferentes etapas de producción.
- Reconocer los factores que afectan la textura del chocolate.
- Aplicar técnicas de control para mejorar la calidad del producto final.
- Promover buenas prácticas de manipulación y almacenamiento.

7.12.4 DESARROLLO TEMÁTICO

IMPORTANCIA DEL CONTROL DE TEMPERATURA

Se explicó que la temperatura constituye uno de los factores más importantes en la elaboración de chocolates, debido a que afecta directamente:

- El brillo del producto.
- La textura.
- La estabilidad.
- La apariencia visual.
- La vida útil.
-

Los participantes comprendieron que un control inadecuado puede generar defectos como manchas blanquecinas, textura arenosa o pérdida de calidad.

TEMPERATURAS DURANTE EL FUNDIDO
Se estudiaron los rangos recomendados para fundir diferentes tipos de chocolate:

Tipo de Chocolate	Temperatura de Fundido
Chocolate oscuro	45°C – 50°C
Chocolate con leche	40°C – 45°C
Chocolate blanco	38°C – 42°C

Se enfatizó la importancia de evitar sobrecalentamientos que puedan alterar las propiedades del producto.

TEMPERADO DEL CHOCOLATE
Los participantes conocieron el proceso de temperado como una técnica fundamental para lograr una cristalización adecuada de la manteca de cacao.

Beneficios del Temperado
- Mayor brillo.
- Mejor textura.
- Mejor contracción para el desmolde.
- Mayor estabilidad durante el almacenamiento.
- Mejor apariencia comercial.

CONTROL DE TEMPERATURA DURANTE EL MOLDEO
Se analizaron las condiciones ideales para el llenado de moldes:

- Temperatura uniforme.
- Evitar enfriamientos bruscos.
- Mantener la fluidez adecuada del chocolate.
- Reducir la formación de burbujas.

Los participantes realizaron ejercicios prácticos de monitoreo mediante termómetros digitales.

INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA EN LA TEXTURA
Se explicó cómo las variaciones térmicas pueden afectar:

Texturas Adecuadas
- Suaves.
- Homogéneas.
- Firmes.
- Brillantes.

Texturas Defectuosas
- Granulosas.
- Quebradizas.

- Opacas.
- Pegajosas.

Se analizaron ejemplos reales de productos afectados por errores de temperatura.

FACTORES QUE INFLUYEN EN LA TEXTURA DEL CHOCOLATE
Los participantes identificaron variables como:

- Calidad de las materias primas.
- Tamaño de partícula.
- Contenido de grasa.
- Humedad.
- Temperatura ambiente.
- Almacenamiento.

Se destacó la necesidad de controlar todas estas condiciones para garantizar resultados óptimos.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Se estudiaron las condiciones recomendadas para conservar adecuadamente los productos elaborados.

Recomendaciones
- Temperatura entre 16°C y 20°C.
- Humedad relativa inferior al 60%.
- Protección contra olores fuertes.
- Almacenamiento en lugares limpios y secos.

Estas medidas contribuyen a preservar la calidad y estabilidad del chocolate.

USO DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN
Los participantes conocieron diferentes herramientas utilizadas para el control de temperatura:

- Termómetros digitales.
- Termómetros infrarrojos.
- Termómetros de inmersión.
- Equipos de monitoreo ambiental.

Se desarrollaron ejercicios prácticos para interpretar y registrar mediciones durante la producción.

7.12.5 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO
- Presentación digital.

- Termómetros digitales.
- Equipos de fundido.
- Moldes para chocolatería.
- Material audiovisual.
- Guías técnicas impresas.
- Muestras de chocolates con diferentes texturas.
- Fotografías de referencia.
- Tablero y marcadores.

7.12.6 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron las principales disposiciones legales relacionadas con la producción y manipulación de alimentos:

- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Decreto 3075 de 1997 – Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.
- Resolución 810 de 2021 – Etiquetado nutricional y frontal.
- Normativa INVIMA aplicable a productos de chocolatería.
- Requisitos sanitarios para establecimientos procesadores de alimentos.

7.12.7 CONCLUSIONES

1. Los participantes comprendieron la importancia del control de temperaturas durante los procesos de elaboración de chocolates.
2. Se fortalecieron las habilidades relacionadas con el manejo de texturas y la identificación de defectos asociados a variaciones térmicas.
3. Los beneficiarios adquirieron conocimientos sobre el uso de instrumentos de medición y monitoreo.
4. Se promovió la aplicación de buenas prácticas para garantizar productos con excelente calidad, brillo y estabilidad.
5. El taller permitió fortalecer las capacidades técnicas necesarias para optimizar los procesos productivos y mejorar la competitividad de los emprendimientos de chocolatería.

7.12.8 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 12



7.12.9 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 12. **MANEJO ADECUADO DE TEMPERATURAS Y TEXTURAS**

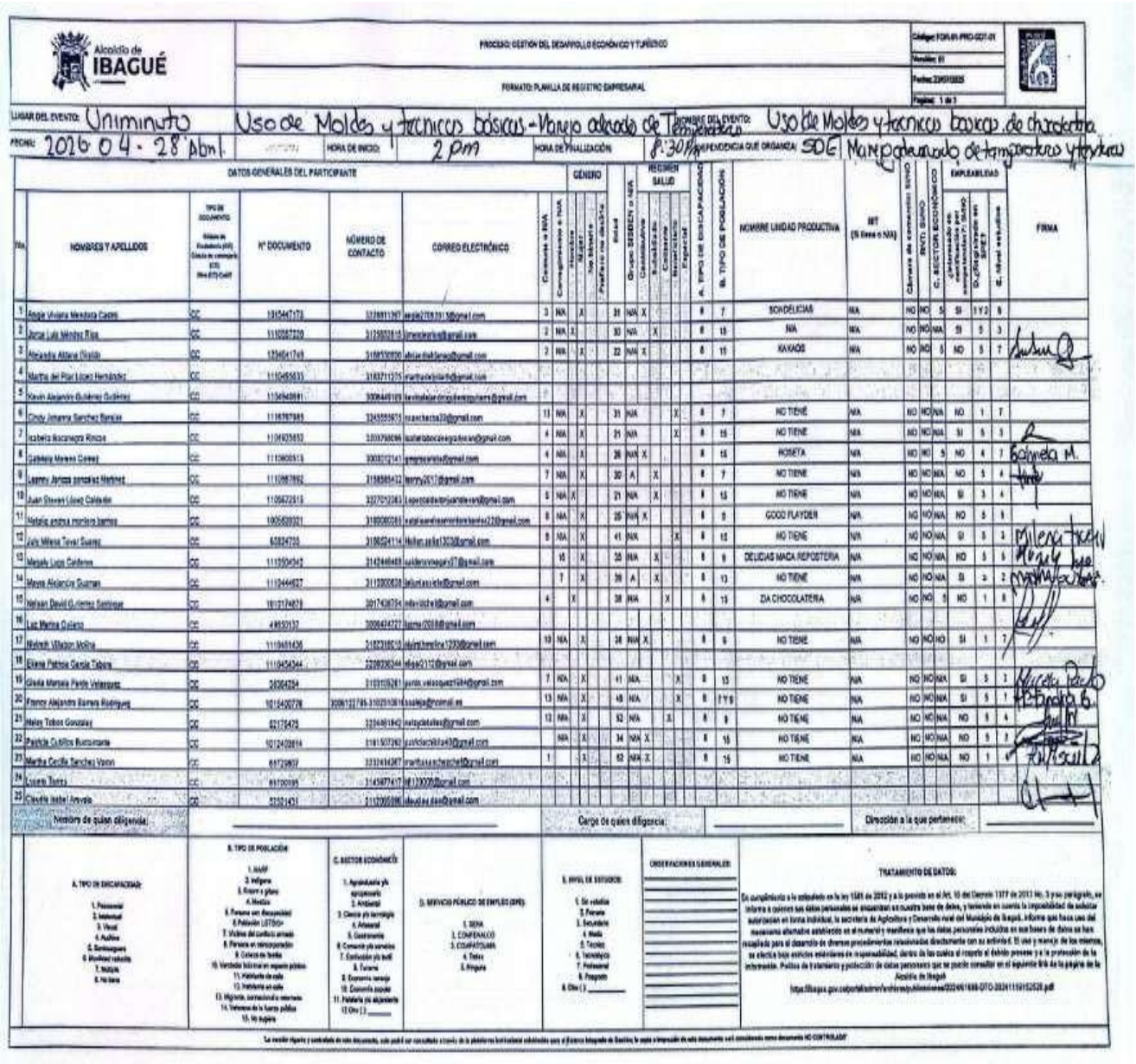






7.12.10 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER **MANEJO ADECUADO DE TEMPERATURAS Y TEXTURAS**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **28 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: Manejo Adecuado de Temperaturas y Texturas
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **6.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — TEMA DEL EVENTO: Uso de Moldes y técnicas básicas - Manejo adecuado de Temperaturas — Uso de Moldes y técnicas básicas de chocolatería

FECHA: 2026 04 - 28 abril — HORA DE INICIO: 2 pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30 pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE — Manejo adecuado de temperaturas y texturas

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Caracteres sin NIVA	GÉNERO: Comprometidos sin NIVA	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBEN sin NIVA	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Excepción	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	RIT (Si tiene o NIA)	C. SECTOR ECONÓMICO: Cámara de comercio SIINO	C. SECTOR ECONÓMICO: RNTI SIINO	C. SECTOR ECONÓMICO: Información no suministrada por ninguna fuente (Fr. Diseño)	D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE)	E. Nivel estudios	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castro	CC	1015447173	3218911397	angie2703013@gmail.com	3	NA	X			31	NA	X				6	7	BON DELICIAS	NA	NO	NO	5	SI	1Y2	6	
2	Jorge Luis Méndez Rios	CC	1110267220	3139551615	jmendezrios@gmail.com	2	NA	X			30	NA		X			6	13	NA	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
3	Alejandra Aldana Olaya	CC	1234617x9	3188330930	aldanaolaya@gmail.com	2	NA	X			22	NA	X				6	15	KAKAOS	NA	NO	NO	5	NO	5	7	
4	Martha del Pilar López Hernández	CC	1110456535	3183711375	marthalopezhernandez@gmail.com																						
5	Kevin Alejandro Gutiérrez Gutiérrez	CC	1106460891	3008469189	kevinalejandrogutierrez@gmail.com																						
6	Cindy Jimenny Sánchez Rincón	CC	1116787985	3245559675	msanchezna33@gmail.com	13	NA	X			31	NA			X		6	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	7	
7	Isabela Rocangra Rincón	CC	1104025653	3203796096	isabelarocangarincon@gmail.com	4	NA	X			21	NA			X		6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
8	Gabriela Moreno Gomez	CC	1110600513	3008212141	gmorenoreina@gmail.com	4	NA	X			26	NA	X				6	15	ROSETA	NA	NO	NO	5	NO	4	7	Gabriela M.
9	Leanny Jerlyss gonzalez Martinez	CC	1110867992	3158585432	leanny2017@gmail.com	7	NA	X			20	A		X			6	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	4	
10	Juan Steven Lopez Caicedo	CC	1106472815	3227212283	Lopezcaicedojuansteven@gmail.com	5	NA	X			21	NA		X			6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	3	4	
11	Natalia andrea moreno barrios	CC	1005620321	3180080283	nataliaandreamorenobarrios22@gmail.com	8	NA	X			25	NA	X				6	9	GOOD PLAYDER	NA	NO	NO	NA	NO	5	5	
12	Julv Milena Tovar Suarez	CC	65824705	3186224114	Helen.julie1303@gmail.com	9	NA	X			41	NA			X		6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
13	Mayely Lucia Calderon	CC	1113504542	3142446469	suldercomagon27@gmail.com		15	X			28	NA	X				6	9	DELICIAS MACA REPOSTERIA	NA	NO	NO	NA	NO	5	5	
14	Maria Alejandra Suarez	CC	1112444627	3113000838	jaliunsuarez@gmail.com		7	X			28	A		X			6	13	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	2	2	
15	Nelson David Gutierrez Santiago	CC	1012174879	3017436754	ndavidcbr4@gmail.com	4		X			28	NA			X		6	15	ZIA CHOCOLATERIA	NA	NO	NO	5	NO	1	8	
16	Luz Marina Quiano		49550137	3008474727	laurra2008@gmail.com																						
17	Wolrech Villalon Molina	CC	1110481406	3182318510	jaimetrenchina1230@gmail.com	13	NA	X			28	NA	X				6	6	NO TIENE	NA	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Eliana Patricia Garcia Tabera	CC	1110454344	2208280344	eligar2112@gmail.com																						
19	Gisela Mariana Pardo Velasquez	CC	24504434	3103109281	yuritza.velasquez1984@gmail.com	7	NA	X			41	NA			X		6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	3	3	
20	Franco Alejandro Barrera Rodriguez	CC	1015400728	1006122785-3102510816	ssaalejo@coomet.es	13	NA	X			48	NA			X		6	7Y6	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	7	
21	Maira Tobos Gonzalez	CC	52175470	3204861842	mairatobos@gmail.com	13	NA	X			52	NA		X			6	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	4	
22	Patricia Castillo Buenaventa	CC	1012403814	3181507282	patriciacastillo49@gmail.com		NA	X			34	NA	X				6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	7	
23	Martha Cecilia Sanchez Veron	CC	65723607	3232494267	marthasanchez1@gmail.com	1		X			52	NA	X				6	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	6	
24	Lucero Torres	CC	65700595	3145877417	lili1700@hotmail.com																						
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52321451	3132005086	claudiaevalo@gmail.com																						

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial; 2. Intelectual; 3. Visual; 4. Auditiva; 5. Sordoceguera; 6. Múltiple; 7. Física; 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP; 2. Indígena; 3. Rrom o gitano; 4. Mestizo; 5. Persona con discapacidad; 6. Población LGTBQ+; 7. Víctima del conflicto armado; 8. Persona en reincorporación; 9. Campesino; 10. Habitante de calle; 11. Habitante en calle; 12. Migrante, comunidad o extranjero; 13. Privado de la libertad o pospenado; 14. Ninguna de las anteriores

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario; 2. Ambiental; 3. Ciencia y/o tecnología; 4. Artesanal; 5. Gastronomía; 6. Comercio y/o servicios; 7. Confección y/o textil; 8. Turismo; 9. Economía naranja; 10. Economía popular; 11. Ninguno de los anteriores; 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA; 2. COMFENALCO; 3. COMFATOLIMA; 4. Todos; 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios; 2. Primaria; 3. Secundaria; 4. Media; 5. Técnico; 6. Tecnológico; 7. Profesional; 8. Posgrado; 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo establecido en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes son datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral 4 y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su entidad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de las cuales el respeto al debido proceso y la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/202241688-DTO-2024111015228.pdf

Tu versión impresa y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

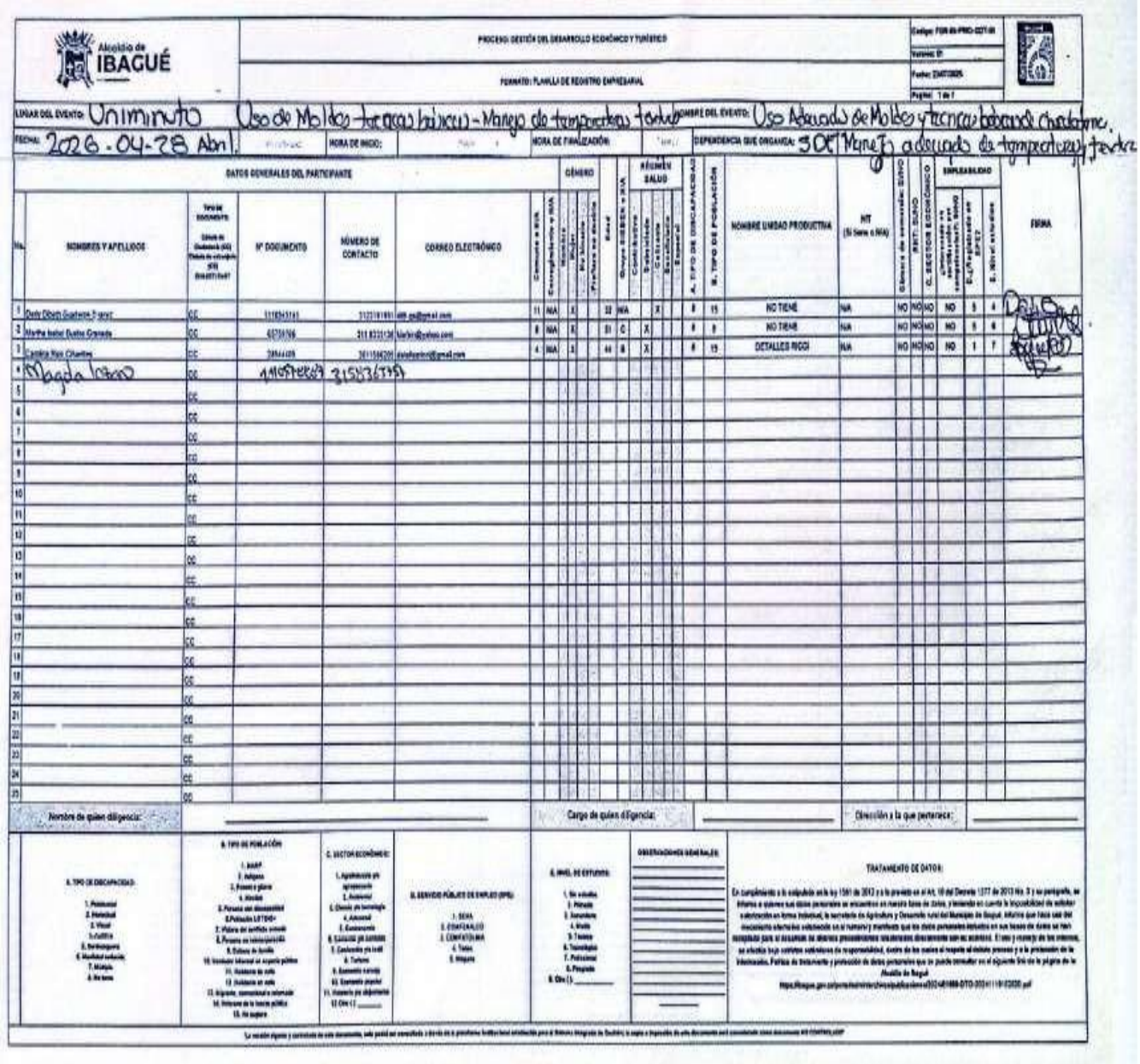
Fecha de la actividad: **28 de abril de 2026**

Tema de la Actividad: Manejo Adecuado de Temperaturas y Texturas

Hora de Inicio: **2:00 p.m.**

Hora de Finalización: **8:30 p.m.**

Número de Horas: **6.5 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — NOMBRE DEL EVENTO: Uso Adecuado de Moldes y Tecnicas basicas Chocolate.

FECHA: 2026-04-28 Abril — HORA DE INICIO: — HORA DE FINALIZACIÓN: — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Manejo adecuado de temperaturas y textura

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	EMPRENDIMIENTO	FIRMA
1	Doris Dilcery Gualteros Fonseca	CC	1110634141	3123191891	dilcery@gmail.com	11 NA X	33 NA X	0	15	NO TIENE	NA	NO NO NO NO 5 4	
2	Martha Isabel Dueñas Granada	CC	65734166	311 8331136	Isabeldu@yahoo.com	8 NA X	31 C X	0	0	NO TIENE	NA	NO NO NO NO 5 6	
3	Carolina Rios Columbia	CC	39544409	3011566200	carolrios@gmail.com	4 NA X	44 S X	0	15	DETALLES RICOS	NA	NO NO NO NO 1 7	
4	Magda Isaza	CC	1 MONTERIA	3154367399									
5		CC											
6		CC											
7		CC											
8		CC											
9		CC											
10		CC											
11		CC											
12		CC											
13		CC											
14		CC											
15		CC											
16		CC											
17		CC											
18		CC											
19		CC											
20		CC											
21		CC											
22		CC											
23		CC											
24		CC											
25		CC											

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece: —

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Ninguna 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Psicosocial 6. Múltiple 7. Otra cual

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. Ninguna 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Afro 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBQI+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Habitante de calle 10. Habitante de frontera 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Integrante de la fuerza pública 15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y tecnología 4. Comercial 5. Construcción 6. Educación 7. Financiero y asegurador 8. Gastronómico 9. Industrial 10. Minero energético 11. Transporte y logística 12. Otro cual

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFENORTE 4. Otro 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Sin estudio 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro cual

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo establecido en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 Nro. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que sus datos personales estarán en una base de datos se han recolectado para el desarrollo de diversos procedimientos administrativos directamente con los asistentes. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivospublicos/archivo/2021/GESTION-DOCUMENTAL/2021-11-01/123205.pdf

7.12.11 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 12

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Manejo Adecuado de Temperaturas y Texturas**"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Manejo Adecuado de Temperaturas y Texturas"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 12			**100%**

7.13 TALLER No. 13. INTRODUCCIÓN AL EMPRENDIMIENTO

7.13.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los conceptos fundamentales del emprendimiento como herramienta para la generación de ingresos, el fortalecimiento de iniciativas productivas y la construcción de proyectos de vida sostenibles.

Los participantes comprendieron que el emprendimiento va más allá de la creación de una empresa, constituyéndose en una actitud orientada a identificar oportunidades, solucionar necesidades del entorno y generar valor económico y social.

A través de actividades participativas, análisis de casos y ejercicios prácticos, los beneficiarios identificaron las oportunidades existentes dentro del sector de la chocolatería artesanal, reconociendo las capacidades personales, conocimientos técnicos adquiridos durante el proceso formativo y recursos disponibles para iniciar o fortalecer unidades productivas.

Asimismo, se promovió una cultura empresarial basada en la innovación, la planificación, la responsabilidad y la sostenibilidad económica.

7.13.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las competencias emprendedoras de los participantes mediante el reconocimiento de oportunidades de negocio, el desarrollo de habilidades empresariales básicas y la formulación de ideas productivas relacionadas con la chocolatería.

7.13.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Comprender el concepto de emprendimiento y su importancia económica y social.
- Identificar características y habilidades del emprendedor.
- Reconocer oportunidades de negocio asociadas a la chocolatería artesanal.
- Promover la formulación de ideas productivas sostenibles.
- Fortalecer capacidades relacionadas con liderazgo, innovación y planificación.

7.13.4 DESARROLLO TEMÁTICO

CONCEPTO DE EMPRENDIMIENTO

Se explicó que el emprendimiento corresponde al proceso mediante el cual una persona identifica una oportunidad, desarrolla una idea y organiza recursos para generar un producto o servicio que aporte valor a los consumidores.

Los participantes analizaron cómo el emprendimiento puede convertirse en una alternativa para mejorar la calidad de vida y fortalecer la economía familiar.

CARACTERÍSTICAS DEL EMPRENDEDOR

Se socializaron las principales cualidades que caracterizan a un emprendedor exitoso:

- Creatividad.
- Liderazgo.
- Perseverancia.
- Responsabilidad.
- Capacidad de adaptación.
- Trabajo en equipo.
- Innovación.
- Planeación.

Los participantes realizaron ejercicios de autoevaluación para identificar fortalezas y oportunidades de mejora.

IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES DE NEGOCIO
Se desarrollaron actividades orientadas al análisis del entorno local y la identificación de oportunidades de mercado.

Ejemplos en Chocolatería
- Chocolates artesanales personalizados.
- Regalos corporativos.
- Bombonería para fechas especiales.
- Mercados campesinos.
- Ferias empresariales.
- Ventas por redes sociales.
- Chocolatería gourmet.
- Productos saludables derivados del cacao.

Los participantes identificaron necesidades y tendencias de consumo presentes en sus comunidades.

GENERACIÓN DE IDEAS DE NEGOCIO
Se explicó el proceso para transformar una oportunidad en una idea de negocio viable.

Elementos Analizados
- Producto o servicio.
- Cliente objetivo.
- Diferenciación.
- Costos.
- Canales de venta.
- Potencial de crecimiento.

Se desarrollaron ejercicios prácticos para formular propuestas relacionadas con productos elaborados durante el proceso formativo.

MODELO BÁSICO DE NEGOCIO
Los participantes conocieron los elementos fundamentales que integran un emprendimiento:

Elemento	Descripción
Cliente	Persona que compra el producto
Propuesta de valor	Beneficio ofrecido
Canales	Forma de venta
Recursos	Equipos, insumos y personal
Costos	Gastos de operación
Ingresos	Ventas generadas

Se utilizaron ejemplos reales de emprendimientos de chocolatería artesanal.

IMPORTANCIA DE LA PLANEACIÓN

Se explicó la necesidad de establecer metas claras y acciones concretas para el desarrollo empresarial.

Aspectos Evaluados

- Objetivos.
- Presupuesto.
- Producción.
- Comercialización.
- Crecimiento.

Los participantes comprendieron que la planeación reduce riesgos y facilita la toma de decisiones.

MARKETING Y PROMOCIÓN

Se socializaron estrategias básicas de promoción aplicables a pequeños emprendimientos.

Herramientas Analizadas

- Redes sociales.
- WhatsApp Business.
- Ferias comerciales.
- Catálogos digitales.
- Referidos.
- Alianzas estratégicas.

Se destacó la importancia de construir una imagen de marca atractiva y confiable.

FORMALIZACIÓN Y CRECIMIENTO EMPRESARIAL

Los participantes conocieron aspectos básicos relacionados con:

- Registro de actividades económicas.
- Obligaciones tributarias básicas.
- Buenas prácticas comerciales.
- Atención al cliente.

- Crecimiento sostenible.

Se resaltó la importancia de avanzar progresivamente hacia la formalización empresarial.

7.13.5 EJERCICIO PRÁCTICO DE APLICACIÓN

Diseño de una Idea de Negocio en Chocolatería

Cada participante formuló una propuesta básica de emprendimiento considerando:

- Nombre del negocio.
- Producto principal.
- Público objetivo.
- Inversión inicial.
- Estrategia de comercialización.

Ejemplo

Nombre: Dulce Cacao Artesanal
Producto: Chocolates artesanales personalizados.
Cliente objetivo: Regalos empresariales y eventos sociales.
Canal de venta: Redes sociales y pedidos personalizados.

7.13.6 COSTOS DE PUESTA EN MARCHA DE UN MICROEMPRENDIMIENTO

Concepto	Valor Aproximado (COP)
Moldes para chocolatería	$300.000
Equipos básicos	$800.000
Materias primas iniciales	$700.000
Empaques y etiquetas	$300.000
Publicidad inicial	$250.000
Capital de trabajo	$650.000
Inversión Inicial Aproximada	$3.000.000

Proyección Comercial Mensual

Concepto	Valor (COP)
Ventas estimadas	$2.500.000
Costos operativos	$1.500.000
Utilidad estimada	$1.000.000

7.13.7 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Presentación digital.
- Guías de emprendimiento.
- Casos de éxito.
- Formatos para formulación de ideas de negocio.
- Material audiovisual.
- Ejercicios grupales.
- Plantillas de modelo de negocio.

- Tablero y marcadores.

7.13.8 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron aspectos generales relacionados con la creación y funcionamiento de unidades productivas:

- Constitución Política de Colombia – Libertad de empresa.
- Ley 1014 de 2006 – Fomento a la cultura del emprendimiento.
- Código de Comercio Colombiano.
- Decreto 1074 de 2015 – Sector Comercio, Industria y Turismo.
- Ley 2069 de 2020 – Emprendimiento.
- Normatividad sanitaria aplicable a establecimientos productores de alimentos.
- Requisitos de etiquetado y comercialización de productos alimenticios.

7.13.9 CONCLUSIONES

1. Los participantes comprendieron el emprendimiento como una alternativa viable para la generación de ingresos y el fortalecimiento de proyectos productivos.
2. Se fortalecieron habilidades relacionadas con liderazgo, creatividad, innovación y planificación empresarial.
3. Los beneficiarios identificaron oportunidades de negocio asociadas a la producción y comercialización de productos de chocolatería.
4. Se promovió la formulación de ideas productivas orientadas a la sostenibilidad económica y el crecimiento empresarial.
5. El taller permitió fortalecer la visión emprendedora necesaria para transformar los conocimientos técnicos adquiridos en oportunidades reales de negocio.

7.13.10 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 13



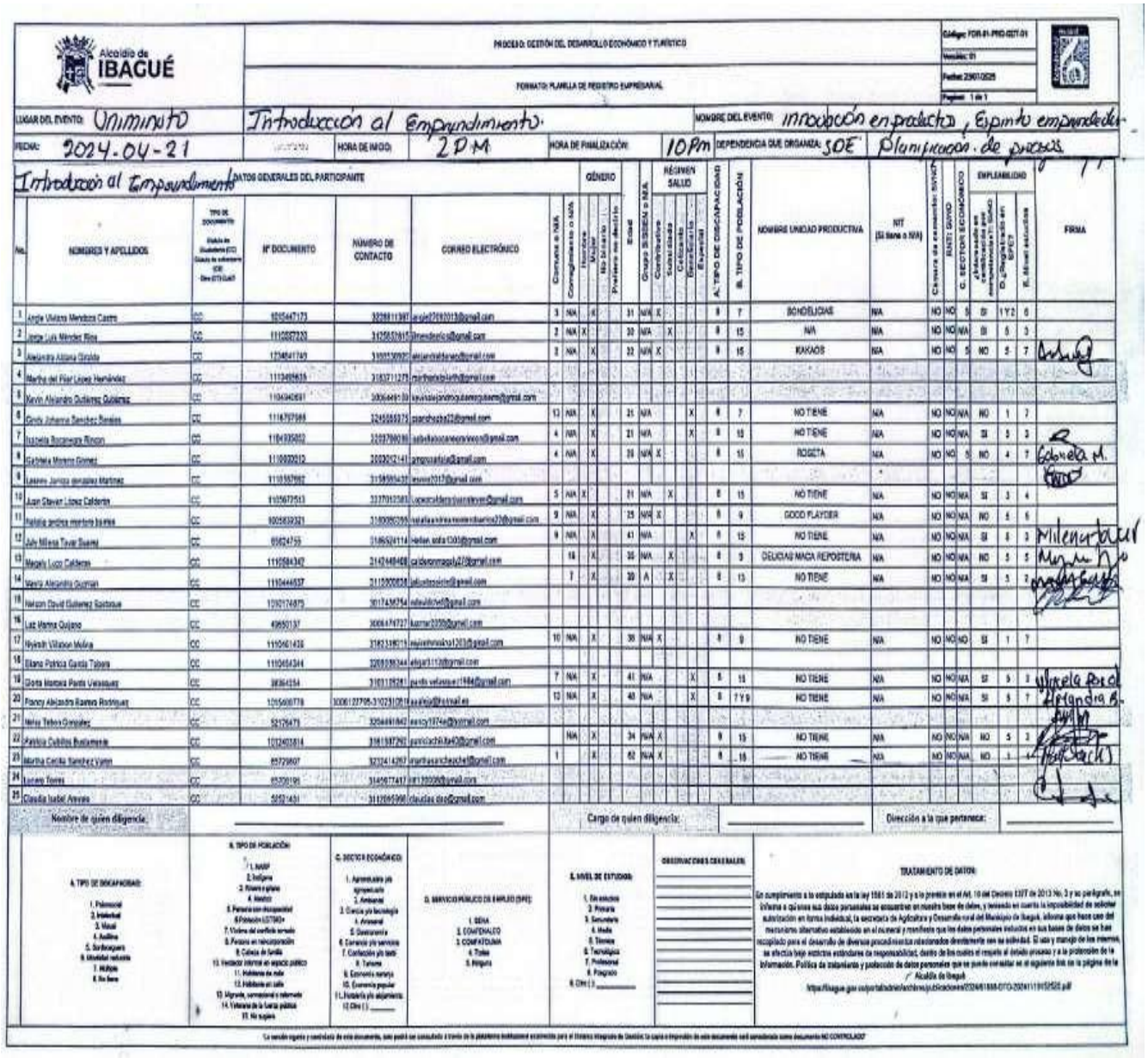
7.13.11 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 13. **INTRODUCCIÓN AL EMPRENDIMIENTO**





7.13.12 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER **INTRODUCCIÓN AL EMPRENDIMIENTO**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **21 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: Introducción al Emprendimiento
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **10:00 p.m.**
Número de Horas: **8 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — Introducción al Emprendimiento. — NOMBRE DEL EVENTO: introducción en productos, Espíritu emprendedor

FECHA: 2024-04-21 — HORA DE INICIO: 2PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 10Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE — Planificación de procesos

Introducción al Emprendimiento — DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castro	CC	1005447173	3208811397	angie12091013@gmail.com	3 NA X	31 N/A X	8	7	BONDELICIAS	N/A	NO NO 5 SI 1 Y 2 6	
2	Jorge Luis Méndez Ríos	CC	1110087320	3125651911	jmendezrios@gmail.com	2 NA X	30 N/A X	8	15	N/A	N/A	NO NO N/A SI 5 3	
3	Alejandra Arbeiza Giraldo	CC	1234941749	3165530927	alejandraberaldo@gmail.com	2 NA X	32 N/A X	8	15	KAKAOS	N/A	NO NO 5 NO 5 7	
4	Martha del Pilar Lopez Hernández	CC	1113495635	3183712275	marthadelpilarh@gmail.com								
5	Kevin Alejandro Gutierrez Quiceno	CC	1104340691	3006491103	kevinalejandroquiceno@gmail.com								
6	Cindy Johanna Sanchez Rendon	CC	1116707588	3245888375	joanchez22@gmail.com	13 NA X	21 N/A X	8	7	NO TIENE	N/A	NO NO N/A NO 1 7	
7	Isabella Bonilla Rincon	CC	1104335852	3207790196	isabellaloscanosrincon@gmail.com	4 NA X	21 N/A X	8	15	NO TIENE	N/A	NO NO N/A SI 5 3	
8	Gabriela Moreno Gomez	CC	1110020210	3003021241	gmgonzalez@gmail.com	4 NA X	20 N/A X	8	15	ROGETA	N/A	NO NO 5 NO 4 7	
9	Leonny Janeth gonzalez Martinez	CC	1110557992	3159516437	leonny2017@gmail.com								
10	Juan Steven Lopez Calderon	CC	1105072513	3227012383	juancarlosgonzalez@gmail.com	5 NA X	21 N/A X	8	15	NO TIENE	N/A	NO NO N/A SI 3 4	
11	Natalia andrea montoya barrera	CC	1006839321	3180080299	natalia.andrea.montoyabarrera22@gmail.com	9 NA X	25 N/A X	8	9	GOOD FLAYDER	N/A	NO NO N/A NO 5 6	
12	Julv Milena Tovar Suarez	CC	65624759	3186524114	helen.sofia1303@gmail.com	9 NA X	41 N/A X	8	15	NO TIENE	N/A	NO NO N/A SI 5 3	
13	Magaly Lucy Calderon	CC	1110584342	3142448408	calderonmagaly2@gmail.com	16 X	35 N/A X	8	9	DELICIAS MACA REPOSTERIA	N/A	NO NO N/A NO 5 5	
14	Maria Alejandra Guzman	CC	1110446537	3115000858	jaliusteam@gmail.com	7 X	30 A X	8	15	NO TIENE	N/A	NO NO N/A SI 5 7	
15	Nelson David Gutierrez Santoyo	CC	1010174875	3017436754	ndavidcivil@gmail.com								
16	Luz Marina Quijano	CC	40650137	3006479727	luzmar2209@gmail.com								
17	Yeimith Villalba Muñoz	CC	1110401438	3183398018	yeimithmunoz1203@gmail.com	10 NA X	38 N/A X	8	9	NO TIENE	N/A	NO NO NO SI 1 7	
18	Eliana Patricia Garcia Tabera	CC	1110464344	3205139344	elejar3112@gmail.com								
19	Gloria Mariela Parra Velasquez	CC	38364354	3101139281	gloria.velasquez1984@gmail.com	7 NA X	41 N/A X	8	15	NO TIENE	N/A	NO NO N/A SI 5 3	
20	Pancy Alejandra Ramos Rodriguez	CC	1015600778	3006127795-3102510918	alexandra@hotmail.es	13 NA X	40 N/A X	8	7 Y 9	NO TIENE	N/A	NO NO N/A SI 5 7	
21	Nelsy Tobos Gonzalez	CC	52126473	3204491842	nancy1974e@hotmail.com								
22	Yenicia Cubillos Bustamante	CC	1032403814	3161597297	yenicachi.fa40@gmail.com	NA X	34 N/A X	8	15	NO TIENE	N/A	NO NO N/A NO 5 3	
23	Martha Cecilia Sanchez Varon	CC	65729807	3232414297	marthasanchez5e@gmail.com	1 X	62 N/A X	8	15	NO TIENE	N/A	NO NO N/A NO 5	
24	Lorena Torres	CC	65200195	3145677417	lm120206@gmail.com								
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52521431	3112095998	claudiaa.dice@gmail.com								

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Pensión (≥3 SMLV) 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Habitante de calle 11. Habitante en calle 12. Migrante, normalizado o retornado 13. Migrante, no normalizado o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Construcción 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o alojamiento 12. Otro ( ) _____

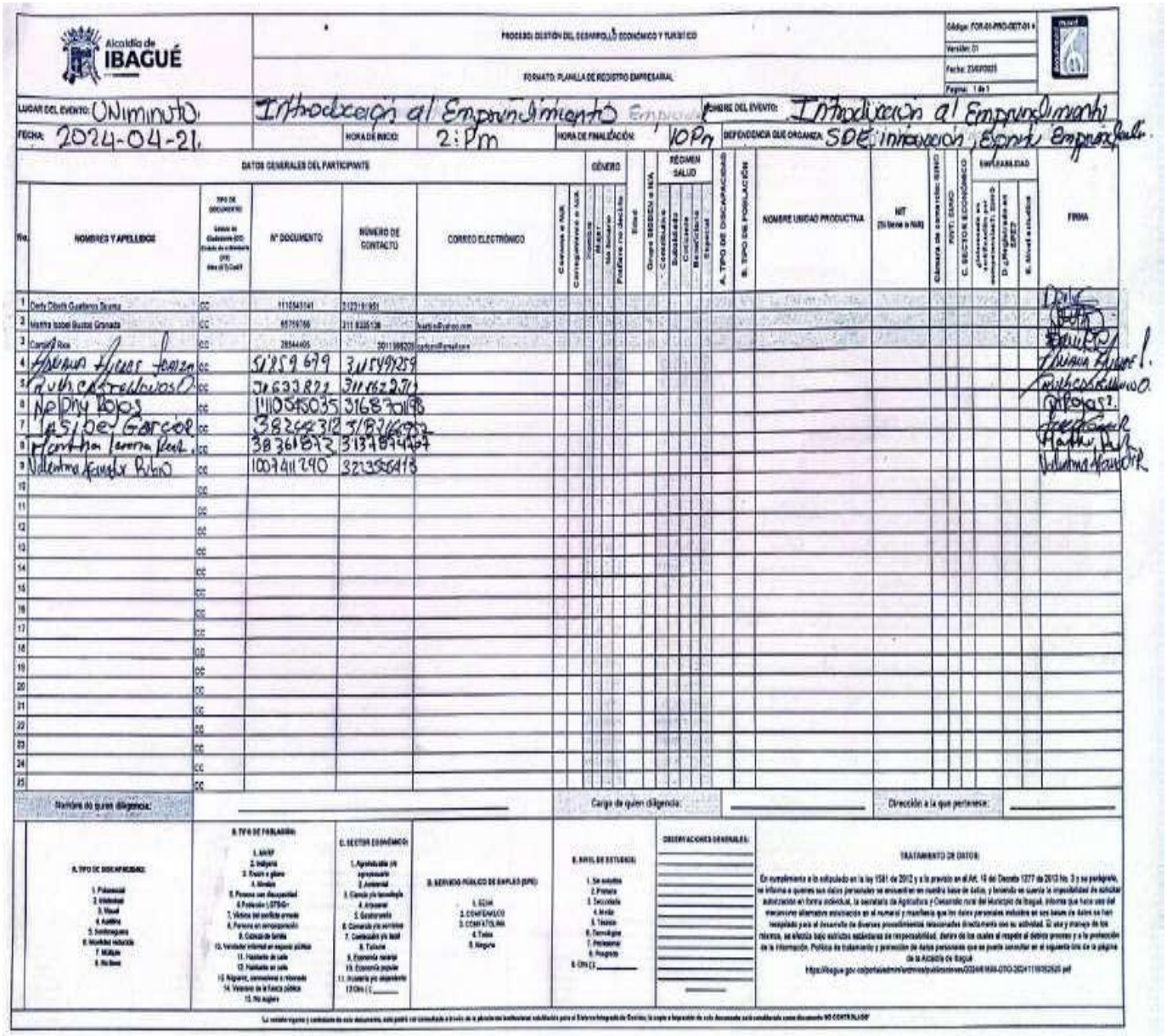
D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, en informo a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link en la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/022461888-DTO-20241119105525.pdf

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **21 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: Introducción al Emprendimiento
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **10:00 p.m.**
Número de Horas: **8 horas**



PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: UNIminuto — NOMBRE DEL EVENTO: Introducción al Emprendimiento
FECHA: 2024-04-21 — HORA DE INICIO: 2:Pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 10Pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE, Innovación, Ciencia y Emprendimiento

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT	EMPRENDIMIENTO	FIRMA
1	Dery Dibeth Gutierrez Bueno	CC	1110543141	3122181951							
2	Martha Isabel Bustos Granada	CC	65776766	311 8335138							
3	Carmen Rosa	CC	28544405	3011988220							
4	Yeseñia Yicias Jerez	CC	51'859 679	3115492259							
5	Ruth Castellanos O.	CC	39 633 822	311 662 2716							
6	Nelly Rojas	CC	1110545035	3168701198							
7	Asly Garcia	CC	38242312	3182166923							
8	Martha Teresa Real	CC	38361873	3139894484							
9	Valentina Agudelo Rubio	CC	1007411290	3213566418							
10		CC									
11		CC									
12		CC									
13		CC									
14		CC									
15		CC									
16		CC									
17		CC									
18		CC									
19		CC									
20		CC									
21		CC									
22		CC									
23		CC									
24		CC									
25		CC									

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD
1. Psicosocial
2. Intelectual
3. Visual
4. Auditiva
5. Sordoceguera
6. Movilidad reducida
7. Múltiple
8. No Aplica

B. TIPO DE POBLACIÓN
1. NARP
2. Indígena
3. Room o gitano
4. Mestizo
5. Persona con discapacidad
6. Población LGTBIQ+
7. Víctima del conflicto armado
8. Persona en extrema pobreza
9. Cabeza de familia
10. Habitante de calle
11. Habitante de calle
12. Habitante en calle
13. Migrante, connacional o retornado
14. Veterano de la Fuerza pública
15. No aplica

C. SECTOR ECONÓMICO
1. Agroindustria y/o agronegocio
2. Ambiental
3. Ciencia y/o tecnología
4. Artesanal
5. Gastronomía
6. Comercio y/o servicios
7. Construcción y/o textil
8. Turismo
9. Economía naranja
10. Economía popular
11. Ninguna y/o independiente
12. Otro (¿_____?

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE)
1. SENA
2. COMFENALCO
3. COMFATOLIMA
4. Todos
5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnico
6. Tecnólogo
7. Profesional
8. Posgrado
9. Otro (¿_____?

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a la previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 los 3 y se peligrosa, se informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la ALCALDÍA de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2023/48169-OTO-20241118152520.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

7.13.13 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 13

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "Introducción al Emprendimiento" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Introducción al Emprendimiento"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 13			**100%**

7.14 TALLER No. 14. COSTOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN

7.14.1 INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de este taller se abordaron los conceptos fundamentales relacionados con la identificación, cálculo y control de los costos de producción en emprendimientos de chocolatería artesanal.

Los participantes comprendieron que conocer los costos reales de fabricación constituye una herramienta indispensable para la toma de decisiones empresariales, la fijación adecuada de precios y la generación de utilidades sostenibles.

A través de ejercicios prácticos y ejemplos aplicados a productos elaborados durante el proceso formativo, los beneficiarios aprendieron a identificar costos directos e indirectos, calcular costos unitarios y estimar márgenes de rentabilidad, fortaleciendo sus capacidades administrativas y financieras.

Asimismo, se promovió la importancia de llevar registros básicos de producción que permitan evaluar el desempeño económico de los emprendimientos relacionados con la transformación del cacao y la elaboración de chocolates artesanales.

7.14.2 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer los conocimientos y habilidades de los participantes en la identificación, cálculo y control de los costos básicos de producción aplicados a emprendimientos de chocolatería artesanal.

7.14.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los diferentes tipos de costos presentes en un proceso productivo.
- Comprender la importancia de calcular adecuadamente los costos de producción.
- Aplicar metodologías básicas para determinar costos unitarios.
- Analizar la relación entre costos, precios y rentabilidad.
- Promover la toma de decisiones basada en información financiera básica.

7.14.4 DESARROLLO TEMÁTICO

CONCEPTO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

Se explicó que los costos de producción corresponden a todos los gastos necesarios para fabricar un producto.

Los participantes comprendieron que conocer estos costos permite:

- Establecer precios adecuados.
- Evitar pérdidas económicas.
- Mejorar la rentabilidad.
- Planificar inversiones.

- Tomar decisiones empresariales acertadas.

CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

Se estudiaron las principales categorías de costos aplicables a emprendimientos de chocolatería.

Costos Directos

Son aquellos que se relacionan directamente con la elaboración del producto.

Ejemplos:

- Pasta de cacao.
- Coberturas.
- Azúcar.
- Frutos secos.
- Empaques.

Costos Indirectos

Son aquellos necesarios para operar el negocio pero que no pueden asociarse a una unidad específica.

Ejemplos:

- Energía eléctrica.
- Agua.
- Arrendamiento.
- Mantenimiento de equipos.
- Transporte.

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Los participantes realizaron ejercicios para identificar los principales costos de materias primas.

Materias Primas Frecuentes

- Pasta de cacao.
- Manteca de cacao.
- Chocolate de cobertura.
- Azúcar.
- Leche en polvo.
- Frutas deshidratadas.
- Almendras.
- Maní.

Insumos Complementarios

- Empaques.
- Etiquetas.
- Bolsas.
- Cintas decorativas.
- Cajas de presentación.

MANO DE OBRA
Se explicó la importancia de valorar el tiempo invertido en la producción.

Los participantes comprendieron que incluso en emprendimientos familiares es necesario incluir el costo de la mano de obra para determinar correctamente la rentabilidad del negocio.

COSTOS DE SERVICIOS Y OPERACIÓN
Se analizaron gastos relacionados con:

- Energía eléctrica.
- Gas.
- Agua potable.
- Internet.
- Transporte.
- Mantenimiento de equipos.

Se explicó cómo distribuir estos costos dentro de la producción mensual.

CÁLCULO DEL COSTO UNITARIO
Se desarrolló un ejercicio práctico para determinar el costo de cada producto elaborado.

Fórmula Básica
Costo Unitario = Costo Total de Producción ÷ Cantidad de Unidades Producidas

Los participantes realizaron ejercicios aplicados a chocolates artesanales y bombones.

DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA
Se explicó que el precio de venta debe cubrir:

- Costos de producción.
- Gastos operativos.
- Utilidad esperada.

Ejemplo:
Si un chocolate tiene un costo unitario de $3.000 y se desea obtener una utilidad del 50%:

Precio de venta = $4.500

Los participantes comprendieron la importancia de no establecer precios únicamente observando a la competencia.

RENTABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD
Se analizaron indicadores básicos para evaluar el desempeño económico del emprendimiento.

Aspectos Evaluados

- Ingresos.
- Costos.
- Utilidad.
- Margen de ganancia.
- Punto de equilibrio.

Se destacó la importancia de llevar registros permanentes para monitorear el crecimiento empresarial.

7.14.5 EJERCICIO PRÁCTICO DE APLICACIÓN

Costeo de Chocolates Artesanales

Producción de 50 Chocolates

Concepto	Valor (COP)
Cobertura de chocolate	$70.000
Frutos secos	$15.000
Empaques	$20.000
Mano de obra	$30.000
Energía y servicios	$15.000
Costo Total	$150.000

Cálculo del Costo Unitario
Costo Unitario = $150.000 ÷ 50
Costo Unitario = $3.000

Precio de Venta Sugerido

Concepto	Valor
Costo Unitario	$3.000
Margen de Utilidad (50%)	$1.500
Precio de Venta	$4.500

7.14.6 EJEMPLO DE PROYECCIÓN DE RENTABILIDAD

Producción Mensual

Concepto	Valor (COP)
Ventas proyectadas	$3.000.000
Costos de producción	$1.800.000
Gastos operativos	$400.000
Utilidad estimada	$800.000

Indicadores

Concepto	Resultado
Margen de utilidad	26,7%
Rentabilidad estimada	Positiva
Potencial de crecimiento	Alto

7.14.7 MATERIAL DIDÁCTICO UTILIZADO

- Presentación digital.
- Calculadoras.
- Hojas de costos.
- Formatos de control de producción.
- Casos prácticos.
- Material audiovisual.
- Guías de emprendimiento.
- Tablero y marcadores.
- Ejemplos de registros financieros básicos.

7.14.8 NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE

Durante el taller se socializaron aspectos básicos relacionados con la gestión empresarial y financiera:

- Código de Comercio Colombiano.
- Ley 1014 de 2006 – Fomento a la Cultura del Emprendimiento.
- Ley 2069 de 2020 – Emprendimiento.
- Estatuto Tributario Colombiano.
- Normatividad relacionada con facturación y comercialización.
- Requisitos sanitarios para producción y venta de alimentos.
- Normativa INVIMA aplicable a productos de chocolatería.

7.14.9 CONCLUSIONES

1. Los participantes comprendieron la importancia de calcular adecuadamente los costos de producción para garantizar la sostenibilidad de sus emprendimientos.
2. Se fortalecieron los conocimientos relacionados con la identificación de costos directos e indirectos.
3. Los beneficiarios adquirieron herramientas básicas para calcular costos unitarios y establecer precios de venta competitivos.
4. Se promovió la toma de decisiones empresariales fundamentadas en información financiera básica.
5. El taller permitió fortalecer las capacidades administrativas necesarias para la gestión eficiente de emprendimientos relacionados con la chocolatería artesanal.

7.14.10 MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER 14



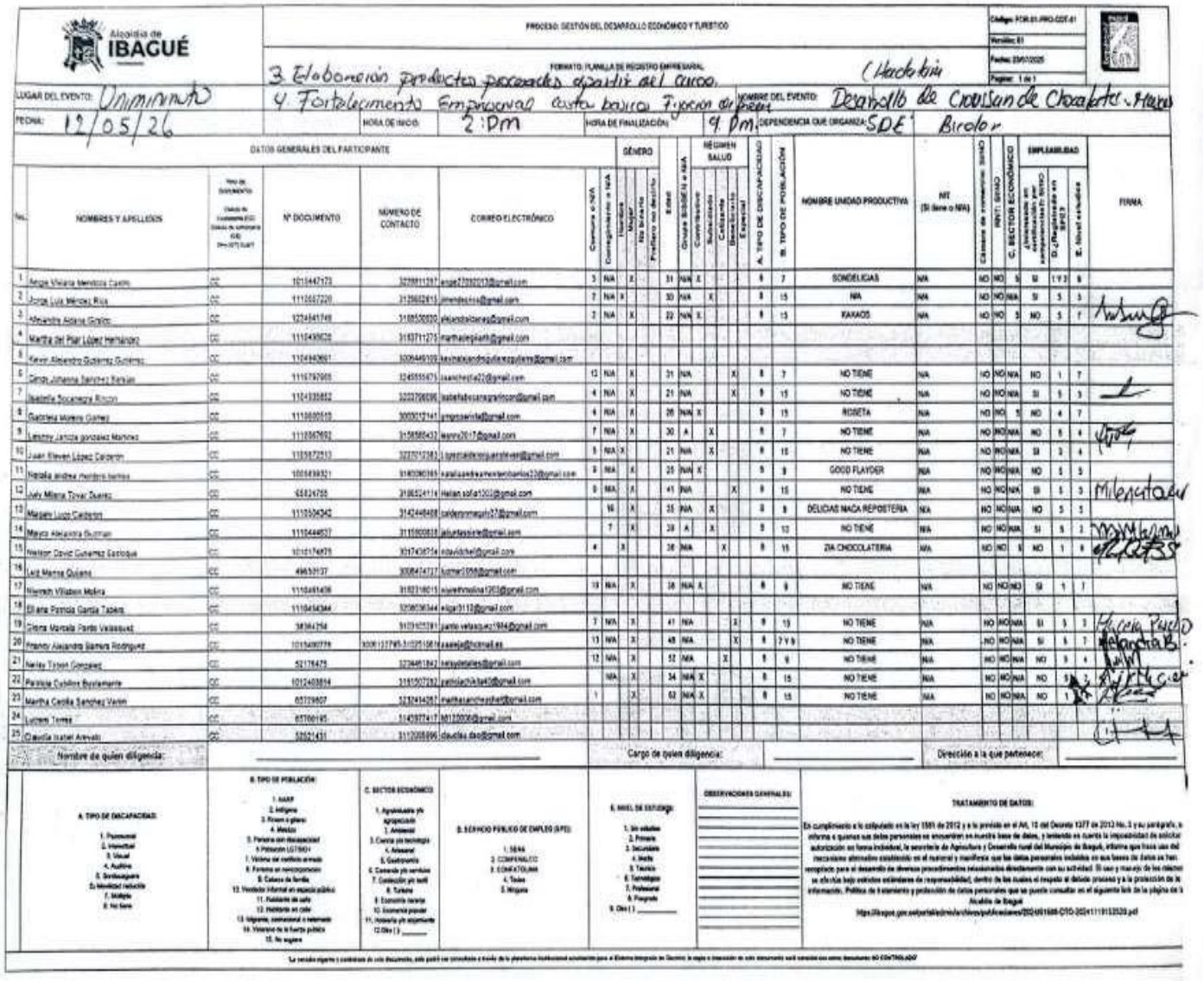
7.14.11 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL TALLER 14. COSTOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN





7.14.12 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL TALLER COSTOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **26 de mayo de 2026**
Tema de la Actividad: **Costos Básicos de Producción**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **9:00 p.m.**
Número de Horas: **7 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

3. Elaboración productos procesados apartir del cacao. (Hechotina
4. Fortalecimiento Empresarial costa baixa Tyicion de pagos

LUGAR DEL EVENTO: Universidad — NOMBRE DEL EVENTO: Desarrollo de Croissan de Chocolate - Mara
FECHA: 12/05/26 — HORA DE INICIO: 2:PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 9 PM — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Bivolor

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Cabeza de hogar o NA	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	Cámara de comercio SI/NO	RNIT SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Sergio Viviana Mendoza Castro	CC	1016447173	3229911297	sergio22092013@gmail.com	S	X	31		7	SONDELICIAS	NA	NO	NO	S	SI	
2	Jorge Luis Mendez Rios	CC	1113667220	3136602815	jmendezrios@gmail.com	7	X	30	X	15	NA	NA	NO	NO	NA	SI	
3	Alexandra Arboleda Giraldo	CC	1234541749	3168550930	alejandraarboleda@gmail.com	2	X	22	X	15	KAKAOS	NA	NO	NO	S	NO	
4	Martha Del Pilar López Hernández	CC	1110439028	3153711275	marthalopezhdz@gmail.com												
5	Kevin Alexandro Gutiérrez Gutiérrez	CC	1104940961	3209445109	kevinalexandroguti@exequiel@gmail.com												
6	Dinah Johanna Sánchez Rangel	CC	1116797969	3245555475	juanchrejta22@gmail.com	12	X	31	X	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	
7	Isabella Bocanegra Rincon	CC	1121335852	3202706096	isabellabocanegrarincon@gmail.com	4	X	21	X	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	
8	Gabriela Moreno Gomez	CC	1116809510	3003212141	gmorenoinfo@gmail.com	6	X	28	X	15	ROSETA	NA	NO	NO	S	NO	
9	Leidy Jaricza gonzalez Martinez	CC	1116867692	3156586432	wendy2617@gmail.com	7	X	30	A	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	
10	Juan Steven López Calderón	CC	1105872513	3227012383	lopezcalderonjuanesteven@gmail.com	5	X	21	X	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	
11	Natalia andrea Herrera ramos	CC	1005839921	3140390365	nataliaandreaherreraramos23@gmail.com	5	X	25	X	9	GOOD FLAYOER	NA	NO	NO	NA	NO	
12	Judy Milena Tovar Suarez	CC	65824755	3186524114	Helen.sofia1203@gmail.com	9	X	41	X	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	
13	Margely Lugo Calderon	CC	1118506342	3142446468	calderonmargely27@gmail.com		16	X	35	X	9	DELICIAS NACA REPOSTERÍA	NA	NO	NO	NA	NO
14	Mayra Alexandra Guzman	CC	1118444837	3115900838	alguntassire@gmail.com		7	X	28	A	12	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI
15	Heiddy David Gutierrez Enriquez	CC	1016174879	3017436714	davidchel@gmail.com	4	X	28	NA	15	ZIA CHOCOLATERIA	NA	NO	NO	S	NO	
16	Luis Manrique Quijano	CC	49653137	3008474737	luimar1056@gmail.com												
17	Hannah Villadiego Molina	CC	1118491408	3152318015	vivehmolina1203@gmail.com	13	NA	X	38	NA	X	NO TIENE	NA	NO	NO	NO	SI
18	Eliana Pamela Garcia Tabera	CC	1118454344	3206636344	eligar3113@gmail.com												
19	Diana Marcela Pardo Velasquez	CC	38364758	3103107781	pardo.velasquez1984@gmail.com	7	NA	X	41	NA	X	9	13	NO TIENE	NA	NO	NO
20	Franny Alejandra Barrera Rodriguez	CC	1015400779	900612127945-3	3102515616	aaaeje@hotmail.es	13	NA	X	48	NA	X	8	2 Y 9	NO TIENE	NA	NO
21	Neiby Tatian Gonzalez	CC	52178473	3234481842	neiygonzalez@gmail.com	12	NA	X	52	NA	X	9	9	NO TIENE	NA	NO	NO
22	Patricia Cubillos Bustamante	CC	1012403814	3161507292	patriciachikita6@gmail.com		NA	X	34	NA	X	8	15	NO TIENE	NA	NO	NO
23	Martha Cecilia Sanchez Varon	CC	65779907	3232414267	marthasanchezvaron@gmail.com	1		X	62	NA	X	8	15	NO TIENE	NA	NO	NO
24	Lucero Torres	CC	65706195	3145977417	M1220006@gmail.com												
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52021431	3112068896	claudias.das@gmail.com												

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Mujer u género 4. Afectado 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Víctima de la fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Cuarta y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Construcción y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o ecoturismo 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

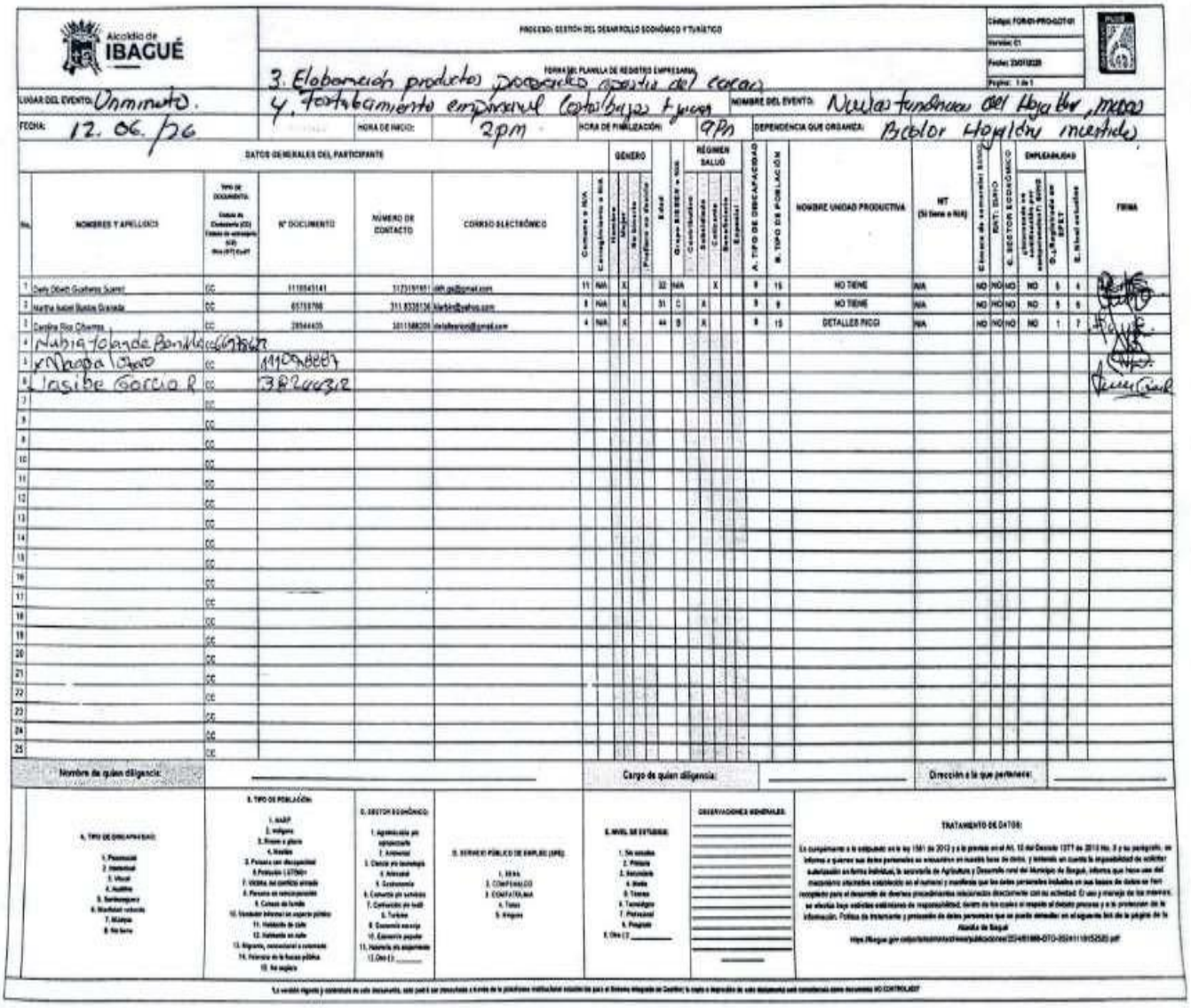
OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 1 y su parágrafo, le informo a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en esa base de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/01/1685-CITO-2024111911532S.pdf

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **26 de mayo de 2026**
Tema de la Actividad: **Costos Básicos de Producción**
Hora de Inicio: **2:00 p.m.**
Hora de Finalización: **9:00 p.m.**
Número de Horas: **7 horas**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMA DEL PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

3. Elaboración productos procesados apartir del cacao
4. Fortalecimiento empresarial (capacitaciones y juegos

LUGAR DEL EVENTO: Unimineto. NOMBRE DEL EVENTO: Nuevas tendencias del Hogar, moda

FECHA: 12. 06. 26 HORA DE INICIO: 2pm HORA DE FINALIZACIÓN: 9Pm DEPENDENCIA QUE ORGANICE: Sector Hogar y moda

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO				Edad	RÉGIMEN SALUD				A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o RUA)	EMPLEABILIDAD				FIRMA
						Campesino a RUA	Campesino a RUA	Mujer	No binario		Grupo SISBEN o Vida	Contributivo	Subsidiado	Especial					C. Número de semestres aprobados	RNT: SIMO	C. SECTOR ECONÓMICO	D. Número de empleados en la unidad productiva	E. Nivel educativo	
1	Dany Dibeth Gutierrez Suarez	CC	1118543141	3173191951	deh.gs@gmail.com	11	NA	X		32	NA		X		9	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NO	NO	5	6	
2	Martha Isabel Bustos Granada	CC	65733798	311 8338136	klarbis@yahoo.com	8	NA	X		51	C	X			9	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NO	NO	5	5	
3	Carolina Rios Cifuentes	CC	28544435	3011588201	rioscarocol@gmail.com	4	NA	X		44	B	X			9	15	DETALLES RICO	NA	NO	NO	NO	NO	1	7	
4	Nubia Yolanda Bonilla Gonzalez																							
5	Maria Lopez	CC	1110488693																					
6	Isabel Garcia R	CC	38244328																					
7		CC																						
8		CC																						
9		CC																						
10		CC																						
11		CC																						
12		CC																						
13		CC																						
14		CC																						
15		CC																						
16		CC																						
17		CC																						
18		CC																						
19		CC																						
20		CC																						
21		CC																						
22		CC																						
23		CC																						
24		CC																						
25		CC																						

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD:
1. Psicosocial
2. Intelectual
3. Visual
4. Auditiva
5. Sordoceguera
6. Múltiple volunta
7. Física
8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN:
1. NARP
2. Indígena
3. Raizal o gitano
4. Mestizo
5. Persona con discapacidad
6. Población LGTBQI+
7. VICTIMA del conflicto armado
8. Persona en reincorporación
9. Cuidador de familia
10. Habitante de calle
11. Habitante de calle
12. Habitante en calle
13. Migrante, retornado o caminante
14. Privados de la fuerza pública
15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO:
1. Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca
2. Artesanal
3. Cluster y/o tecnología
4. Minero
5. Construcción
6. Comercio y/o servicios
7. Confección y/o textil
8. Turismo
9. Economía naranja
10. Economía popular
11. Ninguna, actualmente o anteriormente
12. Otro (¿?) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE):
1. SENA
2. COMFENALCO
3. CONFATOLIMA
4. Todos
5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS:
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnico
6. Tecnológico
7. Profesional
8. Posgrado
9. Otro (¿?) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral 3 y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales se respeta el debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/22/451888-DTO-0501110152520.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

7.14.13 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER No. 14

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Costos Básicos de Producción"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Costos Básicos de Producción**"	4 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER 14			**100%**

7.15 TALLERES COMPLEMENTARIOS LIDERAZGO EMPRENDEDOR

7.15.1 SESIÓN 1. EL LÍDER EMPRENDEDOR Y SU PROYECTO DE VIDA EN CHOCOLATERÍA

OBJETIVO
Fortalecer las habilidades de liderazgo personal de los participantes mediante el reconocimiento de sus capacidades, fortalezas y oportunidades, promoviendo la construcción de proyectos de vida orientados al emprendimiento en chocolatería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
Durante la primera sesión se desarrolló una reflexión sobre el concepto de liderazgo emprendedor y su importancia en la creación y sostenibilidad de unidades productivas.

Los participantes analizaron las características que identifican a un líder emprendedor, comprendiendo que el liderazgo no depende únicamente de dirigir personas, sino también de la capacidad para tomar decisiones, asumir responsabilidades, enfrentar desafíos y generar cambios positivos en su entorno.

Posteriormente se realizaron ejercicios de autoconocimiento orientados a identificar fortalezas, habilidades, talentos y aspectos por fortalecer para el desarrollo de iniciativas empresariales relacionadas con la chocolatería.

Se trabajaron temas relacionados con:

- Concepto de liderazgo emprendedor.
- Características del líder emprendedor.
- Autoestima y confianza personal.
- Proyecto de vida y metas empresariales.
- Actitud positiva frente a los desafíos.
- Toma de decisiones.
- Responsabilidad y compromiso.

Como ejercicio práctico, cada participante elaboró un mapa de metas personales y empresariales proyectadas a corto, mediano y largo plazo.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Los participantes identificaron sus fortalezas y capacidades para emprender.
- Se fortaleció la confianza en las capacidades personales y productivas.
- Los beneficiarios reconocieron la importancia de establecer metas claras para el crecimiento empresarial.
- Se promovió una actitud positiva frente a los retos asociados al emprendimiento.
- Se formularon objetivos iniciales relacionados con futuros negocios de chocolatería.

CONCLUSIONES
1. Los participantes comprendieron que el liderazgo comienza con el fortalecimiento personal y el desarrollo de una visión clara de futuro.

2. Se fortalecieron habilidades relacionadas con la autoestima, la responsabilidad y la toma de decisiones.
3. Los beneficiarios identificaron oportunidades para convertir sus conocimientos en proyectos productivos sostenibles.
4. La actividad permitió promover una cultura de crecimiento personal y empresarial.
5. Se establecieron bases sólidas para el desarrollo de competencias emprendedoras en las siguientes sesiones.

MATERIAL DE APOYO TALLER LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIÓN 1



7.15.2 SESIÓN 2. LIDERAZGO PARA LA CREACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS DE CHOCOLATERÍA

OBJETIVO
Desarrollar competencias de liderazgo orientadas a la organización, gestión y fortalecimiento de emprendimientos relacionados con la producción y comercialización de productos de chocolatería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
Durante esta sesión se abordaron las habilidades de liderazgo necesarias para administrar y fortalecer un emprendimiento.

Los participantes analizaron situaciones prácticas relacionadas con la organización de la producción, atención al cliente, trabajo en equipo y gestión comercial.

Se estudiaron temas relacionados con:

- Liderazgo organizacional.
- Planeación de actividades.
- Trabajo en equipo.
- Comunicación efectiva.
- Resolución de conflictos.
- Delegación de responsabilidades.
- Atención al cliente.
- Servicio y experiencia del consumidor.

Se desarrollaron ejercicios de simulación empresarial en los cuales los participantes asumieron diferentes roles dentro de una empresa de chocolatería, incluyendo producción, ventas, compras y servicio al cliente.

Posteriormente se analizaron casos prácticos relacionados con la toma de decisiones en escenarios empresariales reales.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Los participantes fortalecieron sus habilidades de comunicación y liderazgo.
- Se promovió el trabajo colaborativo para la solución de problemas.
- Los beneficiarios comprendieron la importancia de la organización empresarial.
- Se fortalecieron capacidades relacionadas con el servicio al cliente.
- Se desarrollaron habilidades para la coordinación de actividades productivas.

CONCLUSIONES
1. Los participantes comprendieron la importancia del liderazgo para la gestión eficiente de emprendimientos productivos.
2. Se fortalecieron habilidades relacionadas con la comunicación y el trabajo en equipo.
3. Los beneficiarios adquirieron herramientas para mejorar la organización de sus futuras unidades productivas.
4. La actividad permitió comprender la importancia del servicio al cliente para el éxito empresarial.

5. Se promovió una visión empresarial orientada a la sostenibilidad y crecimiento de los emprendimientos.

MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIÓN 2



7.15.3 SESIÓN 3. INNOVACIÓN, VISIÓN EMPRESARIAL Y CRECIMIENTO DEL NEGOCIO

OBJETIVO
Fortalecer la capacidad de innovación, planificación estratégica y visión empresarial de los participantes para impulsar el crecimiento sostenible de emprendimientos de chocolatería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
Durante la tercera sesión se trabajaron aspectos relacionados con la innovación y el crecimiento empresarial como herramientas fundamentales para la competitividad.

Los participantes analizaron tendencias actuales del mercado de la chocolatería artesanal y exploraron alternativas para diferenciar sus productos y fortalecer sus modelos de negocio.

Se desarrollaron temas como:
- Innovación aplicada a la chocolatería.
- Diferenciación de productos.
- Creatividad empresarial.
- Construcción de marca.
- Marketing y promoción.
- Adaptación a cambios del mercado.
- Visión estratégica.
- Crecimiento sostenible.

Como ejercicio práctico, cada participante diseñó una propuesta de valor para un emprendimiento de chocolatería, identificando elementos diferenciadores y estrategias de posicionamiento.

Asimismo, se realizaron actividades grupales para analizar oportunidades de expansión y diversificación de productos derivados del cacao.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Los participantes identificaron oportunidades de innovación en sus emprendimientos.
- Se fortalecieron habilidades relacionadas con la creatividad y la planificación estratégica.
- Los beneficiarios diseñaron propuestas de valor para futuros negocios.
- Se promovió una visión empresarial orientada al crecimiento sostenible.
- Se fortalecieron conocimientos relacionados con marketing y posicionamiento comercial.

CONCLUSIONES
1. Los participantes comprendieron la importancia de la innovación como herramienta para fortalecer la competitividad empresarial.
2. Se promovió el desarrollo de ideas diferenciadoras aplicables a emprendimientos de chocolatería.

3. Los beneficiarios fortalecieron sus capacidades para planificar el crecimiento de sus negocios.
4. La actividad permitió consolidar competencias emprendedoras relacionadas con liderazgo, creatividad y visión estratégica.
5. El proceso formativo fortaleció las capacidades necesarias para transformar conocimientos técnicos en oportunidades empresariales sostenibles.

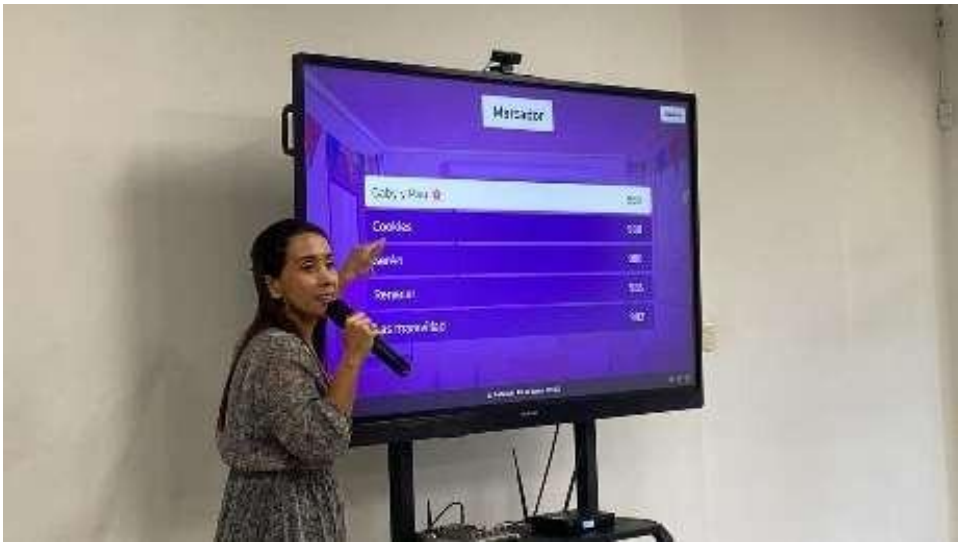
MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIÓN 3



7.15.4 REGISTRO FOTOGRÁFICO DE **TALLERES LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIONES 1, 2 Y 3**

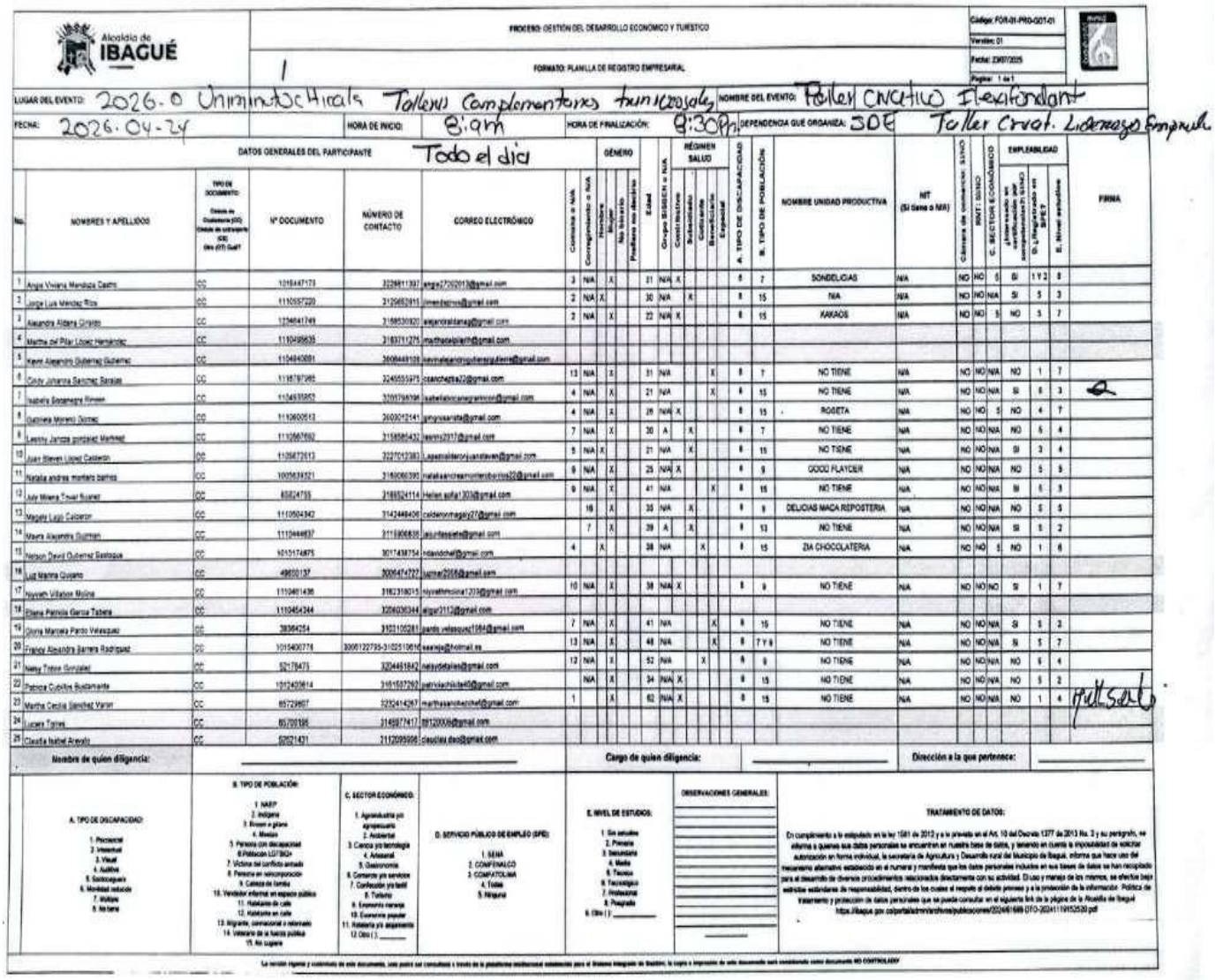






7.15.5 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA A TALLERES DE **LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIONES 1, 2 Y 3**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **24 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: Liderazgo Emprendedor Sesiones 1, 2 y 3
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m. (2:00 pm)**
Número de Horas: **12 horas (6 horas)**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONOMICO Y TURISTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: 2026.0 Unimintoc Hirala Talleres Complementarios turismo local — NOMBRE DEL EVENTO: Taller Creativo Flexitarianismo

FECHA: 2026.04.24 — HORA DE INICIO: 8:9am — HORA DE FINALIZACIÓN: 9:30pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE — Taller Creat. Liderazgo Emprend.

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE — Todo el día

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Cisgénero o N/A	GÉNERO: Transgénero	GÉNERO: Intersexual	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Contributivo Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNIT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: Intermediación (Si/No)	EMPLEABILIDAD: D. ¿Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel estudios	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castro	CC	1018447173	3229811397	angie27092013@gmail.com	3	N/A	X		31	N/A	X			8	7	SONDELICIAS	N/A	NO	NO	S	SI	1 Y 2	S	
2	Jorge Luis Mendez Rios	CC	1110557220	3129652911	jmendezrios@gmail.com	2	N/A	X		30	N/A		X		8	15	N/A	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	S	
3	Alejandra Aldana Giraldo	CC	1234641749	3158530920	aejandraldana@gmail.com	2	N/A		X	22	N/A	X			8	15	KAKAOS	N/A	NO	NO	S	NO	S	S	
4	Martha del Pilar Lopez Hernandez	CC	1110499635	3183711275	marthadelpilarh@gmail.com																				
5	Kevin Alejandro Gutierrez Gutierrez	CC	1104940881	3608448128	kevinalejandrogutierrezgutierrez@gmail.com																				
6	Cindy Johanna Sanchez Barajas	CC	1118787265	3245551975	csanchezbta22@gmail.com	13	N/A	X		31	N/A			X	8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	7	
7	Isabella Betancourt Rincon	CC	1104515965	3103736796	isabellarincanegramoon@gmail.com	4	N/A	X		21	N/A			X	8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	3	
8	Dahiana Moreno Gomez	CC	1113600513	2603012141	ymgrossarista@gmail.com	4	N/A	X		28	N/A	X			8	15	ROSETA	N/A	NO	NO	S	NO	4	7	
9	Leanny Janeth gonzalez Martinez	CC	1113567692	3158585432	leanny2317@gmail.com	7	N/A	X		30	A		X		8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	4	
10	Juan Steven Lopez Calderon	CC	1106872513	3227012380	Lopezcalderonjuansteven@gmail.com	5	N/A	X		21	N/A		X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	3	4	
11	Natalia andrea montero barrios	CC	1005634521	3186066395	nataliaandreamonterobarrios22@gmail.com	9	N/A	X		25	N/A	X			8	9	COCO PLAYCER	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	S	
12	July Milena Tovar Suarez	CC	65824755	3188521114	Helen.sofia1303@gmail.com	9	N/A	X		41	N/A			X	8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	3	
13	Magaly Lugo Calderon	CC	1110504342	3142448406	calderonmagaly27@gmail.com		16	X		35	N/A	X			8	9	DELICIAS MACA REPOSTERIA	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	S	
14	Mayra Alejandra Guzman	CC	1113044637	3113006836	jaguntasiete@gmail.com		7	X		39	A		X		8	13	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	2	
15	Nelson David Gutierrez Santoyo	CC	1015174875	3017438754	ndavidchef@gmail.com	4		X		38	N/A			X	8	15	ZIA CHOCOLATERIA	N/A	NO	NO	S	NO	1	6	
16	Luz Marina Guzano	CC	49650137	3006474727	luzmar2056@gmail.com																				
17	Nayvith Villalba Molina	CC	1110481436	3182318015	nayvithmolina1203@gmail.com	10	N/A	X		38	N/A	X			8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Eliana Patricia Garcia Tabera	CC	1110454344	3204030344	elgar2112@gmail.com																				
19	Gloria Marcela Pardo Velasquez	CC	38564254	3103110281	pardo.velasquez1984@gmail.com	7	N/A	X		41	N/A			X	8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	2	
20	Francy Alexandra Barrera Rodriguez	CC	1015400774	3006122795-3105510616	eaarieja@hotmail.es	13	N/A	X		48	N/A			X	8	7 Y 8	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	S	7	
21	Nelly Triana Gonzalez	CC	52178473	3204461842	nelytotaliana@gmail.com	12	N/A	X		52	N/A		X		8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	4	
22	Patricia Cubillos Bustamante	CC	1012403814	3161537262	patriciacbb40@gmail.com		N/A	X		34	N/A	X			8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	S	2	
23	Martha Cecilia Sanchez Varon	CC	65729807	3232414267	marthasanchezhotel@gmail.com	1		X		62	N/A	X			8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	4	
24	Lucero Torres	CC	65700196	3149877417	59120000@gmail.com																				
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52021431	3112095998	claudiaa.das@gmail.com																				

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6.Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro ( )_____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. CONFENALCO 3. COMPATRONIA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( )_____

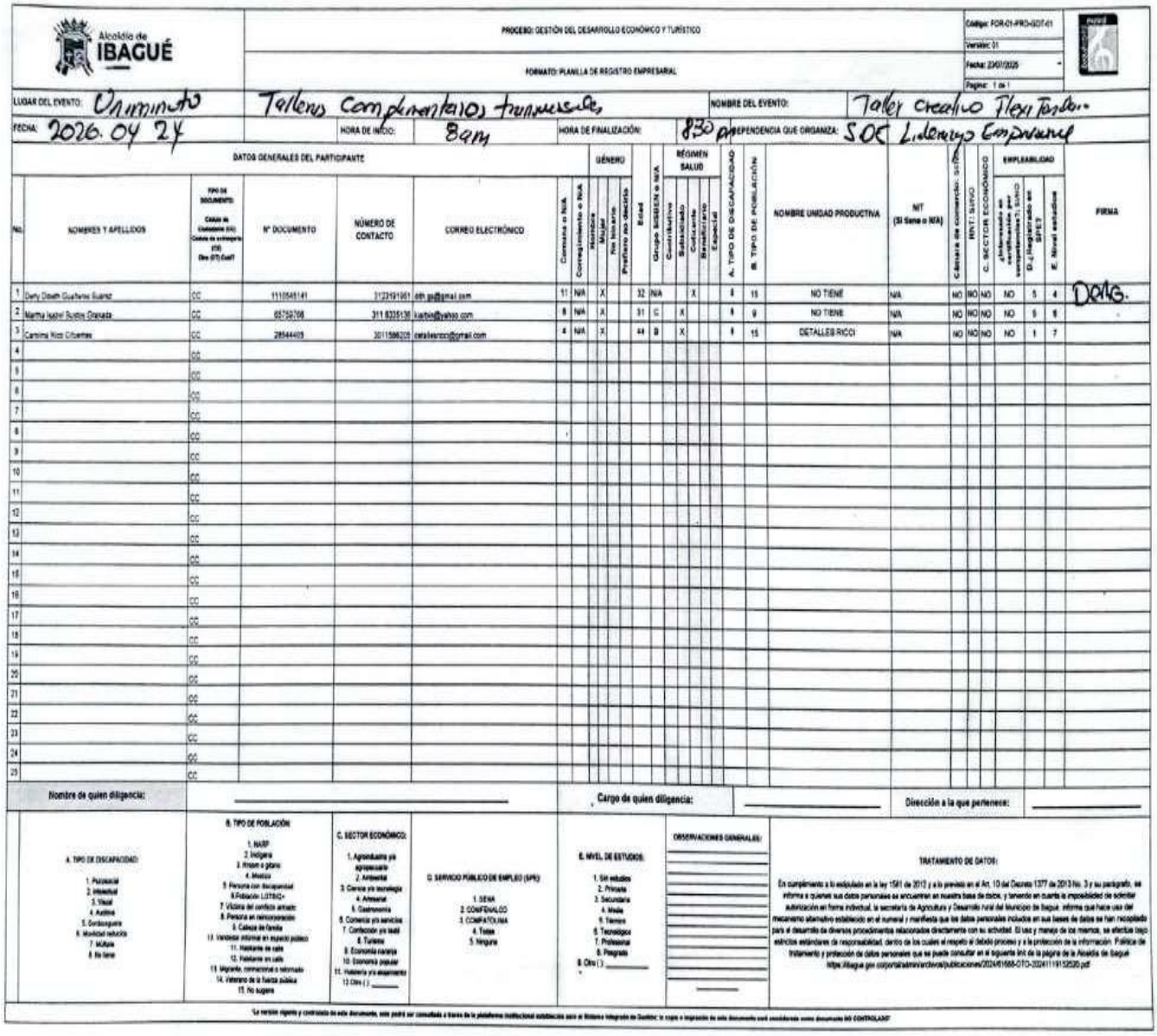
OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/202461/689-DTO-20241119152520.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **24 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: Liderazgo Emprendedor Sesiones 1, 2 y 3
Hora de Inicio: **8:00 a.m.**
Hora de Finalización: **8:30 p.m. (2:00 pm)**
Número de Horas: **12 horas (6 horas)**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO
FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL
Código: FOR-01-PRO-GDT-61 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Auditorio Talleres complementarios Fruminense | NOMBRE DEL EVENTO: Taller creativo Flexi Tasks
FECHA: 2026. 04 24 | HORA DE INICIO: 8am | HORA DE FINALIZACIÓN: 830 pm | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Liderazgo Emprend

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	GÉNERO: Corregimiento o N/A	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Cotizante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	C. SECTOR ECONÓMICO: Cámara de comercio: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO: NIT: SI/NO	EMPLEABILIDAD: ¿Actualmente se encuentra por terminar?: SI/NO	EMPLEABILIDAD: D. ¿Registrado en SPE?:	EMPLEABILIDAD: E. Nivel estudios	FIRMA
1	Derly Dineth Gualteros Suárez	CC	1110565141	3123191961	ddh.gs@gmail.com	11	N/A	X			32	N/A		X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	NO	5	4	DGS.
2	Martha Isabel Bustos Granada	CC	65759708	3118335136	isabbg@yahoo.com	8	N/A	X			31	C	X					8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	NO	5	6	
3	Carolina Ricci Cifuentes	CC	28544405	3011586205	catalinaricci@gmail.com	8	N/A	X			44	B	X					8	15	DETALLES RICCI	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
4		CC																									
5		CC																									
6		CC																									
7		CC																									
8		CC																									
9		CC																									
10		CC																									
11		CC																									
12		CC																									
13		CC																									
14		CC																									
15		CC																									
16		CC																									
17		CC																									
18		CC																									
19		CC																									
20		CC																									
21		CC																									
22		CC																									
23		CC																									
24		CC																									
25		CC																									

Nombre de quien diligencia: _____ | Cargo de quien diligencia: _____ | Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Mayor a 60ños 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Habitante informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o manufactura 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PUBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. CONFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES: _____

TRATAMIENTO DE DATOS:
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de Tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/61568-OTO-20241119152520.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

7.15.6 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLERES LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIONES 1, 2 Y 3

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes a los talleres de "Liderazgo Emprendedor Sesiones 1, 2 y 3" y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "Liderazgo Emprendedor Sesiones 1, 2 y 3"	6 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLERES LIDERAZGO EMPRENDEDOR SESIONES 1, 2 Y 3			**100%**

7.15 TALLER COMPLEMENTARIO HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE

7.16.1 SESIÓN 1. COMUNICACIÓN EFECTIVA Y ACTITUD DE SERVICIO EN CHOCOLATERÍA

OBJETIVO
Fortalecer las habilidades de comunicación efectiva y actitud de servicio de los participantes para mejorar la interacción con clientes y fortalecer la comercialización de productos de chocolatería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
Durante esta sesión se abordó la importancia de la comunicación como herramienta fundamental para el éxito de los emprendimientos relacionados con la chocolatería artesanal.

Los participantes analizaron situaciones reales de atención al cliente, identificando la influencia que tienen la comunicación verbal, la comunicación no verbal y la actitud personal en la experiencia de compra.

Se desarrollaron actividades orientadas al fortalecimiento de habilidades como:

- Escucha activa.
- Empatía.
- Expresión verbal adecuada.
- Lenguaje corporal.
- Atención respetuosa.
- Actitud positiva.
- Manejo de objeciones básicas.

A través de ejercicios prácticos y simulaciones de venta, los beneficiarios asumieron roles de cliente y vendedor para identificar oportunidades de mejora en los procesos de atención.

Asimismo, se analizaron ejemplos relacionados con la venta de chocolates artesanales, bombones, trufas y productos derivados del cacao.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Los participantes fortalecieron sus habilidades de comunicación interpersonal.
- Se promovió una actitud de servicio orientada a la satisfacción del cliente.
- Los beneficiarios comprendieron la importancia de la escucha activa durante los procesos de venta.
- Se fortaleció la confianza para interactuar con clientes potenciales.
- Se mejoró la capacidad para brindar información clara sobre los productos elaborados.

CONCLUSIONES
1. Los participantes comprendieron que una comunicación efectiva mejora significativamente la experiencia del cliente.

2. Se fortalecieron habilidades relacionadas con la escucha activa y la empatía.
3. Los beneficiarios reconocieron la importancia de mantener una actitud positiva durante los procesos de atención.
4. La actividad permitió fortalecer las capacidades comerciales asociadas a la venta de productos de chocolatería.
5. Se promovió una cultura de servicio orientada a la satisfacción y fidelización de los clientes.

MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE SESIÓN 1



7.16.2 SESIÓN 2. TRABAJO EN EQUIPO Y MANEJO DE CLIENTES EN EMPRENDIMIENTOS DE CHOCOLATERÍA

OBJETIVO
Fortalecer las habilidades de trabajo en equipo, colaboración y manejo adecuado de clientes para mejorar el desempeño de emprendimientos relacionados con la producción y comercialización de productos de chocolatería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
Durante esta sesión se desarrollaron actividades orientadas a fortalecer la capacidad de trabajo colaborativo dentro de unidades productivas y emprendimientos de chocolatería.

Los participantes analizaron la importancia de la cooperación entre las diferentes áreas de un negocio, comprendiendo que el éxito empresarial depende del aporte conjunto de quienes participan en los procesos de producción, comercialización y atención al cliente.

Se abordaron temas relacionados con:
- Trabajo en equipo.
- Colaboración.
- Resolución de conflictos.
- Comunicación interna.
- Respeto por las diferencias.
- Manejo de clientes difíciles.
- Solución de situaciones de inconformidad.

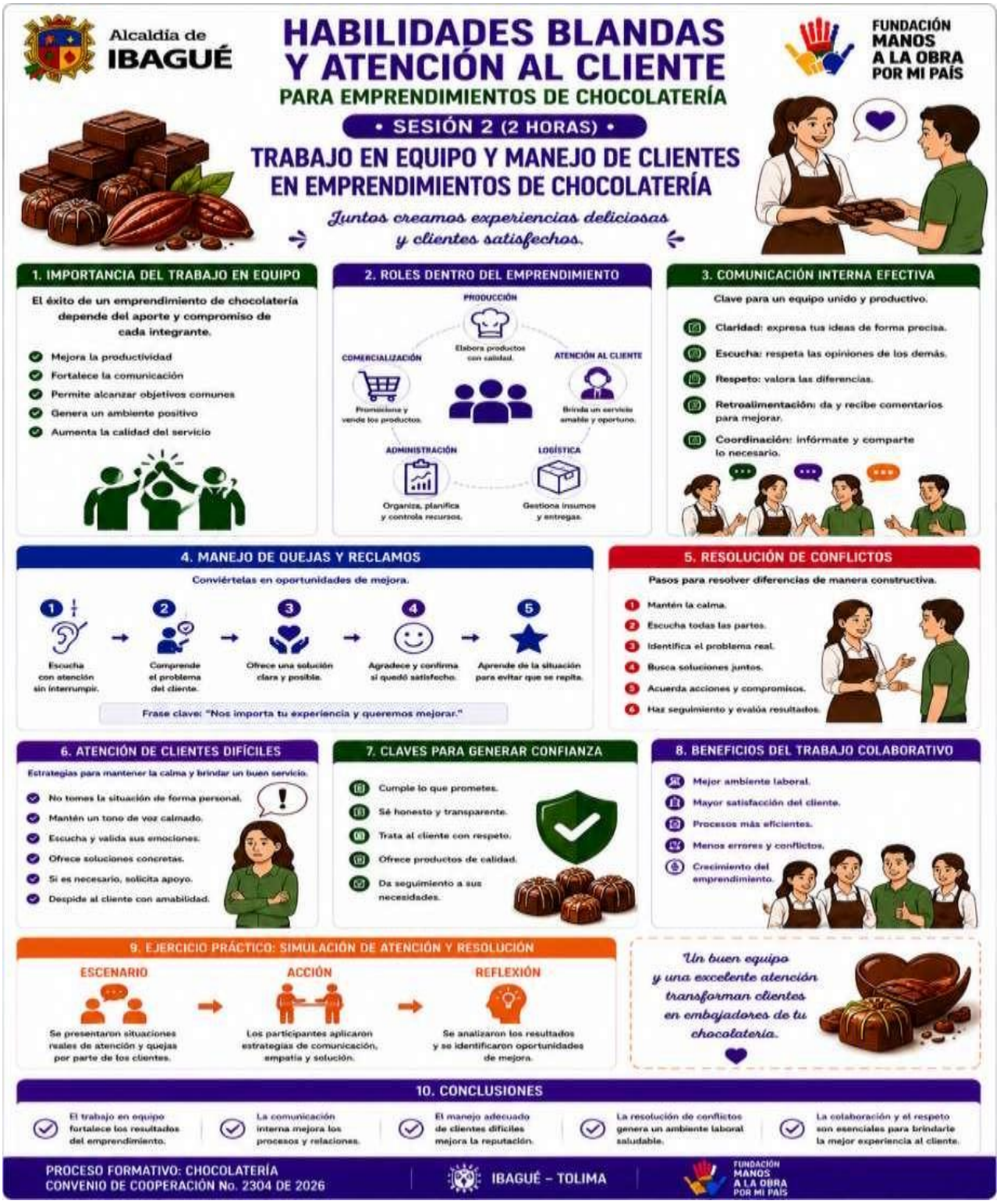
Se realizaron simulaciones en las cuales los participantes enfrentaron diferentes escenarios de atención al cliente y resolución de problemas.

Además, se analizaron estrategias para convertir reclamaciones y observaciones en oportunidades de mejora.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Los participantes fortalecieron habilidades relacionadas con el trabajo colaborativo.
- Se promovió una mejor comprensión de los procesos de atención al cliente.
- Los beneficiarios desarrollaron herramientas para el manejo de situaciones difíciles.
- Se fortalecieron capacidades para resolver conflictos de manera constructiva.
- Se mejoró la comprensión de la importancia del trabajo articulado dentro de los emprendimientos.

CONCLUSIONES
1. Los participantes comprendieron la importancia del trabajo en equipo para alcanzar objetivos empresariales.
2. Se fortalecieron habilidades relacionadas con la resolución de conflictos y la cooperación.
3. Los beneficiarios desarrollaron herramientas para atender adecuadamente situaciones de inconformidad de los clientes.
4. La actividad promovió relaciones laborales más colaborativas y productivas.
5. Se fortalecieron capacidades orientadas a mejorar la calidad del servicio al cliente.

MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE SESIÓN 2



7.16.3 SESIÓN 3. EXPERIENCIA DEL CLIENTE Y FIDELIZACIÓN EN NEGOCIOS DE CHOCOLATERÍA

OBJETIVO
Fortalecer las habilidades de atención al cliente orientadas a la construcción de experiencias positivas y estrategias de fidelización para el crecimiento sostenible de emprendimientos de chocolatería.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
Durante esta sesión se trabajó el concepto de experiencia del cliente como elemento diferenciador dentro de los negocios relacionados con la chocolatería artesanal.

Los participantes comprendieron que la calidad del producto debe complementarse con una atención excepcional para lograr la fidelización y recomendación de los clientes.

Se abordaron temas como:
- Experiencia del cliente.
- Fidelización.
- Atención personalizada.
- Seguimiento posventa.
- Construcción de confianza.
- Imagen empresarial.
- Recomendación y referidos.
- Valor agregado en el servicio.

Se desarrollaron ejercicios prácticos relacionados con la construcción de protocolos básicos de atención y seguimiento al cliente.

Asimismo, los participantes diseñaron propuestas para mejorar la experiencia de compra en emprendimientos de chocolatería.

RESULTADOS OBTENIDOS
- Los participantes comprendieron la importancia de la experiencia del cliente para el crecimiento empresarial.
- Se fortalecieron habilidades relacionadas con la atención personalizada.
- Los beneficiarios identificaron estrategias para fidelizar clientes.
- Se promovió la construcción de relaciones comerciales duraderas.
- Se fortaleció la visión empresarial orientada a la calidad integral del servicio.

CONCLUSIONES
1. Los participantes comprendieron que la experiencia del cliente influye directamente en la permanencia y crecimiento de los emprendimientos.
2. Se fortalecieron capacidades relacionadas con la fidelización y el servicio posventa.
3. Los beneficiarios identificaron herramientas para generar confianza y satisfacción en los clientes.
4. La actividad permitió fortalecer la visión empresarial centrada en el cliente.
5. Se promovió la construcción de relaciones comerciales sostenibles basadas en la calidad del producto y la excelencia en la atención.

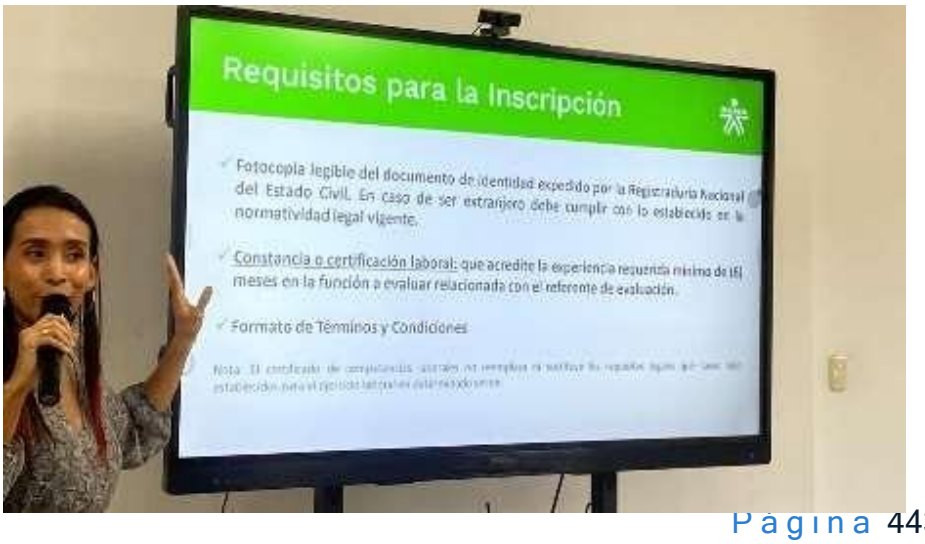
MATERIAL DE APOYO PEDAGÓGICO UTILIZADO TALLER HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE SESIÓN 3



7.16.4 REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL **TALLER HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE SESIONES 1, 2 Y 3**

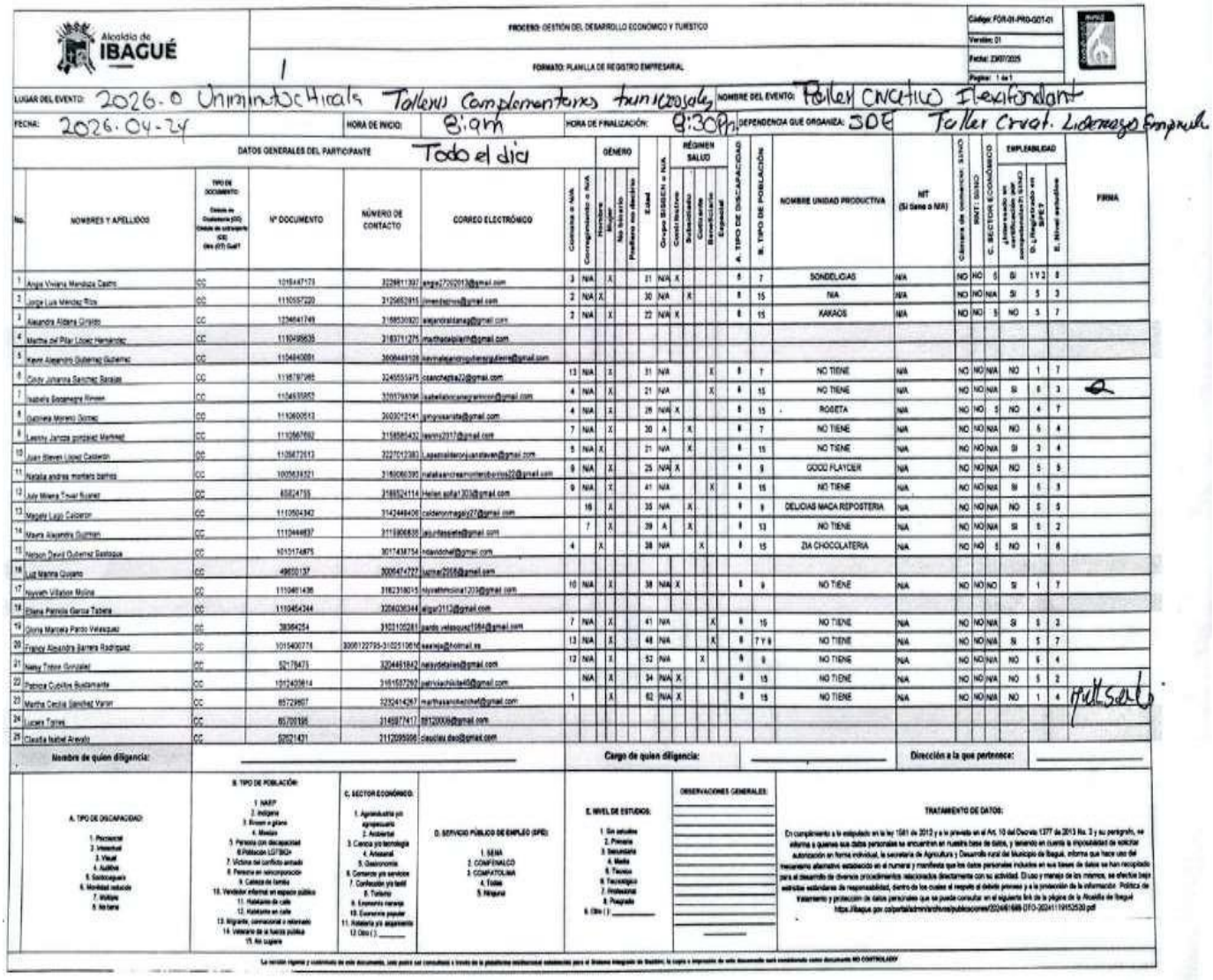






7.16.5 REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA AL **TALLER HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE SESIONES 1, 2 Y 3**

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO
Fecha de la actividad: **24 de abril de 2026**
Tema de la Actividad: **Habilidades Blandas y Atención al Cliente Sesiones 1, 2 y 3**
Hora de Inicio: **8:00 a.m. (2:00 pm)**
Hora de Finalización: **8:30 p.m.**
Número de Horas: **12.5 horas (6 horas)**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/07/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL — 1

LUGAR DEL EVENTO: 2026.0 Unimayor Ochicala Talleres Complementarios Municipales — NOMBRE DEL EVENTO: Taller Cuchillo Flexiforplant

FECHA: 2026.04.24 — HORA DE INICIO: 8:9am — HORA DE FINALIZACIÓN: 8:30pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Taller Creat. Liderazgo Emprend.

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE — Todo el día

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comparte o N/A	GÉNERO: Femenino	GÉNERO: Masculino	GÉNERO: No binario	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Has recibido un certificación por competencias laborales? SI/NO	EMPLEABILIDAD: D. ¿Te registraste en el SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel académico	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castro	CC	1015447173	3229811397	angie27092013@gmail.com	3	N/A	X			31	N/A	X				8	7	SONDELICIAS	N/A	NO	NO	5	SI	1 Y 2	8	
2	Jorge Luis Méndez Ríos	CC	1110557220	3129652911	jmendezrios@gmail.com	2	N/A	X			30	N/A		X			8	15	N/A	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
3	Alejandra Albeiro Giraldo	CC	1234641749	3186530920	alejandraalbeiro@gmail.com	2	N/A	X			22	N/A	X				8	15	KAKAOS	N/A	NO	NO	5	NO	5	7	
4	Martha del Pilar Lopez Hernandez	CC	1110498635	3183711275	marthalopezh@gmail.com																						
5	Kevin Alejandro Gutierrez Gutierrez	CC	1110464001	3009449108	kevinalejandrogutierrezgutierrez@gmail.com																						
6	Cindy Johanna Sanchez Barajas	CC	1118787985	3245555975	csanchezbaj22@gmail.com	13	N/A	X			31	N/A			X		8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	7	
7	Isabella Bocanegra Rincon	CC	1104519057	3103796196	isabellabocanegrarincon@gmail.com	4	N/A	X			21	N/A			X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	6	3	
8	Gabriela Moreno Gomez	CC	1110600513	3003012141	gmyossarista@gmail.com	4	N/A	X			28	N/A	X				8	15	ROSETA	N/A	NO	NO	5	NO	4	7	
9	Leidy Janeth gonzalez Martinez	CC	1110567692	3158585432	leidy2017@gmail.com	7	N/A	X			30	A		X			8	7	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	6	4	
10	Juan Steven Lopez Calderon	CC	1109872613	3227012383	Lopezcalderonjuansteven@gmail.com	5	N/A	X			21	N/A		X			8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	3	4	
11	Natalia andrea montero barrios	CC	1005639321	3186086395	nataliaandreamonterobarrios22@gmail.com	9	N/A	X			25	N/A	X				8	9	GOOD FLAYCIER	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
12	July Milena Tovar Suarez	CC	65824755	3189524114	Helen.sofia1303@gmail.com	9	N/A	X			41	N/A			X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
13	Magaly Lugo Calderon	CC	1110504342	3142449406	calderonmagaly27@gmail.com		16	X			35	N/A		X			8	9	DELICIAS MACA REPOSTERIA	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	5	
14	Maura Alejandra Guzman	CC	1110444837	3113906835	aguzmasete@gmail.com		7	X			39	A		X			8	13	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	2	
15	Nelson David Gutierrez Barbosa	CC	1015174875	3017438754	ndavidchef@gmail.com	4		X			38	N/A			X		8	15	ZIA CHOCOLATERIA	N/A	NO	NO	5	NO	1	6	
16	Luz Marina Guyano	CC	49650137	3006474727	lumar2056@gmail.com																						
17	Nayveth Villalba Molina	CC	1110481436	3162318015	nayvethmolina1203@gmail.com	10	N/A	X			38	N/A	X				8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Diana Patricia Garcia Tabera	CC	1110454344	3206036344	elgar2112@gmail.com																						
19	Gloria Marcela Pardo Velasquez	CC	38364254	3102105281	pardo.velasquez1984@gmail.com	7	N/A	X			41	N/A			X		8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	3	
20	Francy Alejandra Barrera Rodriguez	CC	1015400774	3008122795-3102513616	earaje@hotmail.es	13	N/A	X			48	N/A			X		8	7 Y 8	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	SI	5	7	
21	Nelly Tobar Gonzalez	CC	52178473	3204451842	nelsytobares@gmail.com	12	N/A	X			52	N/A		X			8	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	6	4	
22	Patricia Cubillos Bustamante	CC	1012439814	3161557262	patriciachikita45@gmail.com		N/A	X			34	N/A	X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	5	2	
23	Martha Cecilia Sanchez Varon	CC	65729807	3232414267	marthasanchezchef@gmail.com	1		X			62	N/A	X				8	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	N/A	NO	1	4	
24	Lucero Torres	CC	60700195	3145877417	89120008@gmail.com																						
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52021431	3112095996	claudiaa.dss@gmail.com																						

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agricultura 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Asistencia y/o asistencial 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMPATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, me informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/220461/686-DTO-20241119152530.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión, la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

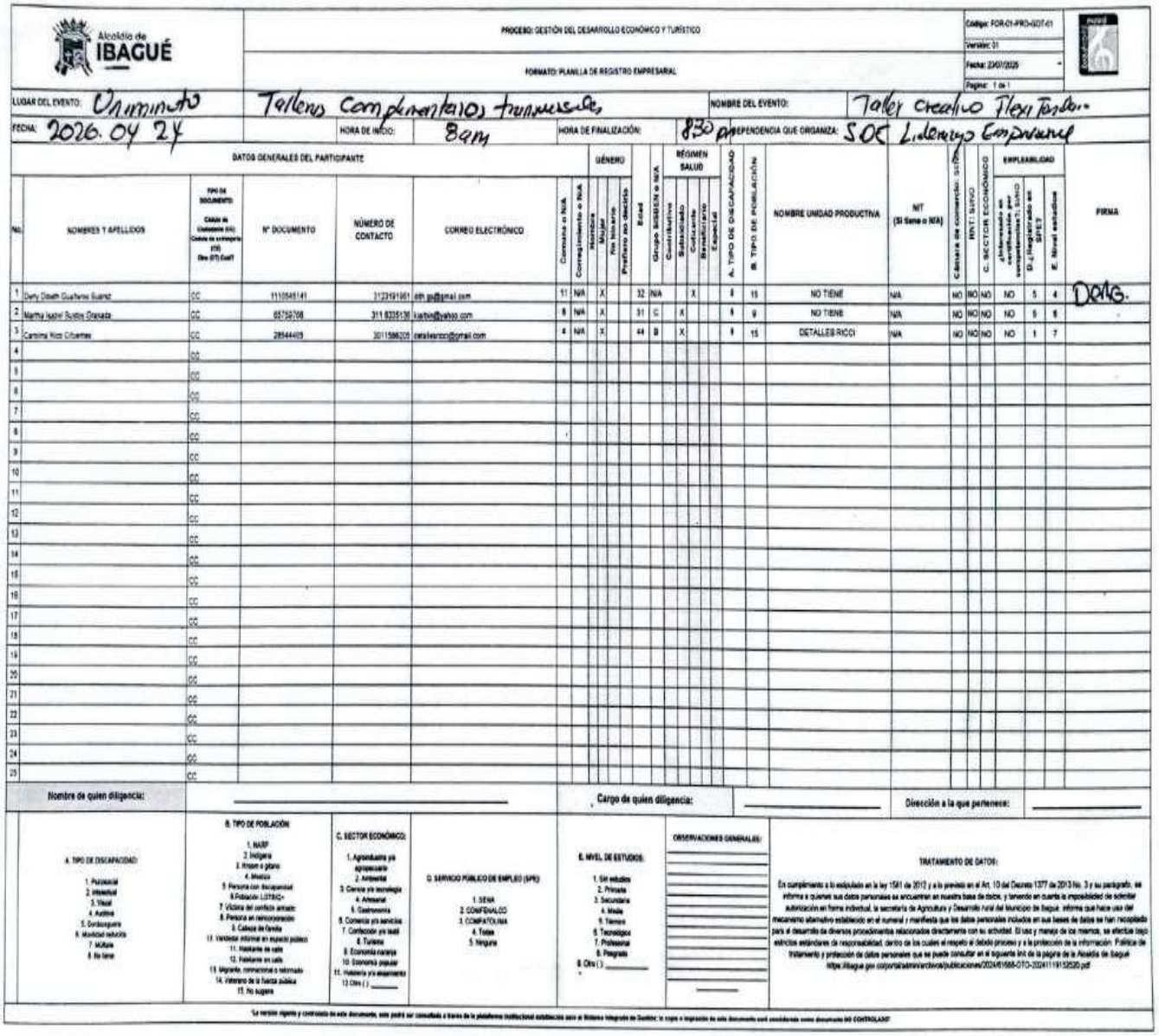
Fecha de la actividad: **24 de abril de 2026**

Tema de la Actividad: **Habilidades Blandas y Atención al Cliente**
Sesiones 1, 2 y 3

Hora de Inicio: **8:00 a.m. (2:00 pm)**

Hora de Finalización: **8:30 p.m.**

Número de Horas: **12.5 horas (6 horas)**



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-SDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 23/01/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Unimino — Talleres Complementarios Formación — NOMBRE DEL EVENTO: Taller Creativo Flexi Tarde..

FECHA: 2026.04.24 — HORA DE INICIO: 8am — HORA DE FINALIZACIÓN: 830 pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Liderazgo Empresarial

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	GÉNERO: Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: Prefiero no decirlo	Edad	RÉGIMEN SALUD: Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Cotizante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Interesado en certificación por competencias?: SI/NO	D. ¿Registrado en SPE?	E. Nivel estudios	FIRMA
1	Dery Dineth Gutierrez Suarez	CC	1110545141	3123191961	dgs.pg@gmail.com	11	N/A	X			32	N/A		X				9	15	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	NO	5	4	Dery.
2	Martha Isabel Bustos Granada	CC	65759706	311 8335136	isabus@yahoo.com	8	N/A	X			31	C		X				9	9	NO TIENE	N/A	NO	NO	NO	NO	5	6	
3	Carmina Rico Cifuentes	CC	28544403	3011586205	ceralesrico@gmail.com	4	N/A	X			44	B		X				9	15	DETALLES RICCI	N/A	NO	NO	NO	NO	1	7	
4		CC																										
5		CC																										
6		CC																										
7		CC																										
8		CC																										
9		CC																										
10		CC																										
11		CC																										
12		CC																										
13		CC																										
14		CC																										
15		CC																										
16		CC																										
17		CC																										
18		CC																										
19		CC																										
20		CC																										
21		CC																										
22		CC																										
23		CC																										
24		CC																										
25		CC																										

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Habitante informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. No sugiere

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuaria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMPARTAMOS 4. Todas 5. Ninguna

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Municipio de Ibagué informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/administracion/archivos/publicaciones/2024/61668-OTO-20241119152520.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

7.16.6 CUADRO DE ANÁLISIS DE CUMPLIMIENTO DEL TALLER HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE SESIONES 1, 2 Y 3

Una vez ejecutadas las actividades correspondientes al taller "**Habilidades Blandas y Atención al Cliente Sesiones 1, 2 y 3"** y presentado el respectivo informe con sus documentos soportes, presentamos el siguiente resultado de cumplimiento:

COMPONENTE	ACTIVIDAD	ENTREGABLES	%CUMPLIMIENTO
1. FORMACIÓN Y DESARROLLO DE HÁBILIDADES	Taller "**Habilidades Blandas y Atención al Cliente Sesiones 1, 2 y 3"**	6 horas de capacitación	**100%**
		Informe del Taller	**100%**
		Registro de Asistencia	**100%**
		Registro Fotográfico	**100%**
PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO TALLER HABILIDADES BLANDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE SESIONES 1, 2 Y 3			**100%**

8. DIAGNÓSTICO DE PERFIL DE LOS BENEFICIARIOS

8.1 INTRODUCCIÓN GENERAL

En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Convenio de Asociación 2304 de 2026 suscrito entre la Alcaldía de Ibagué y la Fundación Manos a la Obra por mi País, se desarrolló el presente Diagnóstico Integral de Caracterización de Beneficiarios, cuyo propósito fue identificar los conocimientos previos, intereses productivos y variables de enfoque diferencial de la población participante, con el fin de generar los insumos técnicos necesarios para la adecuada focalización de los procesos de formación, el acompañamiento técnico y la asignación del capital semilla contemplados en el proyecto.

Para el desarrollo del diagnóstico se implementó una metodología integral basada en la aplicación de instrumentos estructurados, entrevistas semiestructuradas, talleres diagnósticos participativos, instrumentos con enfoque diferencial y ejercicios de observación directa, permitiendo obtener información tanto cuantitativa como cualitativa de cada uno de los beneficiarios vinculados al programa.

Como herramienta principal para la recopilación de la información se implementó un formulario digital mediante la plataforma Google Forms, instrumento metodológico diseñado específicamente para la caracterización de los beneficiarios del proyecto. Su estructura permitió recopilar de manera estandarizada la información correspondiente a cada participante, incluyendo variables personales, familiares, sociales, educativas, económicas, productivas y de enfoque diferencial, garantizando la obtención de información completa, organizada y técnicamente confiable para el desarrollo del proceso de caracterización.

8.2 DIAGNOSTICO DE PERFIL INDIVIDUAL Y GRUPAL

En este contexto, es importante precisar que el cumplimiento de la obligación contractual relacionada con la elaboración del diagnóstico integral del perfil individual se materializó mediante la construcción del perfil individual de caracterización de cada uno de los 105 beneficiarios, a través del diligenciamiento del formulario digital. Cada registro consolidado constituye la caracterización técnica individual del participante, soportada en la información suministrada directamente por este y organizada conforme a las variables definidas para el diagnóstico.

Desde el punto de vista metodológico, el formulario diligenciado por cada beneficiario no representa únicamente un mecanismo de recolección de datos, sino el **instrumento técnico mediante el cual se documenta y sustenta el perfil individual de caracterización**, permitiendo identificar las condiciones particulares, conocimientos previos, intereses productivos, contexto socioeconómico, nivel educativo, composición familiar y demás variables necesarias para orientar la intervención del proyecto. En consecuencia, cada registro individual constituye el soporte técnico del perfil de cada beneficiario, el cual permanece disponible para consulta y verificación.

La totalidad de los perfiles individuales se encuentra consolidada en la base de datos generada automáticamente por Google Forms, la cual reposa en el repositorio digital oficial de documentos soportes del proyecto, garantizando la conservación de la información, su trazabilidad, integridad y disponibilidad para los procesos de seguimiento, supervisión, auditoría o cualquier otra actividad de verificación que resulte procedente.

A partir del análisis técnico de los 105 perfiles individuales fue posible elaborar el diagnóstico integral del perfil grupal, el cual constituye el objeto del presente informe. Este diagnóstico no corresponde a la simple suma de registros individuales, sino al análisis consolidado de la información recopilada, mediante el cual se identificaron tendencias, características comunes, necesidades de fortalecimiento, intereses productivos, condiciones socioeconómicas y variables de enfoque diferencial presentes en la población beneficiaria. Dicho análisis permitió generar los insumos técnicos necesarios para la adecuada focalización de los procesos de formación, acompañamiento técnico y asignación de capital semilla previstos en el Convenio de Asociación.

En consecuencia, la metodología implementada permitió dar cumplimiento integral a la obligación contractual de desarrollar un diagnóstico del perfil individual y grupal de los beneficiarios, entendiendo el perfil individual como la caracterización técnica documentada de cada participante y el perfil grupal como el análisis consolidado de la totalidad de dichos perfiles, el cual se desarrolla en el presente informe como insumo para la toma de decisiones durante la ejecución del proyecto.

8.3 METODOLOGÍA

La utilización de un formulario digital como instrumento de caracterización representó múltiples ventajas metodológicas y operativas, al permitir la estandarización de la información recopilada, garantizar la uniformidad de las variables analizadas y facilitar la consolidación de una base de datos confiable para el análisis estadístico y documental.

Esta metodología hizo posible que el diagnóstico grupal se fundamentara en la información individual aportada por cada beneficiario, conservando la trazabilidad de los registros y asegurando la objetividad del proceso de caracterización.

Entre las principales ventajas derivadas de la utilización de la plataforma Google Forms se destacan:

- La facilidad de acceso y diligenciamiento por parte de los beneficiarios desde cualquier dispositivo con conexión a internet.
- La automatización en la recolección y consolidación de la información.
- La reducción de tiempos administrativos y operativos asociados al proceso de caracterización.
- La minimización de errores derivados de la transcripción manual de datos.
- La disponibilidad inmediata de la información para su análisis estadístico y documental.
- La posibilidad de almacenar la información de manera segura y organizada en entornos digitales.
- La optimización de recursos logísticos, humanos y financieros.

En consecuencia, la metodología implementada permitió dar cumplimiento a la obligación contractual de desarrollar un diagnóstico integral del perfil individual y grupal de los beneficiarios, garantizando que la información individual recopilada sirviera como fundamento técnico para la elaboración del análisis consolidado que se presenta en este documento.

8.4 MECANISMOS DE CAPTURA DE LA INFORMACIÓN

Para la elaboración del Diagnóstico de Perfil de los Beneficiarios, además de la herramienta digital utilizada se utilizaron y apoyaron los siguientes mecanismos así:

8.4.1 APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS ESTRUCTURADOS (ENCUESTAS O FORMULARIOS DIGITALES Y/O PRESENCIALES)

En cumplimiento de lo establecido en el Convenio de Asociación 2304 de 2026, se desarrolló la aplicación de instrumentos estructurados para la recopilación de información de los beneficiarios vinculados al componente de formación y desarrollo de habilidades, con el propósito de identificar sus conocimientos previos, intereses productivos, expectativas frente al proceso formativo y demás variables necesarias para la adecuada caracterización de la población participante.

Para el desarrollo de este mecanismo se diseñó un formulario estructurado de caracterización, el cual fue implementado mediante una herramienta digital de recolección de información, permitiendo la captura estandarizada de los datos suministrados por cada beneficiario. El instrumento fue elaborado con preguntas organizadas por componentes temáticos, garantizando la obtención de información homogénea, verificable y susceptible de consolidación para su posterior análisis técnico.

La aplicación del instrumento se llevó a cabo con un total de 105 beneficiarios pertenecientes a las tres líneas de formación contempladas en el proyecto, distribuidos de la siguiente manera:

- Beneficiarios de la línea de Estética: diligenciamiento del formulario realizado el 17 de marzo.
- Beneficiarios de la línea de Chocolatería: diligenciamiento del formulario realizado el 28 de abril.
- Beneficiarios de la línea de Panificación y Repostería: diligenciamiento del formulario realizado el 28 de abril

La actividad fue desarrollada durante las jornadas de diagnóstico programadas para cada línea de formación, en las cuales el equipo técnico brindó orientación a los participantes sobre el diligenciamiento del instrumento, resolviendo inquietudes y verificando el adecuado registro de la información. Este acompañamiento permitió garantizar la calidad de los datos recopilados y la participación efectiva de la totalidad de los beneficiarios convocados.

El formulario aplicado permitió recopilar información relacionada con aspectos fundamentales para la caracterización de la población objeto del proyecto, entre ellos:

- Información general y datos de identificación.
- Nivel educativo alcanzado.
- Experiencia previa en la actividad productiva correspondiente a la línea de formación seleccionada.
- Experiencias anteriores en procesos de emprendimiento o generación de ingresos.
- Intereses productivos y expectativas frente al proceso de capacitación.
- Disponibilidad para participar en las diferentes fases del proyecto.

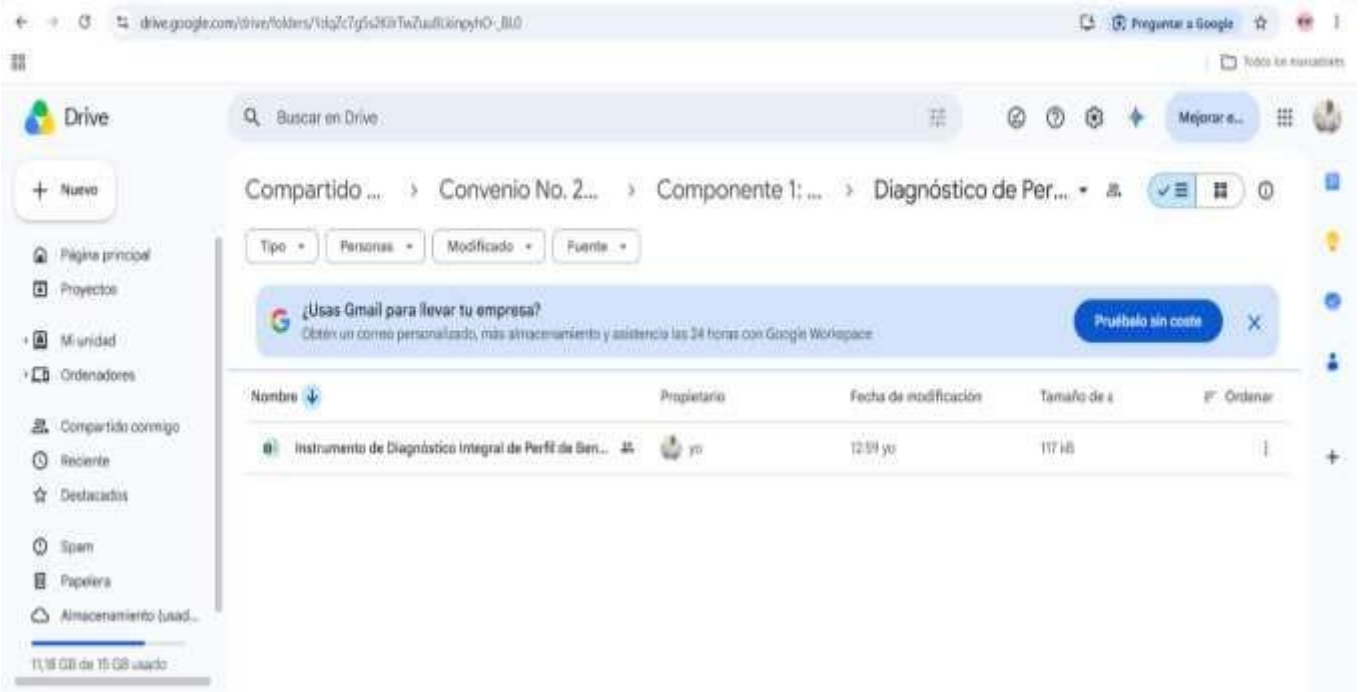
- Información socioeconómica básica requerida para el proceso de caracterización.

La utilización de un instrumento estructurado permitió estandarizar la información suministrada por los beneficiarios, reduciendo posibles sesgos en el proceso de recolección de datos y facilitando la consolidación de una base de información organizada para el análisis posterior. Asimismo, la metodología implementada garantizó que todos los participantes respondieran el mismo conjunto de preguntas, permitiendo la comparación objetiva de los resultados y la identificación de tendencias comunes entre las diferentes líneas de formación.

Como resultado de este mecanismo de investigación, se obtuvo una base de datos consolidada con la información correspondiente a los 105 beneficiarios del proyecto, constituyéndose en el principal insumo técnico para el desarrollo del diagnóstico de caracterización, la identificación de perfiles individuales y grupales, el análisis de conocimientos previos, la definición de intereses productivos y la posterior focalización de las actividades de formación, acompañamiento y asignación de capital semilla, dando cumplimiento a lo previsto en el Convenio de Asociación.

La base de datos consolidada con la información correspondiente a los 105 beneficiarios incluidos en el presente diagnostico reposa en archivo digital en el Repositorio Documental del Convenio en la siguiente dirección electrónica:

https://drive.google.com/drive/folders/1Nk4Pnb_nF9oHtZlEBWE57YR6beK5QbsU?usp=sharing



8.4.2. ENTREVISTAS SEMIESTRUCTURADAS, INDIVIDUALES O GRUPALES

En cumplimiento de lo establecido en el Convenio de Asociación 2304 de 2026, se desarrolló el mecanismo de entrevistas semiestructuradas grupales, orientado a conocer el contexto personal, familiar, social y motivacional de los beneficiarios, así como su disposición para participar activamente en los procesos de formación y en el fortalecimiento de iniciativas productivas que contribuyan al mejoramiento de sus condiciones de vida.

La implementación de este mecanismo se realizó de manera complementaria durante las jornadas de diagnóstico desarrolladas para cada una de las líneas de capacitación, aprovechando los espacios de interacción generados en los talleres diagnósticos participativos. Esta metodología permitió establecer un diálogo abierto entre el equipo técnico de la Fundación y los participantes, favoreciendo la identificación de aspectos cualitativos que no pueden ser plenamente evidenciados mediante instrumentos estructurados.

Las entrevistas fueron desarrolladas en diferentes encuentros con la participación de los 105 beneficiarios del proyecto, distribuidos entre las líneas de formación de Estética**,** Panificación y Repostería **y** Chocolatería, siendo conducidas por el equipo de profesionales y capacitadores de la Fundación Manos a la Obra por mi País, bajo la coordinación técnica de la profesional en Psicología Diana Lizeth Manchola Cardozo, quien lideró el ejercicio metodológico de entrevistas grupales, orientando el proceso de recolección de información cualitativa y garantizando la aplicación de criterios técnicos propios de la disciplina psicológica para el análisis del contexto social, familiar y motivacional de los participantes.

> ***Perfil profesional de la profesional en Psicología***
> *La profesional Diana Lizeth Manchola Cardozo es Psicóloga, graduada de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD, con formación complementaria en acompañamiento psicosocial en escenarios de violencia y formación técnica en desarrollo social y salud comunitaria. Cuenta con experiencia profesional en procesos de caracterización social, acompañamiento psicosocial, fortalecimiento comunitario, orientación familiar, diseño de metodologías participativas, atención a población en condición de vulnerabilidad y desarrollo de proyectos sociales ejecutados con entidades públicas y organizaciones de cooperación. Su trayectoria incluye la elaboración de diagnósticos comunitarios, formulación de estrategias de intervención social, desarrollo de talleres participativos y acompañamiento a comunidades en procesos de fortalecimiento de capacidades, competencias que respaldan técnicamente la conducción del presente ejercicio de caracterización de beneficiarios.*

Durante el desarrollo de las entrevistas se promovió la participación activa de los beneficiarios mediante espacios de diálogo y reflexión, orientados a conocer su realidad personal y familiar, permitiendo identificar elementos relevantes para comprender las condiciones en las que se desarrollarán los futuros emprendimientos.

Las entrevistas se enfocaron principalmente en la identificación de aspectos relacionados

con:

- La composición del núcleo familiar.
- Los antecedentes familiares relacionados con actividades productivas o emprendimientos.
- Las condiciones económicas y sociales del hogar.
- Las motivaciones personales para participar en el proyecto.
- Las expectativas frente a la creación o fortalecimiento de una unidad productiva.
- La percepción sobre el impacto que el programa puede generar en el bienestar familiar.
- El nivel de compromiso para participar durante todas las etapas del proceso de formación y acompañamiento.

Las sesiones fueron desarrolladas bajo una metodología participativa basada en preguntas abiertas y orientadoras, que facilitaron el diálogo espontáneo entre los participantes y el equipo profesional. Esta estrategia permitió profundizar en aspectos personales, familiares y motivacionales que difícilmente pueden ser identificados mediante preguntas cerradas, favoreciendo la obtención de información cualitativa relevante para el proceso de caracterización. Durante las entrevistas se promovió un ambiente de respeto, confianza y confidencialidad, permitiendo que los beneficiarios expresaran libremente sus experiencias, expectativas y proyectos de vida.

Especial atención se otorgó a la identificación de las oportunidades que representa el programa como herramienta para el fortalecimiento de la economía familiar. En este sentido, las entrevistas permitieron evidenciar que una parte significativa de los participantes concibe la formación técnica y el acceso al capital semilla como una alternativa para iniciar o consolidar un emprendimiento que contribuya a la generación de ingresos, la diversificación de las fuentes de sustento y el mejoramiento de la calidad de vida de sus hogares.
Adicionalmente, las entrevistas permitieron valorar el nivel de compromiso de los beneficiarios frente al proceso integral del proyecto, identificando su disponibilidad para participar en las jornadas de formación, el interés por desarrollar iniciativas productivas sostenibles y el respaldo de su entorno familiar para consolidar futuros emprendimientos. Estos elementos constituyeron un insumo relevante para fortalecer el proceso de focalización de los participantes y orientar el acompañamiento técnico durante la ejecución del convenio.

Como resultado de este mecanismo de investigación, se obtuvo información cualitativa complementaria a la recopilada mediante los instrumentos estructurados, fortaleciendo el proceso de caracterización integral de los beneficiarios. Los hallazgos obtenidos permitieron consolidar una visión más amplia del perfil individual y grupal de la población participante, aportando elementos técnicos para orientar el proceso de formación, el acompañamiento empresarial y la asignación del capital semilla, en concordancia con los objetivos establecidos en el Convenio de Asociación.

Ficha técnica de la entrevista semiestructurada grupal

Elemento	Descripción
Nombre del instrumento	Entrevista Semiestructurada Grupal para la Caracterización Integral de Beneficiarios
Objetivo	Obtener información cualitativa sobre el contexto personal, familiar, social y motivacional de los beneficiarios, complementando la información recopilada mediante el formulario de caracterización.
Responsable técnico	Diana Lizeth Manchola Cardozo – Profesional en Psicología.
Tipo de instrumento	Entrevista semiestructurada grupal.
Población objetivo	105 beneficiarios de las líneas de Estética, Panificación y Repostería y Chocolatería.
Fechas de aplicación	17 de marzo (Estética), 28 de abril (Chocolatería) y 28 de abril (Panificación y Repostería).
Lugar de aplicación	Talleres diagnósticos participativos del proyecto.
Metodología	Conversación guiada mediante preguntas abiertas, participación grupal, escucha activa, observación de la interacción entre participantes y registro de hallazgos cualitativos.
Variables analizadas	Composición familiar, antecedentes familiares, contexto social, situación económica, motivaciones personales, expectativas frente al emprendimiento, disposición para participar en el proyecto, apoyo familiar y proyección de mejoramiento de la economía del hogar.
Resultados esperados	Complementar la caracterización de los beneficiarios mediante información cualitativa que permita fortalecer la focalización de los procesos de formación, acompañamiento técnico y asignación de capital semilla.

8.4.3 TALLERES DIAGNÓSTICOS PARTICIPATIVOS

En cumplimiento de lo establecido en el Convenio de Asociación 2304 de 2026, se desarrollaron los talleres diagnósticos participativos como un mecanismo de investigación orientado a identificar las habilidades técnicas, capacidades sociales, competencias emprendedoras y aptitudes para el trabajo colaborativo de los beneficiarios del proyecto.

Estos espacios constituyeron un componente fundamental del proceso de caracterización, al permitir complementar la información obtenida mediante los instrumentos estructurados y las entrevistas semiestructuradas, proporcionando elementos de análisis derivados de la interacción directa con los participantes.

Los talleres fueron desarrollados por el equipo de profesionales y capacitadores de la Fundación Manos a la Obra por mi País, quienes diseñaron y orientaron actividades prácticas y dinámicas grupales encaminadas a generar escenarios de participación activa, intercambio de experiencias y construcción colectiva del conocimiento. La

metodología implementada favoreció la observación de las capacidades individuales y grupales de los beneficiarios, permitiendo identificar fortalezas, oportunidades de mejora y competencias relevantes para el desarrollo de futuros emprendimientos.

En estas jornadas participaron la totalidad de los 105 beneficiarios vinculados al proceso de diagnóstico, correspondientes a las tres líneas de formación contempladas en el proyecto, desarrollándose en las siguientes fechas:

- 17 de marzo: Taller diagnóstico participativo de la línea de Estética.
- 28 de abril: Taller diagnóstico participativo de la línea de Chocolatería.
- 28 de abril: Taller diagnóstico participativo de la línea de Panificación y Repostería.

Durante el desarrollo de los talleres se implementaron diferentes estrategias metodológicas de carácter participativo, entre las cuales se incluyeron actividades prácticas, dinámicas de integración, ejercicios de resolución de situaciones, trabajo colaborativo, socialización de experiencias y espacios de reflexión colectiva. Estas actividades permitieron al equipo técnico identificar, de manera objetiva, aspectos relacionados con el desempeño de los participantes, su capacidad para trabajar en equipo, sus habilidades de comunicación, liderazgo, creatividad, iniciativa, resolución de problemas y disposición para asumir procesos de formación y emprendimiento.

De igual manera, los talleres facilitaron la identificación de los conocimientos previos que poseían los beneficiarios sobre las respectivas líneas productivas, así como el reconocimiento de habilidades técnicas adquiridas a través de experiencias laborales, familiares o de emprendimientos desarrollados con anterioridad. Esta información permitió establecer un punto de partida para la planeación de los procesos de capacitación, ajustando los contenidos y metodologías a las características reales de la población beneficiaria.

El desarrollo de estos talleres también fortaleció la interacción entre los participantes y el equipo técnico del proyecto, generando un ambiente de confianza que favoreció la participación activa y la expresión espontánea de intereses, expectativas y necesidades relacionadas con el proceso formativo y la creación de unidades productivas sostenibles. Como resultado de este mecanismo de investigación, se obtuvieron importantes insumos cualitativos sobre las capacidades técnicas, sociales y emprendedoras de los beneficiarios, información que complementó los resultados obtenidos mediante los formularios de caracterización y las entrevistas semiestructuradas. En consecuencia, los talleres diagnósticos participativos se consolidaron como uno de los principales instrumentos para la elaboración del diagnóstico integral de caracterización, constituyéndose en un insumo técnico fundamental para la construcción del presente informe consolidado y para la adecuada focalización de los procesos de formación, acompañamiento técnico y asignación del capital semilla previstos en el Convenio de Asociación.

FICHA RESUMÉN TALLERES DIAGNÓSTICOS

105
Beneficiarios participantes

Los talleres permitieron identificar:

- Habilidades técnicas
- Capacidades sociales
- Trabajo en equipo
- Competencias emprendedoras

LÍNEAS DE FORMACIÓN Y FECHAS DE REALIZACIÓN

ESTÉTICA



Fecha de realización:
17 DE MARZO DE 2026

Espacio de diálogo y participación orientado a identificar habilidades técnicas, manejo de herramientas, creatividad, atención al detalle e intereses relacionados con el sector de la estética y el cuidado personal.

CHOCOLATERÍA



Fecha de realización:
28 DE ABRIL DE 2026

Espacio participativo para conocer conocimientos previos, interés en la transformación del cacao, manejo de insumos, procesos básicos y capacidades para emprender en el sector de chocolatería.

PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Fecha de realización:
28 DE ABRIL DE 2026

Espacio de interacción para identificar conocimientos en panificación, repostería, manejo de ingredientes, creatividad, trabajo en equipo y motivaciones para desarrollar iniciativas productivas en el sector gastronómico.

Los Talleres Diagnósticos Participativos constituyen una herramienta clave para la construcción colectiva; la identificación de potencialidades y la orientación de los procesos de formación, acompañamiento y asignación de capital semilla.

Juntos transformamos talentos en oportunidades

#IBAGUÉ PRODUCTIVA

8.4.4 INSTRUMENTOS DE ENFOQUE DIFERENCIAL

En cumplimiento de lo establecido en el Convenio de Asociación 2304 de 2026, el proceso de caracterización incorporó un instrumento con enfoque diferencial, diseñado para identificar las condiciones particulares de los beneficiarios y garantizar que las acciones de formación, acompañamiento y fortalecimiento de emprendimientos respondieran a las características individuales y sociales de la población participante.

Para el desarrollo de este mecanismo se empleó como instrumento principal el Formulario Digital de Diagnóstico Integral de Perfil de Beneficiarios, elaborado mediante la plataforma Google Forms, cuyo contenido fue estructurado de manera que cada uno de sus componentes permitiera recopilar información necesaria para aplicar el enfoque diferencial definido por la Secretaría de Desarrollo Económico del Municipio de Ibagué.

A diferencia de un formulario orientado únicamente a la identificación personal de los participantes, el instrumento fue diseñado bajo un enfoque integral de caracterización, incorporando preguntas que permitieron conocer las condiciones demográficas, sociales, económicas, educativas y productivas de cada beneficiario, así como identificar posibles condiciones de vulnerabilidad y necesidades específicas de acompañamiento.

En este sentido, el contenido del formulario contempló diferentes bloques temáticos, cada uno orientado a la recopilación de información relevante para el diagnóstico, entre ellos:

- Información general de identificación y localización del beneficiario.
- Caracterización demográfica, incluyendo variables relacionadas con edad y género.
- Nivel educativo alcanzado y situación ocupacional.
- Condiciones socioeconómicas del hogar, estrato socioeconómico, ingresos y personas a cargo.
- Información relacionada con pertenencia a grupos étnicos o poblaciones con enfoque diferencial.
- Identificación de posibles condiciones de discapacidad y requerimientos de apoyo para participar en el proceso formativo.
- Reconocimiento de situaciones de vulnerabilidad, condición de víctima del conflicto armado y procesos de reincorporación o reintegración.
- Contexto personal, familiar, social y motivacional.
- Experiencia previa en emprendimientos y conocimientos relacionados con la línea productiva seleccionada.
- Competencias emprendedoras, habilidades personales, expectativas y necesidades de fortalecimiento empresarial.

La incorporación de estas variables permitió que el diagnóstico trascendiera la simple recopilación de datos personales, facilitando una comprensión integral de las condiciones particulares de cada beneficiario y generando información suficiente para establecer criterios objetivos de caracterización y priorización.

Especial importancia tuvo la sección de Enfoque Diferencial y Caracterización Social, en la cual se recopilaron variables asociadas al género, pertenencia étnica, condición de discapacidad, calidad de víctima del conflicto armado, procesos de reintegración, estrato

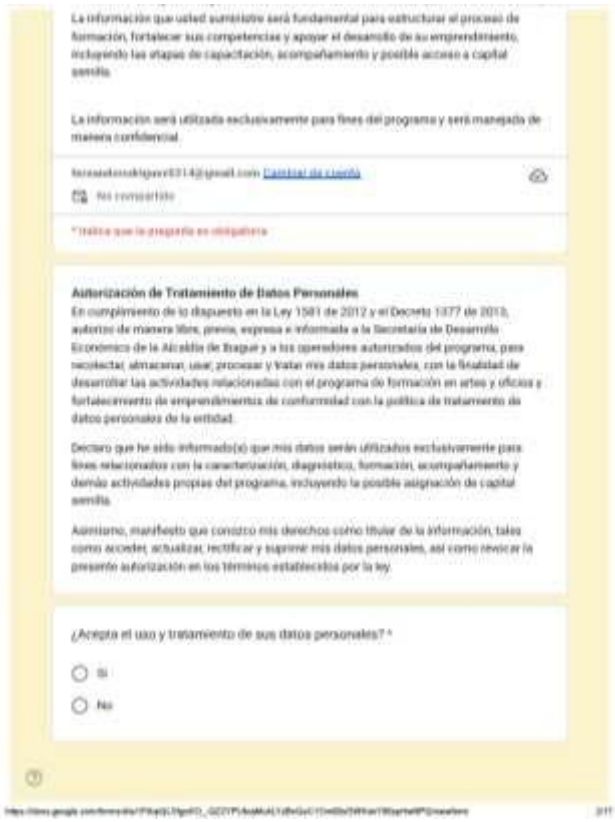
socioeconómico, condición de cabeza de hogar, nivel de ingresos, dependencia económica y percepción de vulnerabilidad. Estas preguntas permitieron identificar las diversas realidades sociales presentes entre los participantes y garantizar que el proceso de formación fuera desarrollado bajo criterios de inclusión, equidad y atención diferencial. De igual manera, el instrumento incorporó preguntas relacionadas con el contexto personal y familiar de los beneficiarios, sus motivaciones para participar en el programa, la proyección de sus emprendimientos, la experiencia previa en las líneas productivas y las competencias que consideran poseer para el desarrollo de actividades empresariales. Esta información permitió complementar el análisis técnico del perfil de cada participante y establecer un panorama integral de sus capacidades y necesidades de fortalecimiento.

La estructura metodológica del formulario garantizó la recolección homogénea de la información de los 105 beneficiarios pertenecientes a las líneas de Estética, Panificación y Repostería y Chocolatería, facilitando posteriormente la consolidación, clasificación y análisis de los datos obtenidos.

Como resultado de este mecanismo de investigación, el formulario se constituyó en el principal instrumento de aplicación del enfoque diferencial dentro del proceso de diagnóstico, permitiendo identificar las condiciones particulares de cada beneficiario, reconocer la diversidad de la población atendida y generar los insumos técnicos necesarios para orientar la focalización de los procesos de formación, el acompañamiento empresarial y la asignación de capital semilla, en concordancia con los lineamientos establecidos por la Secretaría de Desarrollo Económico y los objetivos del Convenio de Asociación.

Estructura del Formulario Aplicado
La herramienta metodológica para recopilación de la información utilizada fue la siguiente:





La información que usted suministre será fundamental para estructurar el proceso de formación, fortalecer sus competencias y apoyar el desarrollo de su emprendimiento, incluyendo las etapas de capacitación, acompañamiento y posible acceso a capital semilla.

La información será utilizada exclusivamente para fines del programa y será manejada de manera confidencial.

No compartido

* Indica que la pregunta es obligatoria

Autorización de Tratamiento de Datos Personales

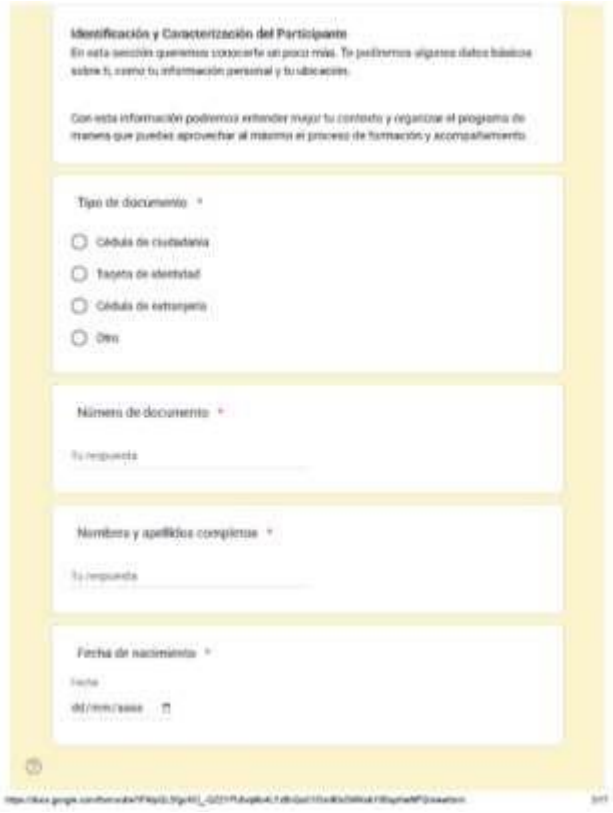
En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013, autorizo de manera libre, previa, expresa e informada a la Secretaría de Desarrollo Económico de la Alcaldía de Ibagué y a los operadores autorizados del programa, para recolectar, almacenar, usar, procesar y tratar mis datos personales, con la finalidad de desarrollar las actividades relacionadas con el programa de formación en artes y oficios y fortalecimiento de emprendimientos de conformidad con la política de tratamiento de datos personales de la entidad.

Declaro que he sido informado(a) que mis datos serán utilizados exclusivamente para fines relacionados con la caracterización, diagnóstico, formación, acompañamiento y demás actividades propias del programa, incluyendo la posible asignación de capital semilla.

Asimismo, manifiesto que conozco mis derechos como titular de la información, tales como acceder, actualizar, rectificar y suprimir mis datos personales, así como revocar la presente autorización en los términos establecidos por la ley.

¿Acepta el uso y tratamiento de sus datos personales? *

- Sí
- No



Identificación y Caracterización del Participante

En esta sección queremos conocerte un poco más. Te pediremos algunos datos básicos sobre ti, como tu información personal y tu ubicación.

Con esta información podremos entender mejor tu contexto y organizar el programa de manera que puedas aprovechar al máximo el proceso de formación y acompañamiento.

Tipo de documento *

- Cédula de ciudadanía
- Tarjeta de identidad
- Cédula de extranjería
- Otro

Número de documento *

Tu respuesta

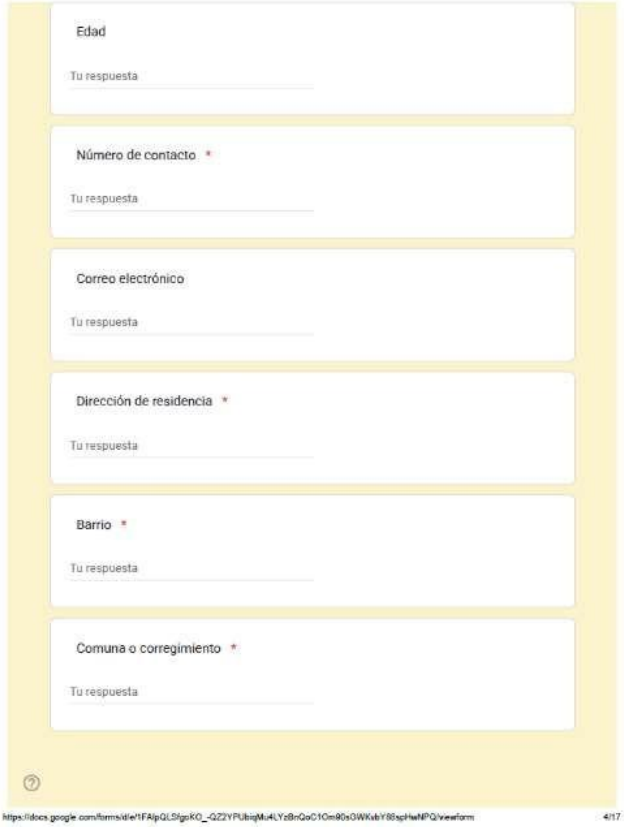
Nombres y apellidos completos *

Tu respuesta

Fecha de nacimiento *

Fecha

dd/mm/aaaa



Edad

Tu respuesta

Número de contacto *

Tu respuesta

Correo electrónico

Tu respuesta

Dirección de residencia *

Tu respuesta

Barrio *

Tu respuesta

Comuna o corregimiento *

Tu respuesta



Zona de residencia *

- Urbana
- Rural

Nivel educativo alcanzado *

- Sin estudios
- Primaria incompleta
- Primaria completa
- Secundaria incompleta
- Secundaria completa
- Técnico
- Tecnólogo
- Profesional
- Posgrado

¿Actualmente se encuentra trabajando? *

- Sí
- No

¿A qué se dedica actualmente? *

Tu respuesta



Enfoque Diferencial y Caracterización Social
En esta sección queremos conocer algunos aspectos importantes de tu contexto personal y social, como tu situación actual, condiciones de vida y características que nos permitan entender mejor tu realidad.

Esta información nos ayudará a garantizar que el programa tenga en cuenta las diferentes condiciones de los participantes, brindando un acompañamiento más justo, incluyente y acorde a las necesidades de cada emprendedor.

¿Con cuál género se identifica? *
- Masculino
- Femenino
- Otro
- Prefiero no responder

¿A qué grupo étnico pertenece? *
- Ninguno
- Afrocolombiano
- Indígena
- Raizal
- Palenquero
- ROM (Gitano)
- Otro



¿Se reconoce como víctima del conflicto armado? *
- Sí
- No

¿Ha sido beneficiario(a) de algún proceso de reintegración o reincorporación a la vida civil? *
- Sí
- No
- Prefiero no responder

¿Tiene alguna condición de discapacidad? *
- Sí
- No

Si su respuesta anterior fue afirmativa, indique el tipo de discapacidad:
- Física o motora
- Visual
- Auditiva
- Cognitiva
- Psicosocial
- Otra
- Prefiero no responder

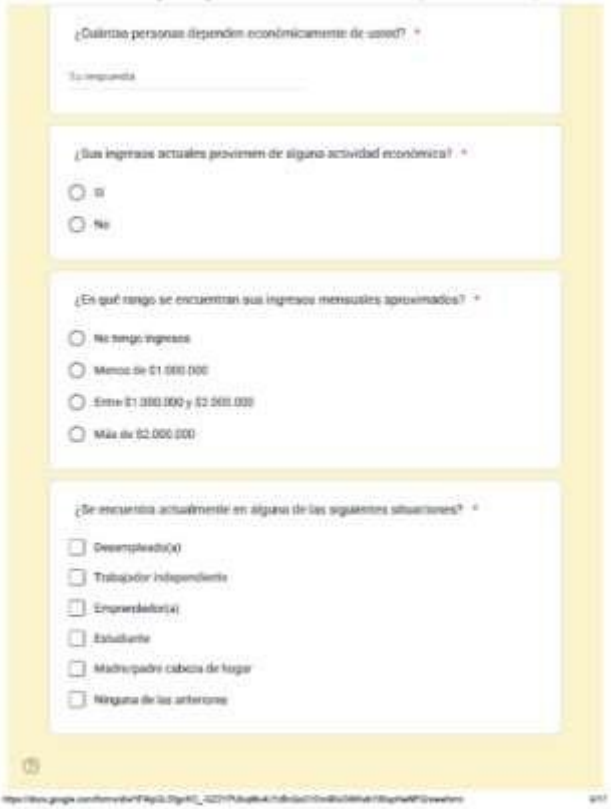


¿Requiere algún apoyo o adaptación para participar en el programa? *
- Sí
- No

Si su respuesta anterior fue afirmativa, indique el tipo de apoyo:
Tu respuesta

Estrato socioeconómico *
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

¿Es cabeza de hogar? *
- Sí
- No

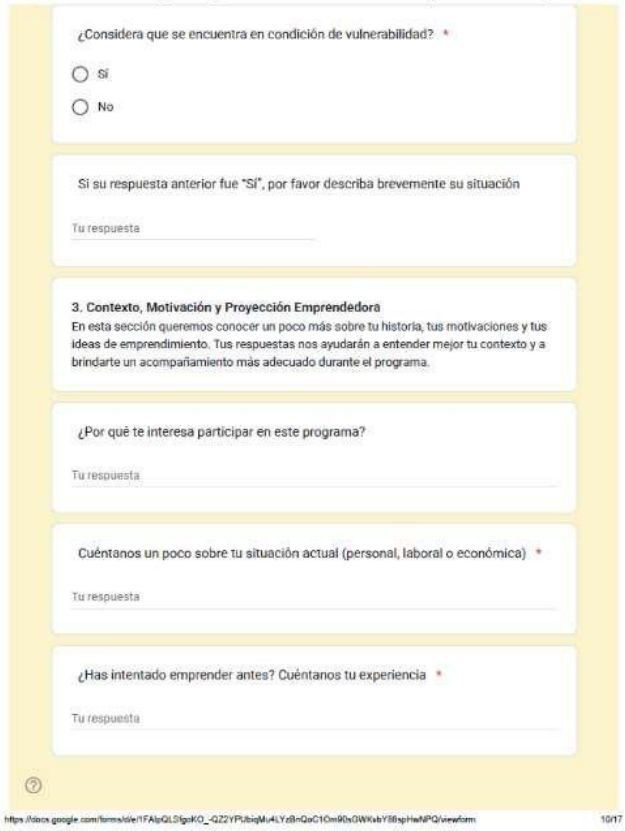


¿Cuántas personas dependen económicamente de usted? *
Tu respuesta

¿Sus ingresos actuales provienen de alguna actividad económica? *
- Sí
- No

¿En qué rango se encuentran sus ingresos mensuales aproximados? *
- No tengo ingresos
- Menos de $1.000.000
- Entre $1.000.000 y $2.000.000
- Más de $2.000.000

¿Se encuentra actualmente en alguna de las siguientes situaciones? *
- Desempleado(a)
- Trabajador independiente
- Emprendedor(a)
- Estudiante
- Madre/padre cabeza de hogar
- Ninguna de las anteriores



¿Considera que se encuentra en condición de vulnerabilidad? *

- Sí
- No

Si su respuesta anterior fue "Sí", por favor describa brevemente su situación

Tu respuesta

3. Contexto, Motivación y Proyección Emprendedora
En esta sección queremos conocer un poco más sobre tu historia, tus motivaciones y tus ideas de emprendimiento. Tus respuestas nos ayudarán a entender mejor tu contexto y a brindarte un acompañamiento más adecuado durante el programa.

¿Por qué te interesa participar en este programa?

Tu respuesta

Cuéntanos un poco sobre tu situación actual (personal, laboral o económica) *

Tu respuesta

¿Has intentado emprender antes? Cuéntanos tu experiencia *

Tu respuesta



¿Qué tipo de emprendimiento te gustaría desarrollar y por qué? *

Tu respuesta

¿Qué dificultades crees que podrías tener para emprender? *

Tu respuesta

¿Qué te motiva a salir adelante o mejorar tu situación actual? *

Tu respuesta

¿Cómo crees que este programa puede ayudarte en tu vida? *

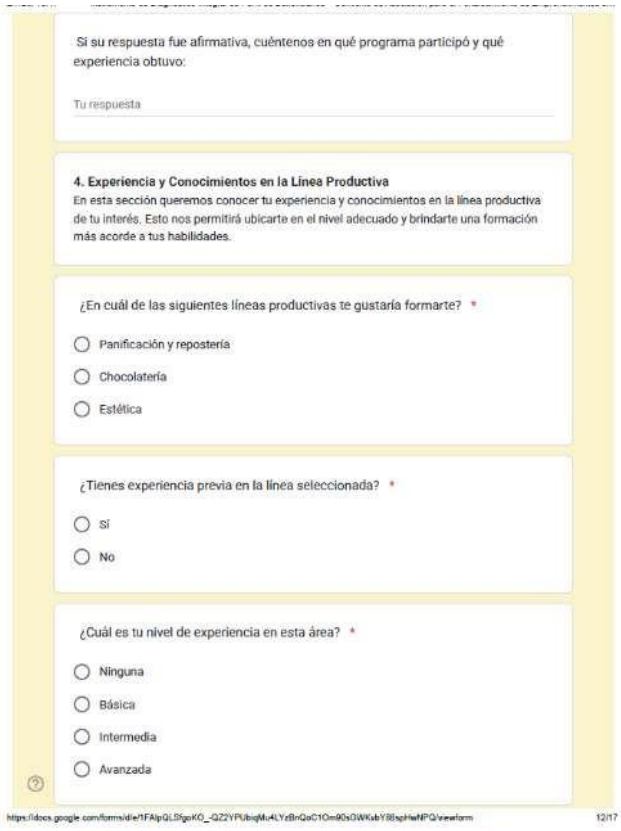
Tu respuesta

¿Estás dispuesto(a) a participar activamente en todo el proceso de formación y acompañamiento? ¿Por qué? *

Tu respuesta

¿Ha participado anteriormente en programas de formación o fortalecimiento de emprendimientos? *

- Sí
- No



Si su respuesta fue afirmativa, cuéntenos en qué programa participó y qué experiencia obtuvo:

Tu respuesta

4. Experiencia y Conocimientos en la Línea Productiva
En esta sección queremos conocer tu experiencia y conocimientos en la línea productiva de tu interés. Esto nos permitirá ubicarte en el nivel adecuado y brindarte una formación más acorde a tus habilidades.

¿En cuál de las siguientes líneas productivas te gustaría formarte? *

- Panificación y repostería
- Chocolatería
- Estética

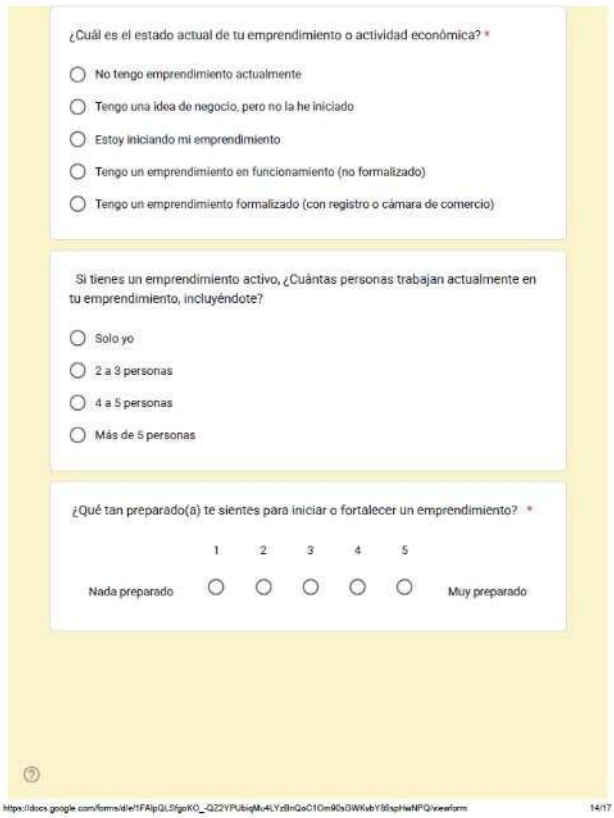
¿Tienes experiencia previa en la línea seleccionada? *

- Sí
- No

¿Cuál es tu nivel de experiencia en esta área? *

- Ninguna
- Básica
- Intermedia
- Avanzada




¿Cuál es el estado actual de tu emprendimiento o actividad económica? *

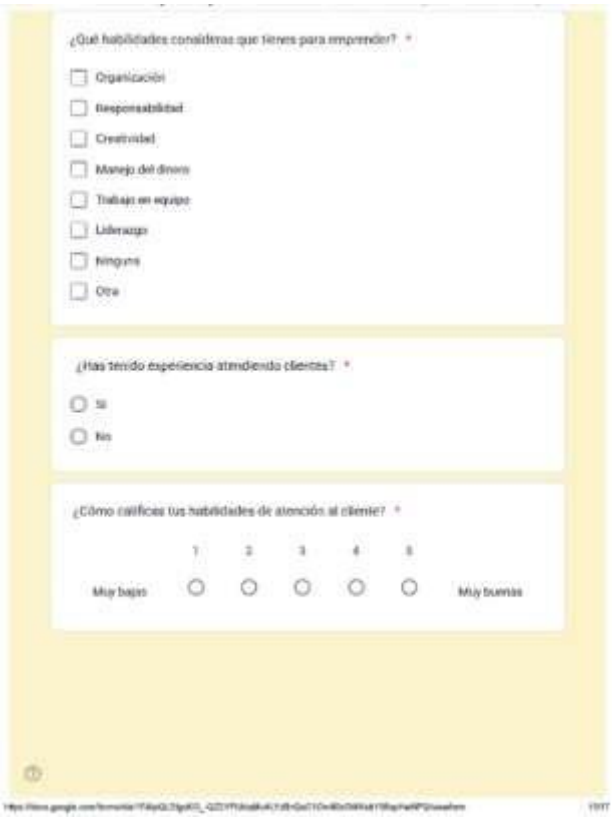
- No tengo emprendimiento actualmente
- Tengo una idea de negocio, pero no la he iniciado
- Estoy iniciando mi emprendimiento
- Tengo un emprendimiento en funcionamiento (no formalizado)
- Tengo un emprendimiento formalizado (con registro o cámara de comercio)

Si tienes un emprendimiento activo, ¿Cuántas personas trabajan actualmente en tu emprendimiento, incluyéndote?

- Solo yo
- 2 a 3 personas
- 4 a 5 personas
- Más de 5 personas

¿Qué tan preparado(a) te sientes para iniciar o fortalecer un emprendimiento? *

	1	2	3	4	5	
Nada preparado	○	○	○	○	○	Muy preparado


¿Qué habilidades consideras que tienes para emprender? *

- Organización
- Responsabilidad
- Creatividad
- Manejo del dinero
- Trabajo en equipo
- Liderazgo
- Ninguna
- Otra

¿Has tenido experiencia atendiendo clientes? *

- Si
- No

¿Cómo calificas tus habilidades de atención al cliente? *

	1	2	3	4	5	
Muy bajas	○	○	○	○	○	Muy buenas


¿Te sientes cómodo(a) ofreciendo o vendiendo un producto o servicio? *

- Si
- No
- Más o menos

¿Qué aspectos te gustaría mejorar para fortalecer tu emprendimiento? *

Tu respuesta

Gracias por tomarte el tiempo de completar este formulario
Tu información es muy valiosa y nos permitirá brindarte un proceso de formación y acompañamiento más acorde a tus necesidades. Esperamos que este programa sea una oportunidad para fortalecer tus habilidades, desarrollar tu emprendimiento y avanzar en la generación de ingresos para ti y tu familia.

Enviar Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Contactar con el propietario del formulario - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informar

Google Formularios

8.4.5 OBSERVACIÓN DIRECTA

En cumplimiento de lo establecido en el Convenio de Asociación, el mecanismo de observación directa fue desarrollado durante las jornadas de sensibilización e inducción realizadas en el marco de los talleres diagnósticos participativos correspondientes a las tres líneas de formación del proyecto. Este ejercicio fue orientado por el equipo técnico de la Fundación Manos a la Obra por mi País, contando con la participación del profesional en psicología, quien lideró el proceso de observación comportamental y social de los beneficiarios durante el desarrollo de las diferentes actividades grupales.

La observación directa constituyó un mecanismo complementario de investigación que permitió obtener información cualitativa sobre aspectos que difícilmente pueden identificarse mediante formularios o entrevistas, tales como las actitudes, comportamientos, habilidades sociales, capacidades de interacción y nivel de apropiación de los participantes frente a las líneas productivas objeto del proyecto.

Durante las jornadas participaron los 105 beneficiarios pertenecientes a las líneas de Estética, Panificación y Repostería y Chocolatería, quienes desarrollaron diferentes actividades de integración, presentación personal, dinámicas grupales y ejercicios prácticos diseñados para favorecer la interacción entre los participantes y facilitar la identificación de competencias individuales y colectivas.

El ejercicio de observación fue desarrollado mediante la aplicación de técnicas propias de la observación estructurada en contextos grupales, utilizadas por el profesional en psicología para registrar de manera objetiva las conductas y comportamientos evidenciados durante el desarrollo de las actividades.

Entre las principales técnicas implementadas se destacan:

- **Observación sistemática del comportamiento grupal**, mediante el seguimiento permanente de la interacción entre los participantes, permitiendo identificar habilidades de comunicación, capacidad de escucha, liderazgo, cooperación, respeto por las opiniones de los demás y disposición para el trabajo colaborativo.
- **Observación conductual durante actividades prácticas**, orientada a identificar la capacidad de los beneficiarios para comprender instrucciones, resolver situaciones propuestas, asumir responsabilidades, demostrar iniciativa y participar activamente en el desarrollo de los ejercicios relacionados con las líneas de formación.
- **Registro de actitudes frente al aprendizaje**, evaluando aspectos como la motivación, el interés por adquirir nuevos conocimientos, la disposición para recibir orientación técnica, la participación voluntaria y el compromiso demostrado durante las actividades desarrolladas.
- **Análisis de habilidades sociales y competencias emprendedoras**, mediante la observación de comportamientos relacionados con la creatividad, la iniciativa, la capacidad para proponer soluciones, la toma de decisiones, la adaptación al trabajo en equipo y la disposición para asumir nuevos retos asociados al desarrollo de un emprendimiento.

Estas técnicas permitieron al profesional en psicología obtener información objetiva sobre la manera en que los beneficiarios interactuaban con el grupo, respondían a las

actividades propuestas y manifestaban interés por el proceso de formación, aportando elementos de análisis que complementaron la información obtenida mediante los demás mecanismos de investigación.

De igual forma, la observación directa permitió identificar fortalezas individuales y grupales relacionadas con las competencias personales necesarias para el desarrollo de iniciativas productivas, así como reconocer aspectos susceptibles de fortalecimiento durante el proceso de capacitación, tales como la comunicación asertiva, el liderazgo, la organización, el trabajo colaborativo, la confianza personal y la capacidad para asumir responsabilidades propias de un emprendimiento.

Los resultados obtenidos mediante este mecanismo fueron contrastados con la información recopilada a través de los formularios de caracterización, las entrevistas semiestructuradas y los talleres diagnósticos participativos, permitiendo validar la consistencia de los datos obtenidos y construir una caracterización integral de los beneficiarios desde una perspectiva tanto cuantitativa como cualitativa.

En consecuencia, la observación directa se consolidó como un instrumento metodológico de gran valor para el desarrollo del diagnóstico, al aportar evidencia obtenida en escenarios reales de interacción y aprendizaje. La información recopilada permitió fortalecer el análisis del perfil de los 105 beneficiarios, facilitando la identificación de actitudes, habilidades prácticas, competencias sociales y nivel de apropiación frente a las líneas productivas del proyecto, constituyéndose en un insumo técnico adicional para la adecuada focalización de los procesos de formación, el acompañamiento técnico y la posterior asignación del capital semilla, de conformidad con los objetivos establecidos en el Convenio de Asociación.

8.5 DIAGNOSTICO DE PERFIL DE LOS BENEFIARIOS

Una vez surtidos los procesos de recopilación de la información y la identificación de las diferentes variables sociales y personales de cada uno de los beneficiarios se proceden a realizar el diagnóstico como documento principal de la investigación realizada.

LIMITACIONES METODOLÓGICAS

La transparencia metodológica es un principio fundamental de cualquier diagnóstico que pretenda ser un insumo técnico confiable para la toma de decisiones. El presente informe fue elaborado con rigor y con base en datos primarios reales; no obstante, es necesario declarar las siguientes limitaciones que el lector debe tener en cuenta al interpretar los resultados.

AUTORREPORTE COMO FUENTE PRINCIPAL

La totalidad de la información proviene del diligenciamiento del formulario por parte de los propios beneficiarios, sin verificación cruzada con fuentes externas (bases del SISBEN, RUV, certificados laborales, etc.). Esto implica que variables como nivel educativo, ingresos, estrato y condición de víctima pueden estar sujetas a sesgos de deseabilidad social — es decir, la tendencia a responder lo que se percibe como 'esperado' por el programa. El nivel de ingresos puede estar subestimado (para acceder al beneficio) o el nivel educativo puede estar sobreestimado.

DATOS INCOMPLETOS EN VARIABLES NUMÉRICAS

Tan solo en la línea de formación de Chocolatería se presentó una diferencia entre el total de beneficiarios inscrito contra el total de encuestas diligenciadas. De 24 beneficiarios inscritos y vigentes en el proceso de formación solo 21 respondieron la encuesta. En la línea de formación de Estética, la totalidad de los beneficiarios vigentes en el programa (47) diligenciaron la encuesta. En la línea de formación de Panificación y Repostería, la totalidad de los beneficiarios vigentes en el programa (37) diligenciaron la encuesta. En total se procesaron 105 encuestas diligenciadas por los beneficiarios.

La variable edad tiene dato válido para 104 de los 105 beneficiarios (99.04%); la persona restante no ingresó el dato en el campo establecido.

Los promedios y totales calculados sobre estas variables están basados en la submuestra con dato disponible, no sobre el total del grupo, lo que puede generar una subestimación o sobreestimación del indicador real.

CATEGORÍAS DE RESPUESTA MÚLTIPLE

Varias preguntas admitían respuesta múltiple (situación laboral, forma de adquisición del conocimiento). Los porcentajes calculados para estas variables suman más del 100% porque cada persona puede pertenecer a varias categorías simultáneamente. Esto se indica explícitamente en cada tabla donde aplica.

SOBRE LOS TESTIMONIOS Y CITAS

⚠ ***Nota sobre testimonios:*** *Los testimonios presentados en este informe son extractos literales de las respuestas abiertas de los formularios de diagnóstico, con mínima corrección ortográfica para facilitar la lectura, sin alterar el sentido ni el vocabulario original. Se identifican con nombre, línea productiva y edad de la persona.*

Las citas presentadas en este informe son extractos directos de las respuestas escritas en el formulario. Se realizó únicamente corrección ortográfica mínima sin alterar vocabulario, estructura sintáctica ni sentido. Los testimonios no fueron editados para hacerlos 'sonar mejor': reflejan el nivel de escritura real de cada persona, lo cual es en sí mismo un dato diagnóstico relevante. No se inventó ni parafraseó ningún contenido atribuido a una persona específica.

PROYECCIONES DE IMPACTO

Los escenarios de impacto presentados en la sección de conclusiones son estimaciones metodológicamente fundamentadas en la literatura especializada sobre programas similares, pero no constituyen compromisos de resultado. Su validez depende de factores externos al control del programa (condiciones del mercado local, continuidad de los emprendimientos, disponibilidad de capital semilla oportuno). Deben leerse como horizontes de referencia, no como metas contractuales.

INTRODUCCIÓN Y MARCO CONTRACTUAL

El Convenio de Asociación No. 2304, suscrito el 29 de enero de 2026 entre el Municipio de Ibagué y la Fundación Manos a la Obra por Mi País — MALOMP, tiene como objeto aunar esfuerzos para desarrollar procesos de entrega de capital semilla y capacitación en artes y oficios para la creación y fortalecimiento de emprendimientos. El convenio tiene un valor total

de $642.857.143 (Alcaldía 70% = $450.000.000; MALOMP 30% = $192.857.143) y un plazo de 150 días calendario desde el Acta de Inicio del 10 de febrero de 2026.

El presente documento constituye el Entregable 1.1 del Componente 1 (Formación y Desarrollo de Habilidades), correspondiente al Informe de Diagnóstico Integral de Perfil de Beneficiarios. Está basado exclusivamente en los datos recolectados mediante el instrumento de diagnóstico aplicado a los 105 beneficiarios únicos identificados, y su contenido es verificable registro por registro en la base de datos que se adjunta como soporte.

CONTEXTO DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ

Ibagué es la capital del departamento del Tolima, con una población urbana de aproximadamente 580.000 habitantes. Según el DANE (2023-2024), la ciudad ha registrado históricamente una de las tasas de desempleo más altas entre las principales ciudades del país, oscilando entre el 12% y el 18%. La informalidad laboral supera el 60% de la población ocupada. El Plan de Desarrollo Municipal 'Ibagué para Todos 2024-2027' identifica el fortalecimiento del emprendimiento en artes y oficios como una prioridad estratégica, lo que da sustento político y programático al Convenio No. 2304.

RESUMEN EJECUTIVO — INDICADORES CLAVE

Todos los indicadores de esta sección provienen directamente de las 105 encuestas depuradas. Los porcentajes están calculados sobre n=105, salvo indicación expresa.

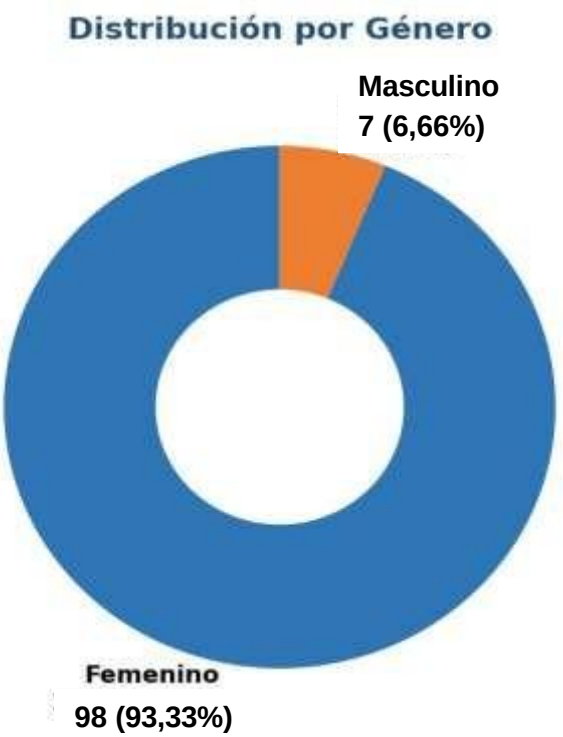
105 Beneficiarios únicos	**93,33%** Son mujeres	**64,3%** Cabezas de hogar	**26,66%** Víctimas del conflicto
80,4% Ingr. < 1 SMMLV o sin ingresos	**71,4%** Exp. previa en su línea	**83,0%** Estratos 1 y 2	**58,9%** Sin empleo formal
36,6 Edad promedio (n=104 con dato)	**1,84** Dependientes prom.	**88,4%** Primera vez en programa formal	

Indicador	Valor exacto	Base de cálculo	Observación
Género femenino	98 (93,33%)	n=105	
Género masculino	7 (6,66%)	n=105	
Cabezas de hogar	72 (64,3%)	n=105	
Víctimas del conflicto armado	28 (26,66%)	n=105	Autorreporte; sin verificación RUV

Con alguna discapacidad	7 (6,66%)	n=105	
Sin ingresos	33 (31,42%)	n=105	
Ingresos < $1.000.000	51 (48,57%)	n=105	
Sin ingresos + < 1 SMMLV	21 (20,0%)	n=105	Combinado
Estrato 1	28 (26,66%)	n=105	
Estrato 2	37 (35,23%)	n=105	
Estratos 1 + 2	65 (61,90%)	n=105	
Sin empleo formal	66 (58,9%)	n=105	
Con exp. previa en línea	80 (71,4%)	n=105	
Desarrolla actividad en línea	67 (59,8%)	n=105	
Primera vez en programa	99 (88,4%)	n=105	
Edad promedio	36,6 años	n=105	1 sin dato válido
Dependientes promedio	1,84 personas	n=105	Total: 164 dependientes con dato
Impacto familiar directo estimado	~276 personas	n=105	No incluye efecto multiplicador

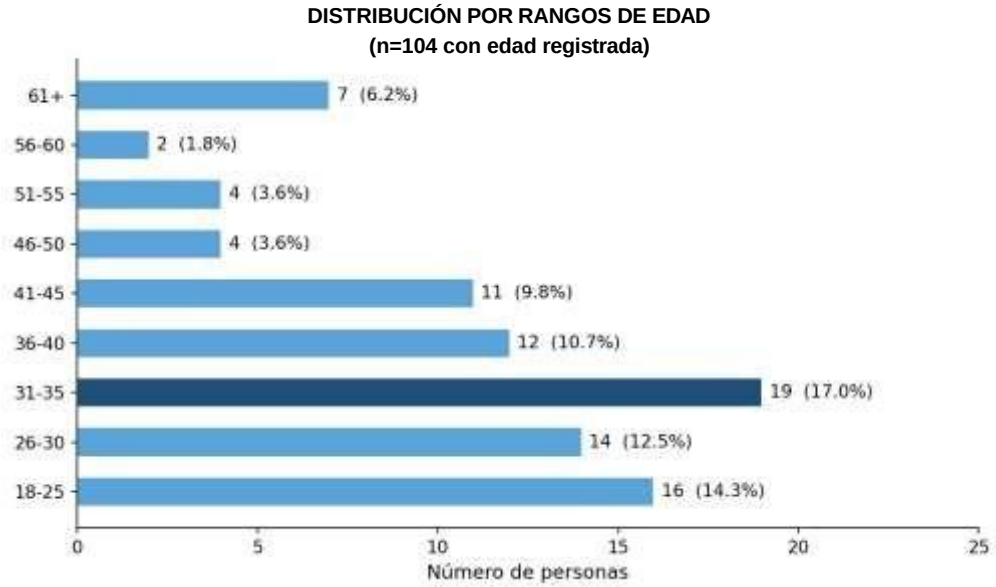
CARACTERIZACIÓN SOCIOECONÓMICA

GÉNERO



De los 105 beneficiarios, 98 son mujeres (93,33%) y 7 son hombres (6,66%). La alta feminización responde a la estructura de las líneas productivas y, más profundamente, a la mayor disposición de las mujeres a buscar formación para el emprendimiento como estrategia de empoderamiento económico. ONU Mujeres documenta que el ingreso en manos femeninas tiene un efecto redistributivo hacia el hogar entre 1,5 y 3 veces mayor que el masculino, lo que convierte este dato en un argumento de impacto social, no solo estadístico.

EDAD



La edad promedio es de 36,6 años (calculada sobre 104 personas con dato válido — 99,04% del total). El rango va de 19 a 70 años. El grupo más numeroso está entre 31 y 35 años (19 personas). La presencia de 7 personas mayores de 60 años es un dato que humaniza el programa: el más simple y poderoso argumento contra la idea de que el aprendizaje tiene fecha de vencimiento.

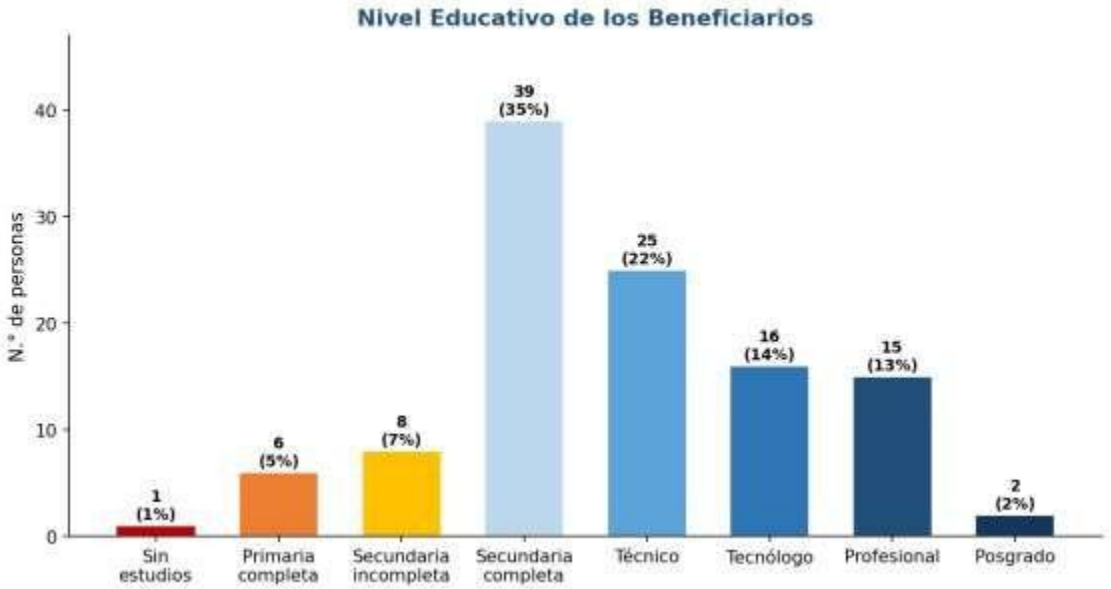
Rango de edad	N.°	%	Perfil general
18–25	14	14,3%	Jóvenes; primera definición de proyecto de vida
26–30	13	12,5%	Primeras experiencias laborales; alta motivación
31–35	17	17,0%	Mayor concentración; responsabilidades familiares plenas
36–40	12	10,7%	Reorientación profesional; experiencia acumulada
41–45	11	9,8%	Reinserción productiva; vocación emprendedora madura
46–55	8	7,1%	Experiencia de vida como activo del emprendimiento
56–60	2	1,8%	Reinvención ante mercado laboral cerrado
61 o más	7	6,3%	Adultos mayores activos; hasta 70 años en el grupo

Sin dato válido	20	20,5%	Formato no estandarizado en el formulario
Total	**104**	**100%**	

ZONA DE RESIDENCIA

92,38% en zona urbana (97 personas), 7,61% en zona rural (8 personas). Las participantes rurales provienen principalmente del Cañón del Combeima y la variante vía Armenia, con barreras adicionales de transporte y acceso que deben ser consideradas en la logística del programa.

NIVEL EDUCATIVO

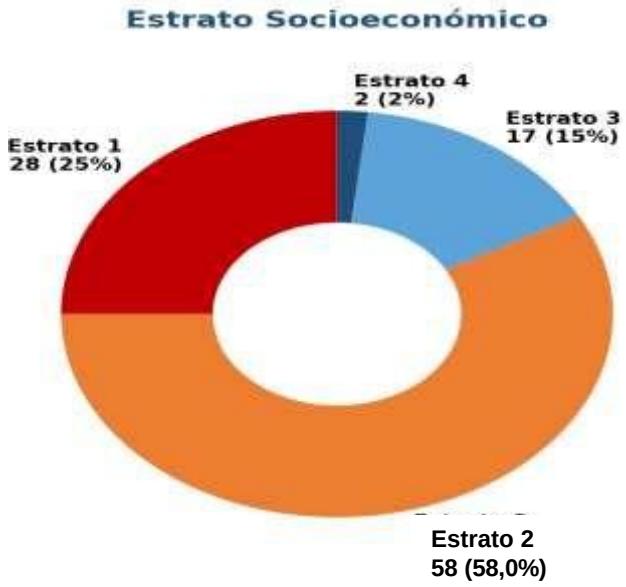


Nivel educativo	N.°	%
Sin estudios	1	0,9%
Primaria completa	6	5,4%
Secundaria incompleta	8	7,1%
Secundaria completa	32	34,8%
Técnico	25	22,3%
Tecnólogo	16	14,3%
Profesional	15	13,4%
Posgrado	2	1,8%

Total	**105**	**100%**

El 15,2% del grupo tiene formación profesional o de posgrado (17 personas). Su presencia en un programa de emprendimiento de artes y oficios no es un despropósito: es evidencia de que el mercado laboral colombiano excluye a personas con altos niveles de formación cuando no tienen redes, capital inicial o experiencia específica. Para el programa, este subgrupo representa un activo en gestión y análisis que puede enriquecer el proceso formativo colectivo.

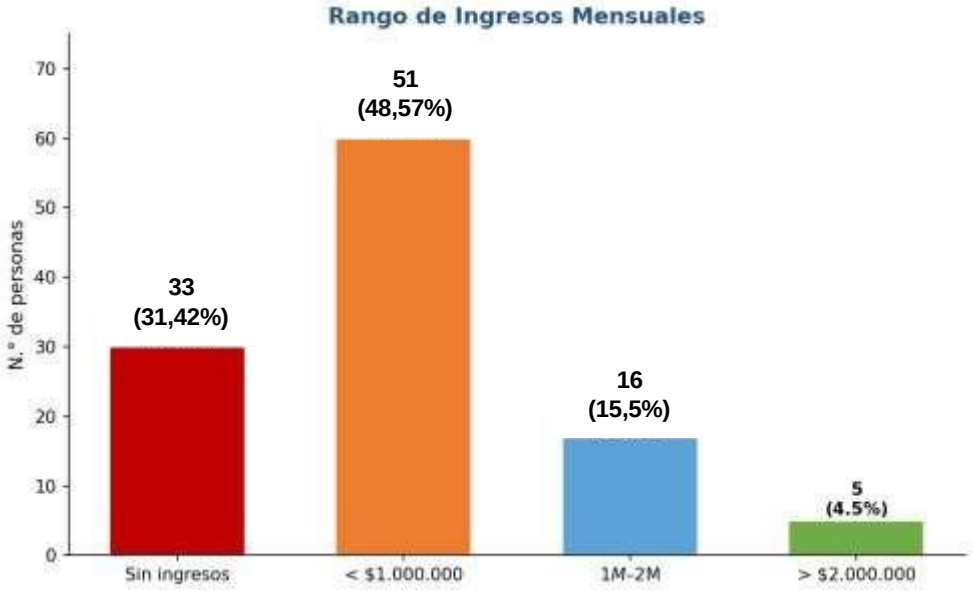
ESTRATO SOCIOECONÓMICO

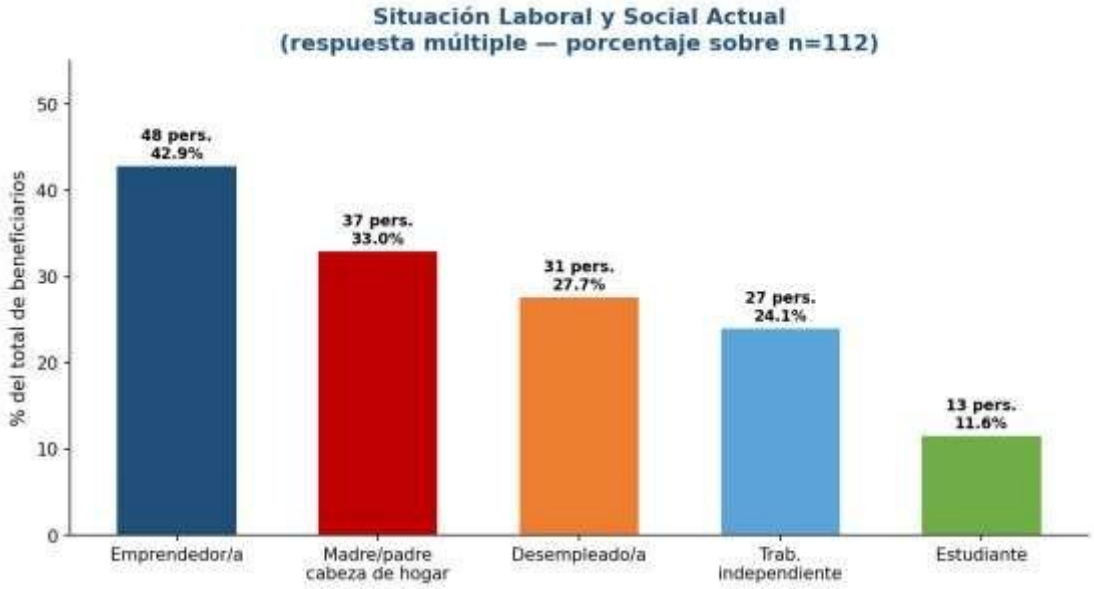


El 83,0% del grupo pertenece a los estratos 1 y 2 (86 personas). Este dato confirma la focalización efectiva del programa en la base socioeconómica del municipio.

Estrato	N.°	%
1 (más bajo)	28	25,0%
2	58	58,0%
3	17	15,2%
4	2	1,8%
Total	**105**	**100%**

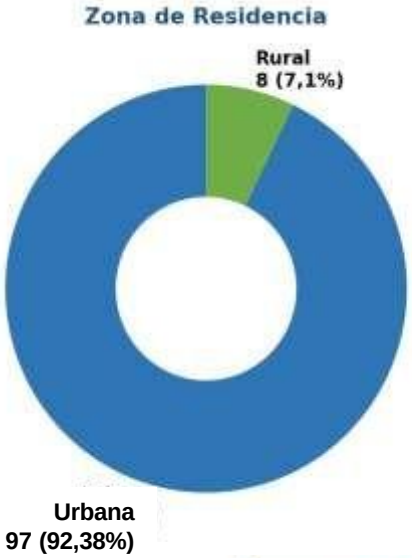
EMPLEO E INGRESOS

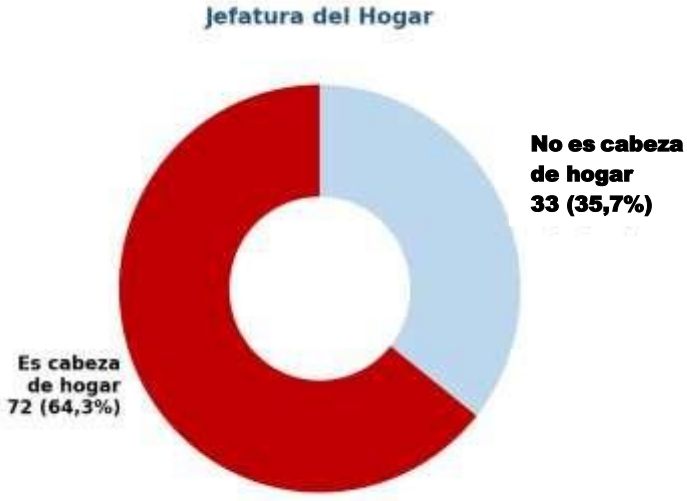


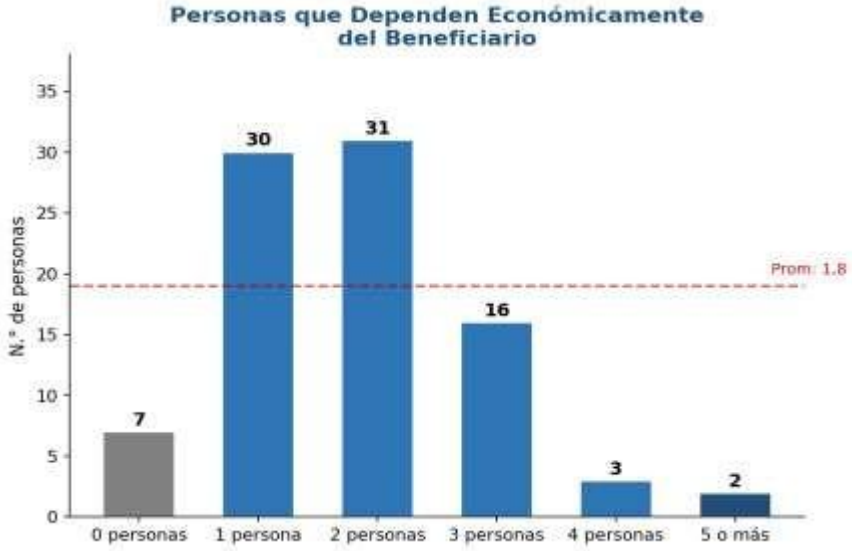


El 31,42% no tiene ningún ingreso (33 personas). El 48,57% percibe menos de $1.000.000 mensuales. En total, el 80% vive con ingresos inferiores al salario mínimo o sin ingresos. El 58,9% no tiene empleo formal (66 personas). El análisis de situación laboral —de respuesta múltiple– muestra que el emprendimiento informal (42,9%) y la jefatura del hogar (33,0%) son las condiciones más frecuentes.

5JEFATURA DEL HOGAR Y DEPENDIENTES



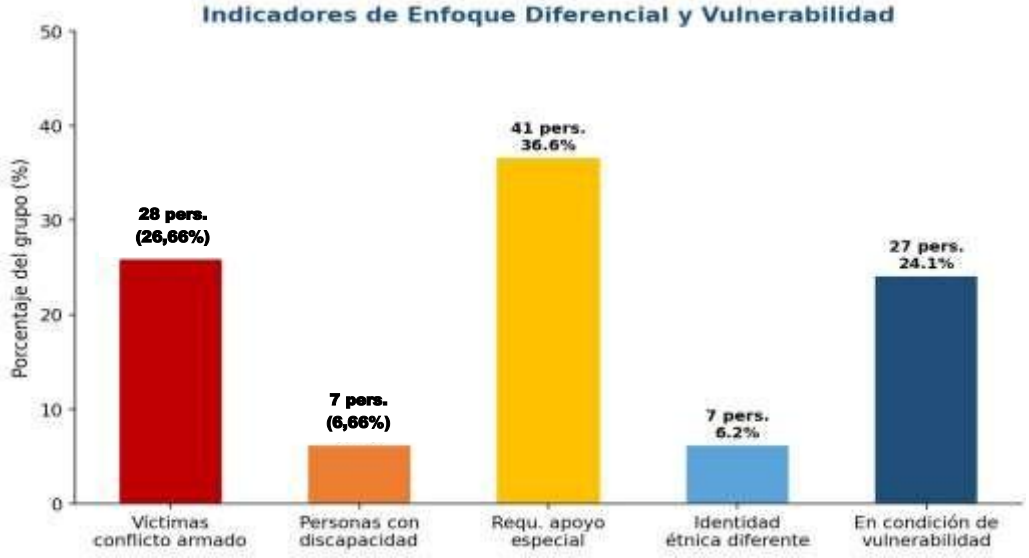




El 64,3% ejerce la jefatura del hogar (72 personas). El promedio de dependientes es 1,84 personas (calculado sobre 105 beneficiarios con dato válido). La suma exacta de dependientes declarados asciende a 164 personas. El impacto familiar directo estimado del programa —105 beneficiarios más 164 dependientes con dato— es de al menos 269 personas.

≥ 269 Impacto familiar directo	personas: 105 beneficiarios + 164 dependientes declarados por 105 de ellos.

8.6 ENFOQUE DIFERENCIAL Y VULNERABILIDAD



VÍCTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO

28 Víctimas del conflicto	28 personas (26,66%) se reconocen como víctimas del conflicto armado según autorreporte. Esta cifra no fue cruzada con el Registro Único de Víctimas (RUV), por lo que puede diferir del registro oficial. En cualquier caso, representa una proporción significativa del grupo que exige atención psicosocial diferenciada.

> "Soy madre cabeza de familia víctima del desplazamiento por el conflicto armado y adicional no cuento con un empleo formal. Deseo adquirir conocimientos en lo relacionado a la Estética para así poder avanzar con mi emprendimiento y cada dia estar más capacitada."
> **— Leidy Colorado Rodríguez, 37 años, línea Estética**
> [Transcripción literal con corrección ortográfica mínima]

PERSONAS CON DISCAPACIDAD

7 personas (6,66%) reportan alguna condición de discapacidad.

Tipo de discapacidad	N.°	Implicación principal
Física o motora	1	Adaptar estaciones de trabajo; herramientas ergonómicas
Visual	2	Materiales en letra grande; apoyo de compañero par

Auditiva	1	Intérprete LSC en todas las sesiones; materiales visuales
Cognitiva	1	Instrucciones secuenciadas; tutor par; evaluación adaptada
Psicosocial	1	Coordinación con psicología; manejo de crisis en sesión
Sin especificar	1	

> "soy persona sorda, mamá de dos niñas una de 5 años y una bebé de 8 meses. actualmente no cuento con empleo pero soy tecnóloga en gestión documental, pero ha sido difícil tener trabajo en lo que estudié. quiero tener mi propio empresa de postres y alimentos de pasteleria y panadería con un local o punto de venta donde pueda dar trabajo a personas con discapacidad especialmente sordas y que las personas puedan aprender señas mientras están en el punto de venta"
> **— Sara Alexandra Vargas Nieto, 24 años, condición auditiva, línea Panificación**
> [Transcripción literal; escritura en minúsculas es fiel al original]

DIVERSIDAD ÉTNICA Y OTRAS CONDICIONES

6 personas se identifican con un grupo étnico diferente ('Otro') y 1 persona se reconoce como afrocolombiana. El 24,1% considera que se encuentra en condición de vulnerabilidad (27 personas por autorreporte). Los indicadores objetivos —ingresos, empleo, jefatura, victimización– sitúan el porcentaje real de vulnerabilidad en torno al 60-70% del grupo.

DISTRIBUCIÓN POR LÍNEAS PRODUCTIVAS



Línea	Meta conv.	Diagnosticados	Diferencia	% del total
Estética	50	47	-3	44,76%
Panificación y Repostería	35	37	+2	25,24%
Chocolatería	25	21	-4	20,76%
Total	**110**	**105**	**-5**	**100,0%**

ESTÉTICA — 49 PERSONAS (44,76%)

Indicador	Resultado exacto
Total beneficiarias	47 (todas mujeres)
Con experiencia previa	39 (79,6%)
Sin experiencia	10 (20,4%)
Nivel Básico	23 (46,9%)
Nivel Intermedio	16 (32,7%)
Nivel Avanzado	3 (6,1%)

Sin nivel / Ninguno	7 (14,3%)
Desarrolla actividad actual en la línea	29 (59,2%)
Emprendimiento en funcionamiento (informal o formal)	11 (22,4%)
Iniciando emprendimiento	16 (32,7%)
Idea de negocio no iniciada	17 (34,7%)
Sin emprendimiento actualmente	5 (10,2%)

> "Deseo, tener mi studio de belleza para poder crecer profesional y personalmente, quiero vivir de eso y poder más adelante ayudar a mi familia y generar empleo"
> **— Nicols Tatiana Cardozo Madrigal, 26 años, línea Estética**
> [Transcripción literal]

> "Soy una mujer de 35 años madre cabeza de familia, actualmente me encuentro desempleada, ocasionalmente hago uñas a domicilio y en el apto donde vivo"
> **— Luz Karina Aguilar Vanegas, 35 años, línea Estética**
> [Transcripción literal]

PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA — 37 PERSONAS (25,24%)

Indicador	Resultado exacto
Total beneficiarios	37 (34 mujeres, 3 hombres)
Con experiencia previa	30 (71,4%)
Sin experiencia	7 (28,6%)
Nivel Básico	16 (42,9%)
Nivel Intermedio	11 (28,6%)
Nivel Avanzado	3 (7,1%)
Sin nivel / Ninguno	7 (21,4%)
Desarrolla actividad actual en la línea	29 (69,0%)
Emprendimiento en funcionamiento (informal o formal)	8 (19,0%)
Iniciando emprendimiento	11 (26,2%)
Idea de negocio no iniciada	12 (28,6%)

Sin emprendimiento actualmente	10 (23,8%)
Emprendimiento formalizado	9 (24,32%) — incluye ref. a Cámara de Comercio

> "si, siento que para iniciar, me estaba yendo muy bien, pero por compromisos, no pude continuar de manera frecuente. Aún así, apenas logré cubrir algunas necesidades, planeo volver a intentarlo"
> **— Diana Ximena Hernández Villamil, 18 años, línea Estética (relata experiencia previa)**
> [Transcripción literal]

> "Me gustaría fortalecer mi emprendimiento con tortas y panes saludables con materias primas de la región. Como el cacao, el café, el cachaco y la arracacha"
> **— Angela Cristina Suesca Rodríguez, 32 años, víctima del desplazamiento, línea Panificación**
> [Transcripción literal]

CHOCOLATERÍA — 21 PERSONAS (20,76%)

Indicador	Resultado exacto
Total beneficiarios	21 (19 mujeres, 2 hombres)
Con experiencia previa	11 (52,4%) — la línea con menor porcentaje de experiencia previa
Sin experiencia	10 (47,6%)
Nivel Básico	13 (61,9%)
Nivel Intermedio	3 (14,3%)
Sin nivel / Ninguno	5 (23,8%)
Nivel Avanzado	0 (0,0%)
Desarrolla actividad actual en la línea	9 (42,9%)
Emprendimiento en funcionamiento	6 (28,6%)
Iniciando emprendimiento	7 (33,3%)
Idea de negocio no iniciada	5 (23,8%)
Sin emprendimiento actualmente	3 (14,3%)

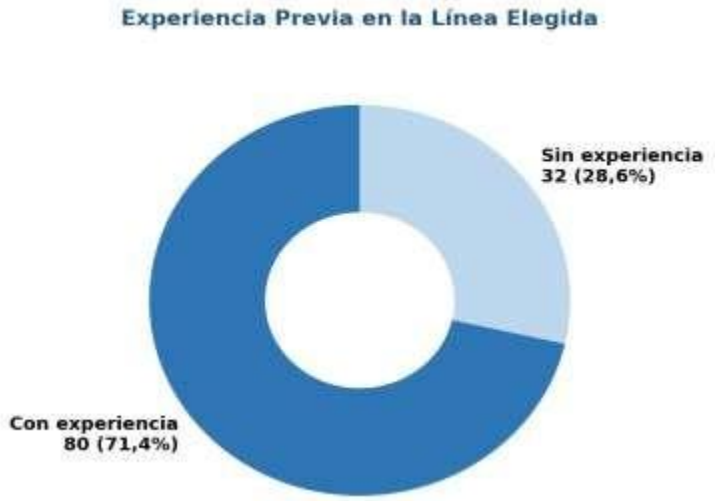
Chocolatería es la línea con el menor porcentaje de experiencia previa (52,4%) y sin ninguna persona con nivel avanzado. Esto indica que el proceso formativo en esta línea parte de una base técnica más baja que las otras dos, lo que requiere mayor

intensidad pedagógica en los módulos iniciales (higiene, manipulación, templado básico) antes de avanzar a técnicas complejas.

> "Actualmente estoy trabajando, pero también estoy enfocada en crecer como emprendedora y en sacar adelante mi proyecto CELESTIA Estética, cuento con formación en el área de cosmetología y estética integral, lo que me ha permitido tener bases importantes"
> **— Laura Natalie Mendoza Delgado, 25 años, línea Estética**
> [Transcripción literal – ejemplo de beneficiaria con formación técnica previa]

CONOCIMIENTOS PREVIOS Y HABILIDADES TÉCNICAS

EXPERIENCIA PREVIA EN LA LÍNEA



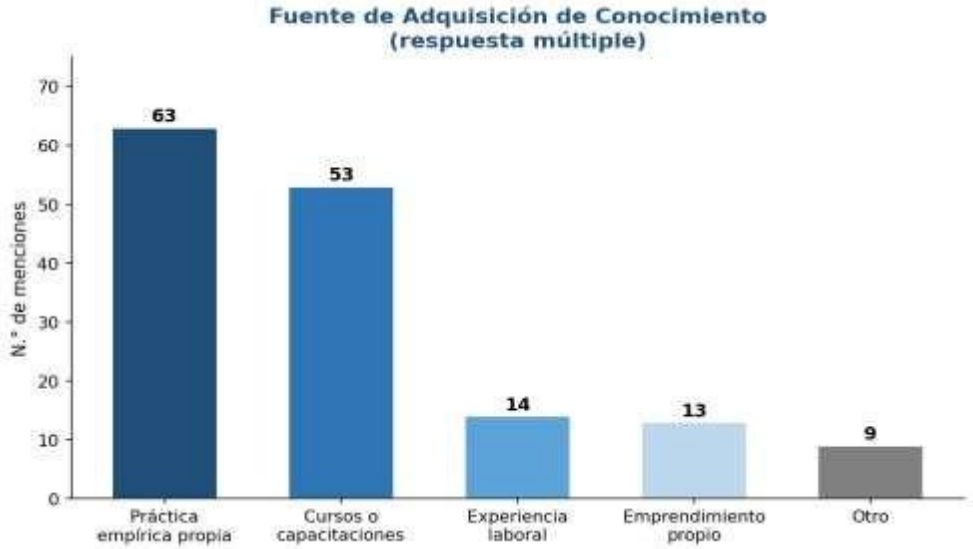


Nivel de experiencia	N.° total	Estética	Panadería	Chocolatería
Sin experiencia / Ninguno	19	10	4	5
Básico	46	15	18	13
Intermedio	34	19	12	3
Avanzado	6	3	3	0

Total	**105**	**47**	**37**	**21**

Chocolatería presenta el perfil técnico inicial más débil (0 personas con nivel avanzado, 47,6% sin experiencia previa) mientras que Estética tiene el más sólido (79,6% con experiencia, 3 personas con nivel avanzado). Esto debe traducirse en ritmos de formación diferenciados por línea.

CÓMO ADQUIRIERON EL CONOCIMIENTO



Las vías de adquisición son de respuesta múltiple. Los datos muestran que el aprendizaje empírico domina (63 menciones, 56,3% del grupo), seguido de cursos cortos (53 menciones, 47,3%).

El saber informal es el punto de partida real de la mayoría; el programa debe articularse con él, no ignorarlo.

ACTIVIDAD ACTUAL EN LA LÍNEA

67 personas (59,8%) ya desarrollan alguna actividad productiva relacionada con su línea. Para ellas el programa es escalamiento, no inicio. Esta distinción es pedagógicamente crucial: no se puede enseñar a alguien 'desde cero' cuando ya lleva años haciendo el oficio, así sea de manera informal.

INTERESES, EXPECTATIVAS Y MOTIVACIONES

⚠ **Nota sobre testimonios:** Los testimonios presentados en este informe son extractos literales de las respuestas abiertas de los formularios de diagnóstico, con mínima corrección ortográfica para facilitar la lectura, sin alterar el sentido ni el vocabulario original. Se identifican con nombre, línea productiva y edad de la persona.

¿POR QUÉ PARTICIPAN? — LOS CINCO MOTORES

El análisis temático de las respuestas abiertas identifica cinco categorías dominantes de motivación, con frecuencias aproximadas basadas en conteo manual de las 105 respuestas:

Categoría motivacional	Frecuencia aproximada	% aprox.
Independencia económica / autonomía	~75 personas	~67%
Bienestar de los hijos / familia	~70 personas	~63%
Acceso a conocimiento técnico gratuito	~55 personas	~49%
Capital semilla como palanca de arranque	~50 personas	~45%
Formalización / escalamiento de negocio ya existente	~35 personas	~31%

Nota: las frecuencias anteriores son estimaciones por análisis temático manual, no conteos automatizados. Una misma persona puede expresar varias motivaciones simultáneamente.

> "En el momento estoy desempleada pero quiero montar mi emprendimiento para poder brindarle una mejor vida a mi hijo"
> **— María Paula Ruiz Triana, 26 años, línea Estética**
> [Transcripción literal]

> "Soy paola, estoy desempleada, tengo profesión de administración financiera, ahora estoy encargada de mi abuela de 84 años y mi mamá de 60 años vivo con ellas, actualmente estoy en el curso de estética con la profesora Catalina santos lo cual me a parecido espectacular todas sus clases y de mucho interés porque me gustaría trabajar como mujer emprendedora con todas las ganas y actitud de salir adelante a pesar de las adversidades que la vida nos da"
> **— Paola Andrea Jiménez González, 31 años, Administradora Financiera, línea Estética**
> [Transcripción literal – profesional desempleada que cuida a dos adultas mayores]

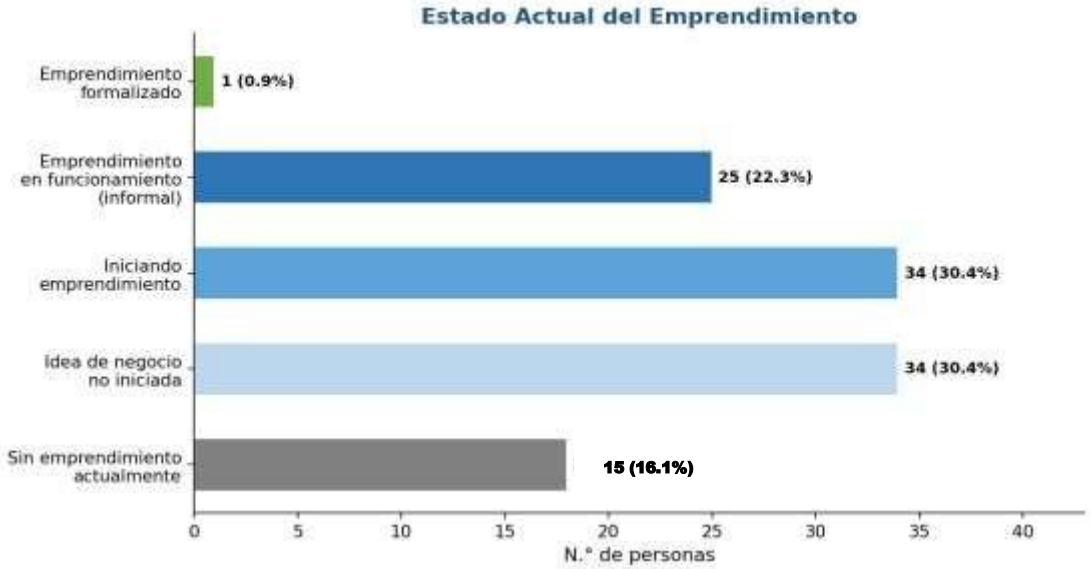
> "Si, tuve un emprendimiento de Cosmética natural, hacia jabones artesanales y bálsamos labiales de manteca de cacao, me fué bien y estuve en 4 ferias de emprendimiento, pero lo dejé porque no tenía tiempo por mis estudios, pero tengo deseos de volver hacer jabones o productos para estética."
> **— Valentina Toledo Orjuela, 24 años, estudiante de Derecho, línea Estética**
> [Transcripción literal]

DIFICULTADES PERCIBIDAS PARA EMPRENDER

Dificultad declarada	Frecuencia aprox.	Tipo de barrera
Falta de capital / insumos / equipos	~80 personas (~71%)	Estructural — material
Dificultad para conseguir y retener clientes	~30 personas (~27%)	Mercado
Sin espacio físico / local propio	~25 personas (~22%)	Logística
Falta de conocimiento en costos y administración	~20 personas (~18%)	Técnica — gestión
Limitación de tiempo por responsabilidades de cuidado	~18 personas (~16%)	Estructural — social
Acceso a visibilidad y publicidad digital	~12 personas (~11%)	Comunicación — mercadeo

8.10. HABILIDADES EMPRENDEDORAS Y DE ATENCIÓN AL CLIENTE

ESTADO DEL EMPRENDIMIENTO



El 52,7% del grupo tiene algún nivel de actividad emprendedora activa (34 iniciando + 25 en funcionamiento + 1 formalizado). El 30,4% tiene una idea de negocio lista para arrancar. Solo el 16,1% (15 personas) parte de cero. Para el 83,9% restante, la pregunta no es 'si' emprender, sino 'cómo' hacerlo mejor.

AUTOEVALUACIÓN — ATENCIÓN AL CLIENTE





El 44,76% se autocalifica con excelentes habilidades de atención al cliente; el 91,1% se siente cómodo vendiendo. Estos datos tienen el sesgo propio de la autoevaluación, pero son coherentes con los testimonios cualitativos, que muestran una cultura de servicio genuina y una vocación de cuidado del otro que es difícil fingir.

PRIMERA EXPERIENCIA EN FORMACIÓN FORMAL

Primera vez 88,4% (99 de 112)	en un programa de formación para el emprendimiento. Para la mayoría, el Convenio No. 2304 es la primera oportunidad real de acceder a conocimiento técnico, acompañamiento empresarial y recursos productivos de manera simultánea y gratuita.

ANÁLISIS CUALITATIVO — VOCES LITERALES DE LOS BENEFICIARIOS

⚠ **Nota sobre testimonios:** Los testimonios presentados en este informe son extractos literales de las respuestas abiertas de los formularios de diagnóstico, con mínima corrección ortográfica para facilitar la lectura, sin alterar el sentido ni el vocabulario original. Se identifican con nombre, línea productiva y edad de la persona.

LA MOTIVACIÓN EN SUS PROPIAS PALABRAS

"Mi familia y el hogar que estoy construyendo, sueño con ser una mujer independiente, sueño con generar empleo más adelante y sueño con poder tener una estabilidad económica"
— Nicols Tatiana Cardozo Madrigal, 26 años, línea Estética
[Corrección mínima: 'al debate' cambiado por 'adelante']

"Mi mamá, ella trata de ayudarme mucho y su trabajo es bastante extenuante y exigente. Sus días empiezan antes de salir el sol y terminan bastante tarde en la noche. Por lo que ella es mi principal razón para buscar nuevas alternativas, pues en un futuro aspiro a darle las herramientas y la tranquilidad para que no deba seguir trabajando de una manera tan desgastante"
— Diana Ximena Hernández Villamil, 18 años, estudiante, línea Estética
[Transcripción literal]

"Me motiva un bebé que tengo en camino, las ganas que siempre he tenido de tener mi negocio y ser una emprendedora que da trabajo a más personas"
— Danna Jurany Clavijo Roa, 23 años, embarazada, línea Estética
[Transcripción literal]

LA SITUACIÓN REAL — SIN FILTROS

"Soy una mujer embarazada, estudiante de la universidad del Tolima en modalidad a distancia, actualmente no puedo trabajar porque antes me desempeñaba como manicurista a domicilio pero desde que no puedo movilizarme en moto no he logrado trabajar. Por el momento dependo completamente de mi esposo."
— Danna Jurany Clavijo Roa, 23 años, línea Estética
[Transcripción literal]

"Vivo con mi pareja pero los gastos son a mitad así que mi situación es normal, esperando poder más adelante crecer más"
— Nicols Tatiana Cardozo Madrigal, 26 años, línea Estética
[Corrección mínima ortográfica]

EL EMPRENDIMIENTO COMO PROYECTO DE VIDA

"Mi emprendimiento nace de la profunda convicción de que la belleza y el bienestar deben ser accesibles y transformadores, especialmente en entornos rurales como el Cañón del Combeima. Mi motivación principal es doble: por un lado, dignificar la labor de la estética profesional y, por otro, generar un impacto social positivo en mi comunidad."

> **— Dayanna Marcela Cardoso Ortiz, 28 años, auxiliar de dietas y emprendedora, línea Estética, zona rural**
> [Transcripción literal – una de las respuestas más elaboradas del grupo]

> "Me gustaría desarrollar mi emprendimiento llamado Paula Hernández Centro de Estética, enfocado en ofrecer servicios faciales, corporales, capilares, diseño de cejas y lifting de pestañas. Este centro de estética estará orientado al bienestar, cuidado personal y atención personalizada, con el objetivo de ayudar a mejorar la autoestima y la imagen de los clientes."
> **— María Paula Hernández Matoma, 19 años, cosmetóloga recién egresada, línea Estética**
> [Transcripción literal – la más joven del grupo con proyecto de negocio estructurado]

LA VOZ DE QUIENES MÁS LO NECESITAN

> "de tantos años esperando ayudas cuando vi este programa me motivo avanzar a creer en mi misma a fortalecerme con la formaciones y capacitaciones se q no es tarde y lograre mi sueño de emprender con buenas practicas como no han enseñado ser solucion para mi misma y ayudar tambien a muchas mujeres q quieren salir adelante siendo victima del conflicto agradezco de todo corazón su valiosa ayuda gracias"
> **— Doralba Duque Díaz, 66 años, víctima del conflicto, línea Panificación**
> [Transcripción literal sin corrección ortográfica – la espontaneidad del texto es parte del mensaje]

> "soy una persona sorda y enfrento barreras de comunicación y acceso a la información. Esto ha limitado mis oportunidades laborales, por lo que busco en el emprendimiento una forma de crecer económicamente y ser independiente"
> **— Sara Alexandra Vargas Nieto, 24 años, persona sorda, línea Panificación**
> [Transcripción literal]

MATRIZ DE HALLAZGOS Y RECOMENDACIONES

La siguiente matriz sintetiza los principales hallazgos del diagnóstico y los traduce directamente en recomendaciones operativas para el diseño e implementación del proceso formativo. Cada recomendación está vinculada a la evidencia que la sustenta.

#	Hallazgo	Implicación pedagógica	Riesgo si no se atiende	Recomendación operativa concreta
1	93,33% son mujeres; 64,3% cabezas de hogar	La doble jornada (trabajo + cuidado) limita disponibilidad horaria	Deserción; carga emocional no gestionada	Horarios que respeten responsabilidades de cuidado; sesión inicial de empoderamiento con psicología; crear red de apoyo entre pares
2	80,0% con ingresos < 1 SMMLV o sin ingresos	Alta urgencia de generación de ingresos; baja tolerancia a formación sin resultado inmediato	Frustración y abandono si el programa no conecta con resultado económico real	Desde la sesión 2, enseñar a cobrar y a costear; mostrar cómo el oficio genera ingreso real; articular con feria de emprendimiento antes del cierre
3	26,66% son víctimas del conflicto armado	Posibles afectaciones emocionales; desconfianza institucional; traumas no resueltos	Bajo aprovechamiento; crisis en sesiones; abandono silencioso	Psicología activa en todas las fases; sesiones específicas de acompañamiento emocional; articulación con UARIV Ibagué
4	6,66% con discapacidad; 1 'prefieren no responder'	Barreras de acceso físico, comunicativo y cognitivo que varían por tipo	Exclusión de facto del proceso formativo	Intérprete LSC para participante sorda en TODAS las sesiones; adaptar estaciones de trabajo; materiales accesibles; nunca subestimar capacidades
5	Chocolatería: 47,6% sin experiencia previa; 0% nivel avanzado	Es la línea con menor capital técnico inicial	Brecha técnica que puede generar frustración temprana	Comenzar con fundamentos básicos de cacao antes de técnicas complejas; más sesiones de demostración; grupos de práctica más pequeños
6	Estética: 79,6% con experiencia previa; conocimiento empírico dominante	Riesgo de enseñar sobre saberes ya existentes sin validarlos; aburrimiento de quienes ya saben	Desmotivación; percepción del programa como repetitivo	Diagnóstico técnico individual en sesión 1; validar saber previo; personalizar trayectoria de aprendizaje; asignar rol de monitor a nivel avanzado (3 personas)
7	88,4% es primera vez en programa de formación empresarial	No conocen la lógica de plan de negocio, fichas técnicas, costos ni BPM	Sobrecarga cognitiva en el paso a Componente 2	Introducir conceptos de gestión gradualmente desde el Componente 1; evitar jerga técnica sin contexto práctico; usar ejemplos del propio oficio
8	Diversidad etaria: 19 a 70 años; promedio 36,6	Ritmos y estilos de aprendizaje muy diferentes en el mismo grupo	Que los ritmos más lentos frenen al grupo o que los mayores se sientan excluidos	Formación en grupos relativamente homogéneos por edad cuando sea posible; materiales con letra grande para sesiones mixtas; valorar explícitamente la experiencia de vida
9	15,2% con formación profesional o posgrado	Pueden aportar perspectiva de gestión; necesitan diferenciación en contenidos de negocio	Infrautilización de su capacidad; aburrimiento; abandono	Asignarles roles de liderazgo en módulos de plan de negocio; propiciar reflexión sobre propuesta de valor y diferenciación de mercado

10	59,8% ya desarrolla actividad productiva en su línea	Para más de la mitad el programa es escalamiento, no inicio	Enseñar desde cero a quien ya lleva años en el oficio	Diferenciar la 'ruta' del grupo con experiencia vs. sin experiencia; sesiones paralelas cuando sea logísticamente posible
11	La barrera #1 declarada es económica (~71%): falta de equipos e insumos	El conocimiento sin herramientas no produce ingreso	Emprendimientos que arrancan bien pero no pueden producir sin el kit	El capital semilla debe llegar antes del fin del proceso formativo, no después; priorizar en la selección a quienes tienen cero herramientas propias
12	88,4% sin experiencia previa en programas de formación	Baja cultura de planificación empresarial; aprendizaje empírico dominante	Planes de negocio débiles en la parte financiera y de mercado	Dedicar al menos 3 sesiones transversales específicas a costos, precios y proyección de ingresos; usar ejemplos reales de sus productos

RECOMENDACIONES PARA EL ENFOQUE PEDAGÓGICO DIFERENCIAL

POR LÍNEA PRODUCTIVA

ESTÉTICA (47 PERSONAS)

- Sesión 1: diagnóstico técnico individual. Antes de enseñar, conocer qué sabe cada quien.
- Protocolo de bioseguridad como eje transversal desde la primera sesión.
- Las 3 personas con nivel avanzado: rol de monitoras par en prácticas grupales.
- Énfasis en lifting de pestañas, masaje spa y limpieza facial: mayor brecha técnica identificada.
- Al menos 1 sesión completa de fijación de precios y atención al cliente con casos reales del barrio.

PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA (37 PERSONAS)

- Organizar subgrupos por nivel para prácticas (básico / intermedio-avanzado).
- Énfasis urgente en estandarización de recetas y fichas técnicas: la mayoría cocina 'a ojo'.
- Módulo de panadería saludable e ingredientes regionales: alta demanda identificada en el diagnóstico.
- Sesión de empaque y presentación comercial: el producto mal presentado no se vende aunque sea excelente.

CHOCOLATERÍA (21 PERSONAS)

- Comenzar con la historia del cacao del Tolima-Huila: conectar el oficio con identidad territorial.
- Secuencia estricta: semilla → fermentación → tostión → templado → molde → producto terminado. No saltarse pasos.
- Mayor número de sesiones de demostración antes de práctica autónoma: el grupo tiene la menor base técnica.
- Conectar con el turismo del Cañón del Combeima como mercado objetivo para participantes rurales.

POR CONDICIÓN DIFERENCIAL

- Víctimas del conflicto (28): sesiones de psicología antes y durante; reconocer resiliencia como activo; no revictimizar.
- Personas con discapacidad (7): ajustes específicos por tipo; intérprete LSC permanente para la participante sorda.
- Adultos mayores +60 años (7): letra grande en materiales; ritmo pausado; valorar experiencia de vida explícitamente.
- Mujeres embarazadas (al menos 2): espacios ergonómicos; flexibilidad de asistencia; seguimiento post-licencia.
- Profesionales y tecnólogos (32): roles de liderazgo en plan de negocio; reflexión sobre valor diferencial de su proyecto.

CONCLUSIONES Y PROYECCIÓN DE IMPACTO

LO QUE DICEN LOS DATOS

Los datos del diagnóstico —todos verificados y trazables a las 105 encuestas depuradas– configuran un retrato claro: el programa focaliza con precisión a una población vulnerable, con capacidad técnica preexistente significativa, alta motivación emprendedora y barreras principalmente materiales (no de voluntad ni de aptitud). El principal obstáculo para emprender no es la falta de talento: es la falta de herramientas.

105 Beneficiarios únicos verificados	**83,0%** Estratos 1 y 2	**80,4%** Sin ingreso o < 1 SMMLV	**71,4%** Ya tienen experiencia técnica

ESCENARIOS DE IMPACTO (ESTIMACIONES METODOLÓGICAS — NO METAS CONTRACTUALES)

Las siguientes proyecciones se basan en la literatura especializada sobre programas similares en Colombia (SENA, Cámara de Comercio, Secretaría de la Mujer de Bogotá).

Son estimaciones orientativas, no compromisos de resultado.

Indicador de resultado	Escenario conservador	Escenario moderado	Escenario optimista	Fuente de referencia
Completan el proceso formativo	85% (95)	90% (101)	96% (108)	Tasas de retención SENA 2022-2023
Planes de negocio elaborados	85-90	95-100	100-108	Estándar programas emprend. Ibagué
Capital semilla entregado (meta)	90 kits	90 kits	90 kits	Cláusula contractual — dato fijo
Emprendimientos activos a 6 meses	55-65	65-75	75-85	Seguimiento Mujer Emprendedora Bogotá
Empleos directos + indirectos gen.	60-90	90-130	130-200	Estimación propia – 1,5 emp/emprendimiento
Personas impactadas (directas+familia)	230-260	260-300	300-360	112 benef. + 164 dep. + efecto multiplicador

LAS CINCO CONCLUSIONES MÁS IMPORTANTES

1. El programa llega a tiempo y a las personas correctas. Los indicadores de focalización — estrato, ingresos, condición de víctima, informalidad — confirman que los recursos públicos están llegando a quienes más los necesitan y más los pueden multiplicar.
2. El capital técnico previo del grupo es un activo, no una complicación. Que el 71,4% ya tenga experiencia en su línea significa que el programa no parte de cero: parte de una base real que puede tecnificar, estandarizar y escalar. Eso reduce tiempos de aprendizaje y aumenta la probabilidad de resultado.
3. La barrera principal es material, no actitudinal. Prácticamente nadie declara como obstáculo la falta de motivación o de capacidad. El obstáculo es el horno, la batidora, los insumos. El capital semilla no es un regalo: es la inversión que hace posible que todo lo demás funcione.
4. El impacto del programa trasciende al beneficiario. Con 164 dependientes declarados y un promedio de 1,84 por beneficiario, el programa toca directamente a más de 269 personas. Con el efecto multiplicador del emprendimiento — clientes, proveedores, empleados futuros — el radio de impacto puede triplicarse.
5. El diagnóstico revela un grupo con resiliencia extraordinaria. Las historias de estas 105 personas — madres solas, víctimas del conflicto, adultos mayores que recomienzan, personas con discapacidad que sueñan con empresas — son el argumento más poderoso para la continuidad de este programa y para la inversión pública en emprendimiento productivo como política de inclusión económica.

DOCUMENTOS DE SOPORTE Y EVIDENCIA

BASE DE DATOS BENEFICIARIOS DEL PRESENTE DIAGNÓSTICO

ESTÉTICA

#	Nombres y Apellidos	Identificación
1	Diana Ximena Hernández Villamil	1030281632
2	María Fernanda pinto gonzalez	1007788026
3	Nadia Lizeth Riveros Aya	1110446673
4	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	1110517355
5	Sandra Devia Trujillo	65749739
6	María Paula Hernández Matoma	1104546490
7	Angie Paola Sanabria Cabezas	1005824668
8	Danna Jurany Clavijo Roa	1006124054
9	Karol Nicol Noriega Mendoza	1019028026
10	Jennifer Lorena Cachaya Luna	1104934685
11	Laura Natalia Tovar González	1005755145
12	Viviana Camacho Quevedo	1024518540
13	Angela Yarledy Melecio Rubiano	1106950034
14	leidy Colorado Rodriguez	1110479523
15	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	1110582714
16	yeimy Brigith otalvaro forero	1006086582
17	Jenny jakbleidy Trujillo Torres	1110496369
18	Nicols Tatiana Cardozo madrigal	1234645100
19	Dayanna Marcela cardoso ortiz	1110587946
20	María Paula Ruiz Triana	1007428016
21	Valentina Toledo Orjuela	1005910849
22	Maria alejandra rojas	1110535990
23	Maira Alejandra lemus rojas	1110514196
24	Laura Natalie Mendoza Delgado	1005715137
25	Nubia Ruth Amezquita Lopez	46383100
26	Luisa Katherine Machado Alaguna	1110583200
27	Jessica Viviana Meza Mendoza	1098713159
28	Viviana Marcela Mahecha Carabalí	1110474219
29	Martha Esperanza Peña Arteaga	65630862
30	Yennifer Angelina Hernandez Laserna	1110447557
31	Ingrid paola gonzalez sanchez	1104703225
32	Nathalia Zárate lopez	1110534796
33	Yeimy rondon Guayara	28544289
34	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	1000287576
35	diana mayerli bernal borja	1006129628
36	Perla Niyed Sosa Sanchez	1110539278
37	Angela Soraya Mendez Rios	1108998795
38	Carolina Osorio Santos	1110496165
39	Lucely Vivíana Parrales	38144182
40	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	1110548494
41	Mariela Latorre Calderon	46358457
42	kelly Alexandra Sanchez Careanza	1005770661
43	Luz Karina Aguilar Vanegas	1110508640
44	Paola Andrea montoya Ruiz	1006127994
45	Yudy Andrea Peña Durán	1110492267
46	Adriana ximena nuñez prada	1069175427

47	Leídy Melisa bastó sanabria	1110558737

PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA

#	Nombres y Apellidos	Identificación
1	Carmenza Gallon Lomelin	66785790
2	Diana Paola Ascencio Hernández	65631270
3	Anyi Alejandra Caro Romero	1234639096
4	Amparo Valderrama Medina	28554249
5	Doralba Duque Días	38236365
6	Cristian Esleider Pantoja Dimate	1110550892
7	Sara Alexandra Vargas Nieto	1005714568
8	Alejandra Leonor Rincon Osorio	36310856
9	Pedro Nel Duarte Arias	17651453
10	Sthefania Velandia Ruiz	1005696264
11	Angela Cristina Suesca Rodríguez	1110546517
12	Dahyana Alejandra Rivera	1110587649
13	Isabela Muñoz López	1005691241
14	Laura Valentina Ávila diaz	1110471269
15	Laura Patricia Ruiz Rubiano	1006116944
16	Laura Lizeth Díaz barrios	1110533718
17	Lina Martinez Torres	65751056
18	Mercedes Marquez Lopez	51754504
19	Adriana Ayerbe Loaiza	51859679
20	Esther Meneses Rubio	65743693
21	Luz Johanna rosero Barrero	38142846
22	Liliana María Barrero Rojas	65749415
23	Angela Maria Sanabria Martinez	28538463
24	Martha Yolanda Tique	28683181
25	Ruth Castellanos Ojeda	51633872
26	Yelipza Escandón Cifuentes	65719155
27	Nohora Esperanza Perdomo Hernandez	46643288
28	Hader Fabian Madrigal Polanco	1110489015
29	Maricela Guayara Rincón	28979318
30	Nelphy Vanessa Rojas Vanegas	1110545035
31	Claudia Marina Munoz Castro	65773675
32	Valentina Afanador Rubio	1007411290
33	Martha Lorena Pérez mora	38361873
34	Nubia Quimbayo Mendoza	65783275
35	Aura Rocío Garzon Avila	1110519763
36	Aidé Bedoya Tapiero	52079082
37	Gloria Consuelo Ballesteros Moreno	65779472

CHOCOLATERÍA

#	Nombres y Apellidos	Identificación
1	Angie Viviana Mendoza Castro	1015447173
2	Jorge Luis Méndez Ríos	1110557220
3	Alejandra Aldana Giraldo	1234641749
4	Cindy Johanna Sanchez Barajas	1116797985
5	Isabella Bocanegra Rincon	1104935852
6	Gabriela Moreno Gomez	1110600513
7	Lesnny Jaricza gonzalez Martinez	1110567692
8	Juan Steven López Calderón	1105672513
9	Natalia andrea montero barrios	1005839321
10	July Milena Tovar Suarez	658246755
11	Magaly Lugo Calderon	1110504342
12	Mayra Alejandra Guzman	1110444637
13	Nelson David Gutierrez Sastoque	1010174875
14	Luz Marina Quijano	49650137
15	Niyireth Villabon Molina	1110461436
16	Gloria Marcela Pardo Velasquez	38364254
17	Francy Alejandra Barrera Rodriguez	1015400778
18	Nelsy Tobon Gonzalez	52176475
19	Patricia Cubillos Bustamante	1012403814
20	Martha Cecilia Sanchez Varon	65729807
21	Claudia Isabel Arevalo	52521431
22	Carolina Rico Cifuentes	28544405
23	Martha Isabel Bustos Granada	65759766
24	Derly Dibeth Gualteros Suarez	1110545141

REGISTRO FOTOGRÁFICO ENCUENTROS PRESENCIALES DE SOCIALIZACIÓN DE LA HERRAMIENTA DIGITAL, ENTREVISTA GRUPAL, TALLER DIAGNOSTICO Y EJERCICIO DE OBSERVACIÓN DIRECTA. GRUPOS ESTÉTICA, PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA; Y CHOCOLATERÍA

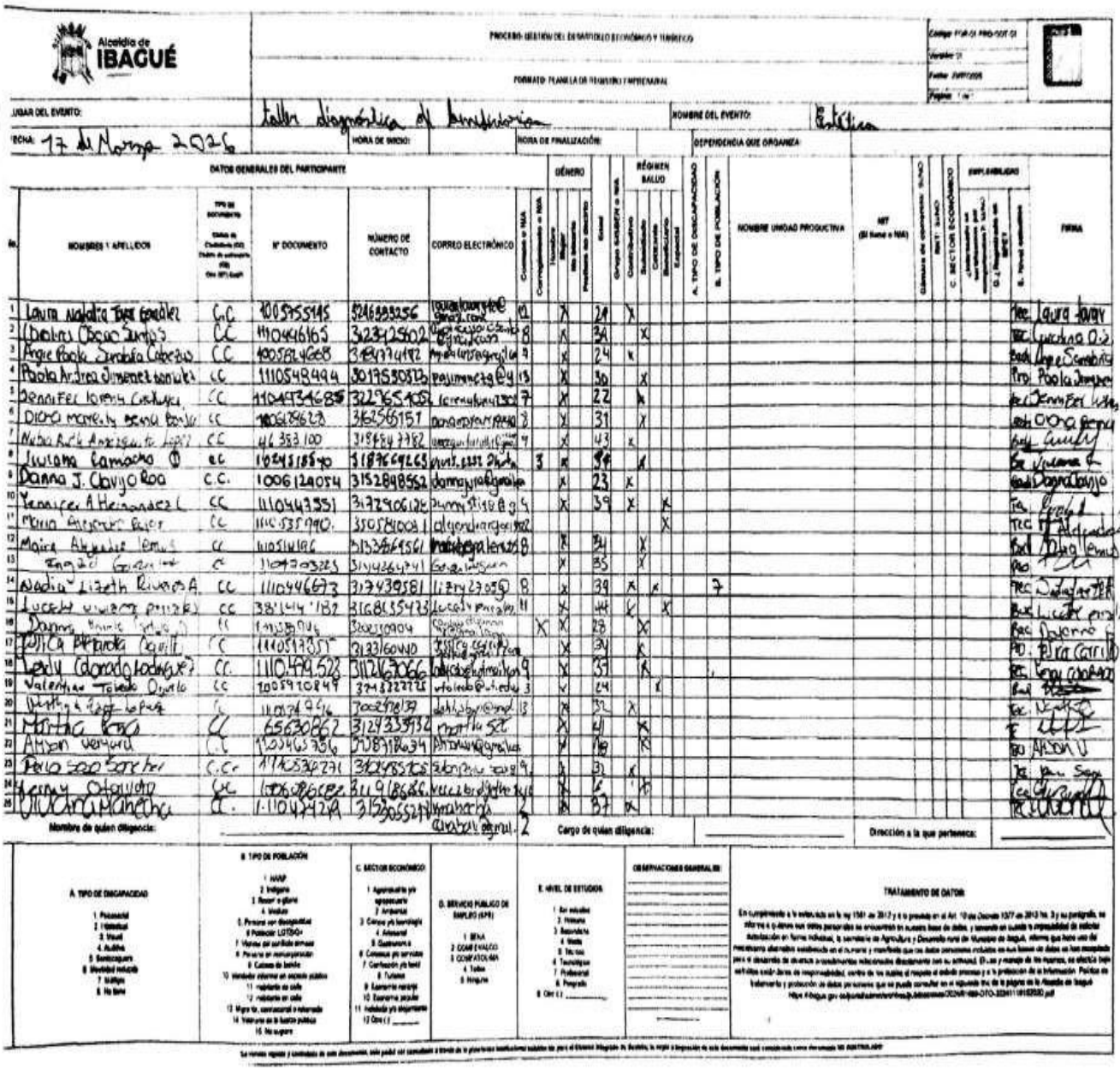






LISTADOS DE ASISTENCIA TALLERES DIAGNOSTICOS Y APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS

ESTÉTICA 1



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO Y ASISTENCIA

LUGAR DEL EVENTO: taller diagnóstico de barrio Interlaken — NOMBRE DEL EVENTO: Estética

FECHA: 17 de Marzo 2026 — HORA DE INICIO: — HORA DE FINALIZACIÓN: — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA:

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	Otro	Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Contributivo	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	Rut: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Se encuentra en alguna de las siguientes condiciones?	G. ¿Pertenece a un grupo étnico?	E. Nivel educativo	FIRMA
1	Laura Natalia Báez González	C.C.	1005955945	3216933256	[illegible]	10		X				24		X														
2	Diana Cecilia Zuñiga	CC	1104461665	3233125802	[illegible]	8		X				34			X													
3	Angie Paola Zambrano Cabezas	CC	1005814668	3143734192	[illegible]	9		X				24		X														
4	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	CC	1110548494	3019530325	[illegible]	13		X				36			X													
5	Jennifer Lorena Cardenas	CC	1104934685	3229654058	[illegible]	7		X				22		X														
6	Diana Marcela Ocoro Perez	CC	1006286278	3162561157	[illegible]	8		X				31			X													
7	Nubia Ruth Arciniegas Lopez	CC	46.353.100	3184847782	[illegible]	9		X				43		X														
8	Liliana Camacho D	CC	1026515840	3187692265	[illegible]	3		X				34		X														
9	Danna J. Clavijo Roa	C.C.	1006129054	3152848552	[illegible]			X				23		X														
10	Yenifer A Hernandez L	CC	1104443351	3172906126	[illegible]	4		X				39		X			X											
11	Maria Fernanda Ruiz	CC	1110535990	3505841008	[illegible]												X											
12	Maira Alejandra Lemus	CC	1105141186	3133566561	[illegible]	8		X				34			X													
13	Angel Gonzalez	CC	1104203225	3154264741	[illegible]			X				35			X													
14	Nadia Lizeth Rivera A	CC	1110446673	3174395811	[illegible]	8		X				39		X		X			7									
15	Lucely Viviana Pulido	CC	38.144.182	3168135423	[illegible]	11		X				44		X			X											
16	Danna [illegible]	[illegible]	[illegible]	3xx119904	[illegible]		X	X				28			X													
17	Erika Patricia Carrillo	CC	1110517351	3133160440	[illegible]			X				34		X														
18	Leidy Alejandra Rodriguez	CC	1110.494.523	3112663066	[illegible]	9		X				37		X														
19	Valentina Toledo Duarte	CC	1005970849	3143222725	[illegible]	3		X				24				X												
20	[illegible]	CC	1110726946	7002978139	[illegible]	13		X				32		X														
21	Martha Rosa	CC	65630862	3124335932	[illegible]			X				41			X													
22	Amparo Vergara	C.C.	1.020.463.956	3108918634	[illegible]			X				48			X													
23	Paola Sanchez	C.C.	1.116.539.271	3124985258	[illegible]	9		X				31		X														
24	Jenny Otalvaro	CC	1006986682	3114986866	[illegible]			X				26																
25	[illegible]	CC	1.110.447.429	3152655247	[illegible]	2		X				37		X														

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple 7. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctimas del conflicto armado 8. Persona en condición de pobreza 9. Cabeza de familia 10. Habitante de calle en situación crítica 11. Habitante de calle 12. Migrante, caminante o retornado 14. Trabajador de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agropecuario y/o agroindustria 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Ambiental 5. Construcción 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro ( ) ____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Bachillerato 4. Media 5. Técnico/a 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) ____

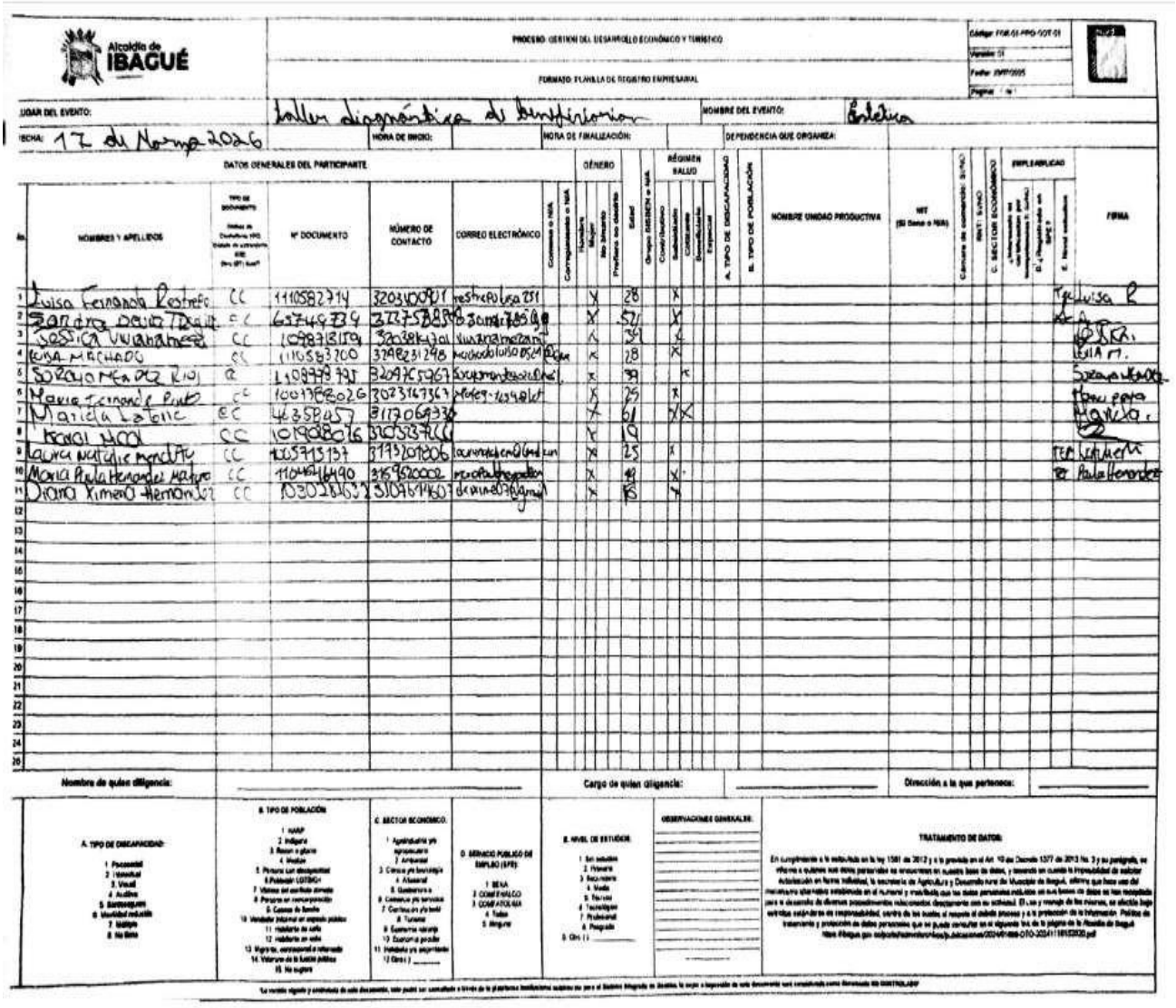
OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS

En cumplimiento a la establecido en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 Nº. 3 y su parágrafo, se informa a quienes son estas personas se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural de Municipio de Ibagué, informa que hace uso de mecanismos alternativos establecido en el numeral 2 manifiesta que los datos personales incluidos en esta base de datos se han recopilado para el desarrollo de diversas actividades relacionadas directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, cuidado de los mismos al respecto el debido proceso y a la protección de la información Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

LISTADOS DE ASISTENCIA TALLERES DIAGNOSTICOS Y APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS

ESTÉTICA 2



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: taller diagnóstico de identificación — NOMBRE DEL EVENTO: Estética

FECHA: 17 de Marzo 2026 — HORA DE INICIO: — HORA DE FINALIZACIÓN: — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA:

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comerciante o N/A	Corresponsable o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo ÉTNICO o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Excepción	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEADO: Información no suministrada por el trabajador (Sector económico)	D. ¿Pregunta sólo en SPE?	E. Nivel académico	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo	CC	1110582714	3203400911	restrepoluisa231			X				28		X														
2	Sandra Deiby Tibaut	CC	65744734	3177588848	3cmartinez@gmail.com			X				52		X														
3	JESSICA VILLAMARIN	CC	1098318179	3203814701	villamarinjessica			X				34		X														
4	LEISA MACHADO	CC	1110583200	3148231248	machadoluisa05@gmail.com			X				28		X														
5	SORAYA MEJIA DIAZ RIOJ	CC	1.098778.781	3209757967	sorayamejiadiaz@hotmail.com			X				39			X													
6	Maria Fernanda Pinto	CC	1001788026	3023143367	mfpinto-1234@hotmail.com			X				25		X														
7	Marcela Latorre	CC	46358457	3117069336				X				61		X	X													
8	Karol Nicol	CC	1019080676	3165337766				X				19																
9	Laura Natalia Mendieta	CC	1035913137	3193209206	laurinatalia06@hotmail.com			X				25		X														
10	Maria Paula Hernandez Mateus	CC	1104716490	3159520002	mariapaulahernandez			X				21		X														
11	Diana Ximena Hernandez	CC	1030281637	3104974607	dianahernandez			X				18		X														
12																												
13																												
14																												
15																												
16																												
17																												
18																												
19																												
20																												
21																												
22																												
23																												
24																												
25																												

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1 Psicosocial 2 Visceral 3 Visual 4 Auditiva 5 Sensorial 6 Múltiple 7 Ninguna 8 No Sabe

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1 NARP 2 Indígena 3 Raizal y Palenquero 4 Mestizo 5 Persona Con discapacidad 6 Población LGTBIQ+ 7 Víctima del conflicto armado 8 Persona en reincorporación 9 Cabeza de familia 10 Vendedor informal en espacio público 11 Habitante de calle 12 Habitante en calle 13 Migrante, connacional o retornado 14 Víctima de la fuerza pública 15 Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1 Agricultura y/o agropecuario 2 Ambiental 3 Cultura y/o turismo 4 Ahorro 5 Comercio y/o servicios 6 Construcción y/o textil 7 Turismo 8 Economía naranja 9 Economía popular 10 Población y/o emprendimiento 11 Otro(s) _____

D. MERCADO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1 SENA 2 COMFENALCO 3 COMFATOLIMA 4 Todos 5 Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1 Sin estudios 2 Primaria 3 Bachillerato 4 Media 5 Técnico 6 Tecnológico 7 Profesional 8 Posgrado 9 Otro(s) _____

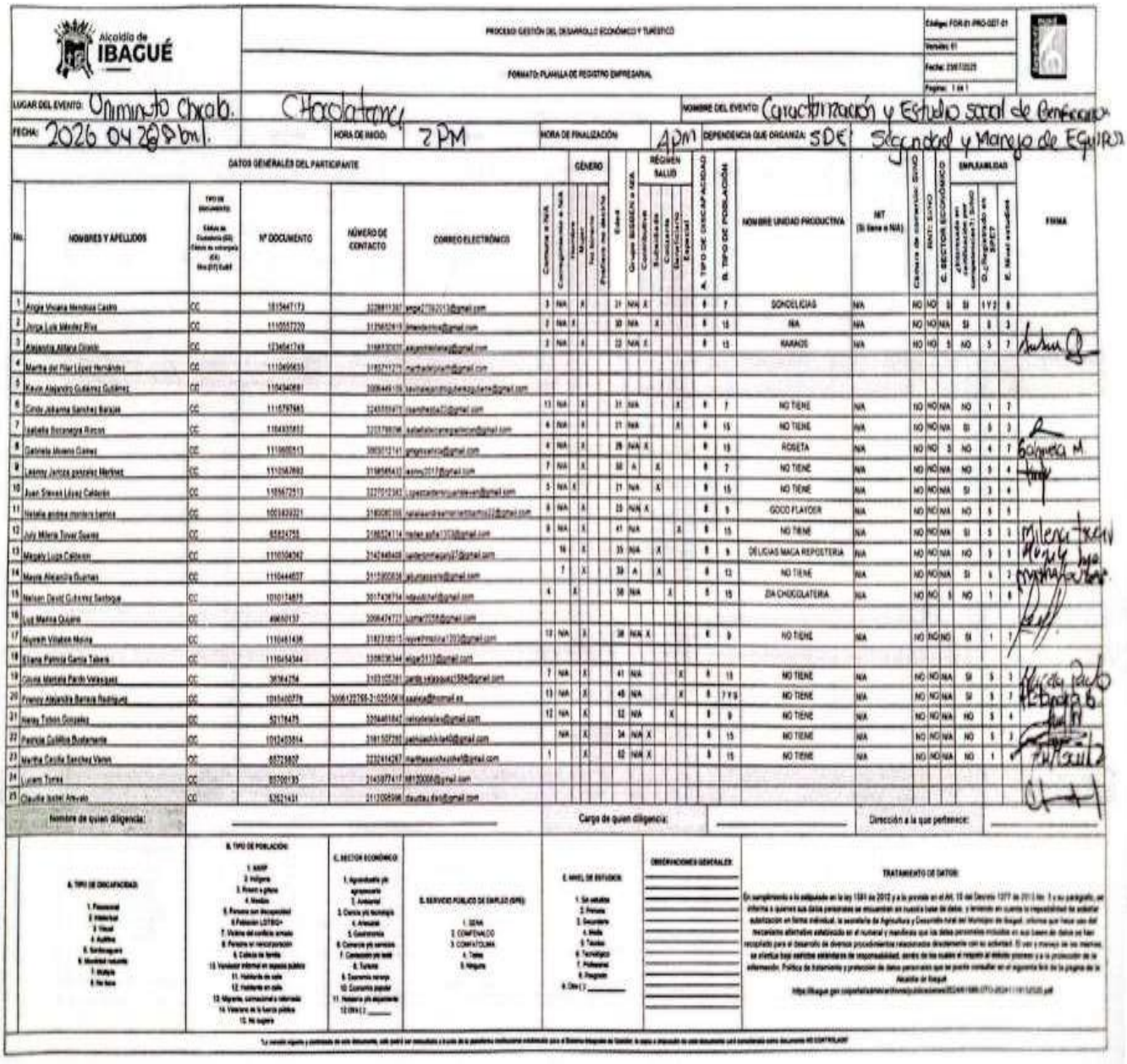
OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS

En cumplimiento a la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes son datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral 2 mediante el cual los datos personales recolectados en esta base de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estricta exigencia de responsabilidad, control de los mismos al mismo el debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué https://ibague.gov.co/portal/transparencia/loads/publicaciones/2024/01/08/010-2024110815203020.pdf

LISTADOS DE ASISTENCIA TALLERES DIAGNOSTICOS Y APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS

CHOCOLATERÍA 1



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR.01.PRO-GET-01 | Versión: 01 | Fecha: 23/07/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Unimanto Chicalo. Chocolatería | NOMBRE DEL EVENTO: Caracterización y Estudio social de Confección

FECHA: 2026 04 28 8m. | HORA DE INICIO: 2 PM | HORA DE FINALIZACIÓN: 4pm | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Seguridad y Manejo de Equipos

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	CÁMARA DE COMERCIO SI/NO	RUT: SI/NO	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Angie Viviana Mendoza Castro	CC	1015447173	3208811387	angie27092113@gmail.com			9	7	SONCELICIAS	NA	NO	NO	5	SI	
2	Jorge Luis Méndez Ríos	CC	1110557220	3125652619	jmendezrios@gmail.com			9	15	NA	NA	NO	NO	NA	SI	
3	Alejandra Arango Giraldo	CC	1234567749	3108730037	alejandraarango@gmail.com			9	15	KARADE	NA	NO	NO	5	NO	
4	Martha del Pilar López Hernández	CC	1110495615	3182791279	martadelpilar@gmail.com											
5	Kevin Alejandro Gutiérrez Gutiérrez	CC	1106340681	3008445119	kevinalejandrogutierrez@gmail.com											
6	Cindy Johanna Sánchez Barajas	CC	1116797665	3245559473	cisanchez02@gmail.com			9	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	
7	Isabella Bocanegra Rincon	CC	1106335612	3233788796	isabellabocanegrarincon@gmail.com			9	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	
8	Gabriela Alvarez Gomez	CC	1110605613	3053121141	gabyalvarez@gmail.com			9	15	ROSETA	NA	NO	NO	5	NO	
9	Leanny Jerico gonzalez Martinez	CC	1110567893	3158585433	leanny2017@gmail.com			9	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	
10	Juan Steven López Calderón	CC	1106672513	3227512343	juanstevenlopezcalderon@gmail.com			9	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	
11	Natalia andrea montero santos	CC	1003693221	3160961555	nataliaandreamontero1112@gmail.com			9	9	GOOD FLAYDER	NA	NO	NO	NA	NO	
12	July Milena Tovar Suarez	CC	65834755	3186524114	milena.sofia1313@gmail.com			9	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	
13	Magaly Luza Calderon	CC	1110104342	3147449408	galadamimagaly07@gmail.com			9	9	DELICIAS MAICA REPOSTERIA	NA	NO	NO	NA	NO	
14	Mayra Alejandra Guarnizo	CC	1110444507	3113950838	alguarnizo@gmail.com			9	12	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	
15	Nelson David Gutierrez Santoya	CC	1010124875	3017436714	ndavidchef@gmail.com			9	15	ZIA CHOCOLATERIA	NA	NO	NO	5	NO	
16	Luz Marina Oviedo	CC	65630137	3008437121	lumar7074@gmail.com											
17	Alyreth Villalba Mena	CC	1110461436	3182318015	reyethmena1703@gmail.com			9	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NO	SI	
18	Eliana Patricia Gaitán Tabera	CC	1110454344	3208736344	eligai3113@gmail.com											
19	Cinvia Marbella Pardo Velasquez	CC	36764274	3103105781	pardo.velasquez1306@gmail.com			9	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	
20	Francy Alejandra Barrera Rodriguez	CC	1018400778	300612276B-3105106	barrera@hotmail.es			9	7 Y 9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	
21	Nancy Tobon Quiceno	CC	52178475	3204461842	nancytobon@gmail.com			9	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	
22	Patricia Cubillos Bustamante	CC	1012435814	3161507281	patriciacbustamante@gmail.com			9	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	
23	Martha Cecilia Sanchez Viana	CC	65723802	3232414267	marthasanchezviana@gmail.com			9	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	
24	Lucero Torres	CC	65750135	3143877417	65135566@gmail.com											
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52521431	3112095696	claudiaj.dara@gmail.com											

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Veterano de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Industria y/o alquimia 12. Otro ¿Cuál? _____

D. SERVICIOS PÚBLICOS DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ¿Cuál? _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

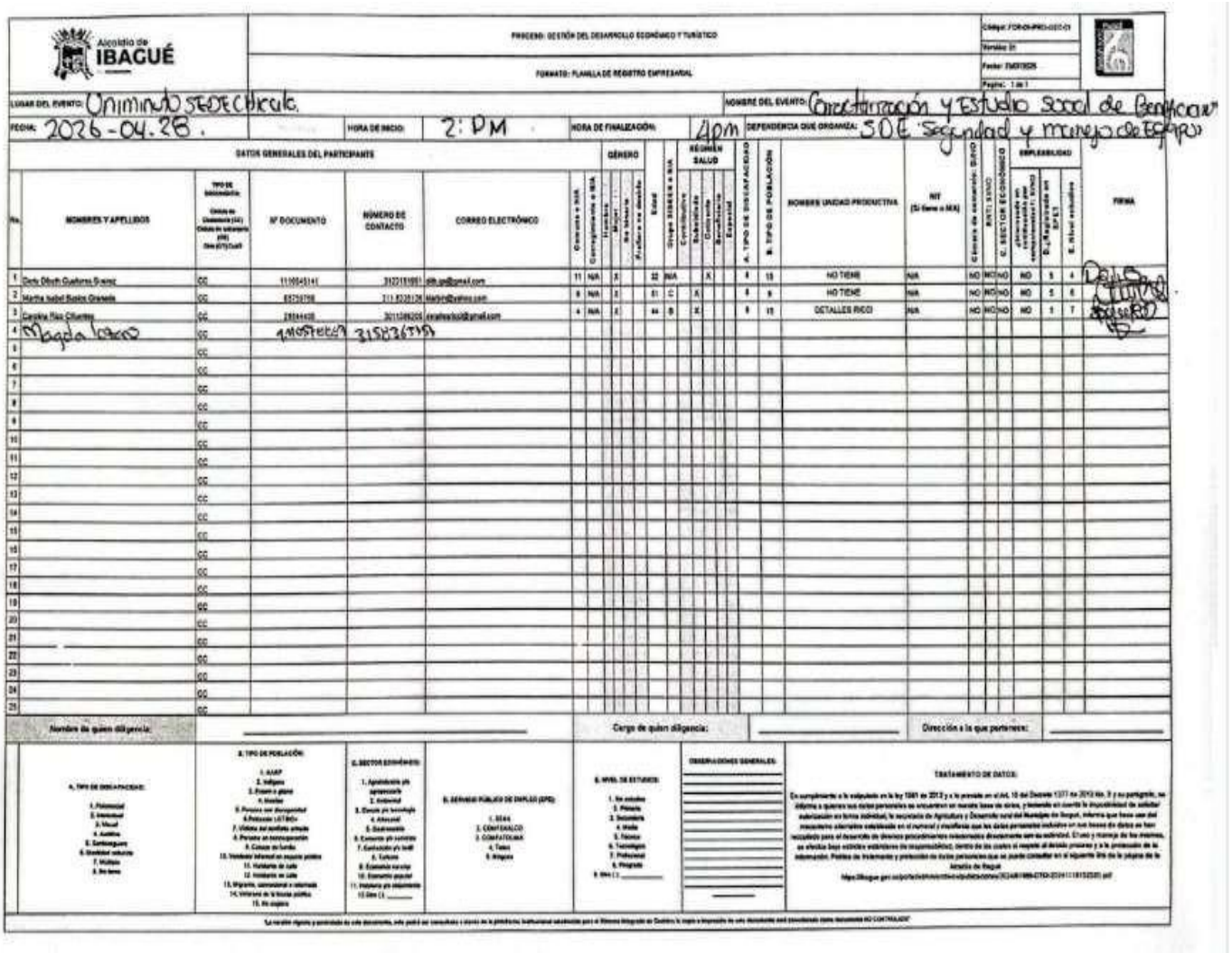
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 Art. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la responsabilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de sus mismos se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, acorde de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/administracion/archivos/publicaciones/352491/886-ITO-2024111101/2025.pdf

La versión vigente y publicada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión. Si copia o imprime este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

LISTADOS DE ASISTENCIA TALLERES DIAGNOSTICOS Y APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS

CHOCOLATERÍA 2



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Unimanda SEDE Circula. NOMBRE DEL EVENTO: Caracterización y Estudio Social de Beneficiarios

FECHA: 2026-04-28. HORA DE INICIO: 2:PM HORA DE FINALIZACIÓN: 4pm DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Seguridad y manejo de Equipos

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Dorly Dilath Cuellares Suarez	CC	1110045141	3122181981	dilh.gs@gmail.com	11 NA X 22	NA X	4	13	NO TIENE	N/A	NO NO NO NO 5 4	
2	Martha Isabel Rojas Granada	CC	65756798	311 8230126	Mabjrg@yahoo.com	9 NA X 51 C	X	9	9	NO TIENE	N/A	NO NO NO NO 5 6	
3	Carolina Rios Cifuentes	CC	28844408	3011586205	carolinarios@gmail.com	4 NA X 44 D	X	9	13	DETALLES RICO	N/A	NO NO NO NO 1 7	
4	Magda Lorena	CC	4 MOSTRO?	315836(TYS)									
5		CC											
6		CC											
7		CC											
8		CC											
9		CC											
10		CC											
11		CC											
12		CC											
13		CC											
14		CC											
15		CC											
16		CC											
17		CC											
18		CC											
19		CC											
20		CC											
21		CC											
22		CC											
23		CC											
24		CC											
25		CC											

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple 7. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. ASAP 2. Indígena 3. Room o gitano 4. Mestizo 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Consejo de Juntas 10. Habitante de calle 11. Habitante en calle 12. Migrante, comunidad o diferente 13. Habitante en situación de pobreza 14. Habitante de la Rivera pública 15. No aplica

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agroecología 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Construcción 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Hotelería y/o alojamiento 12. Otro (¿) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

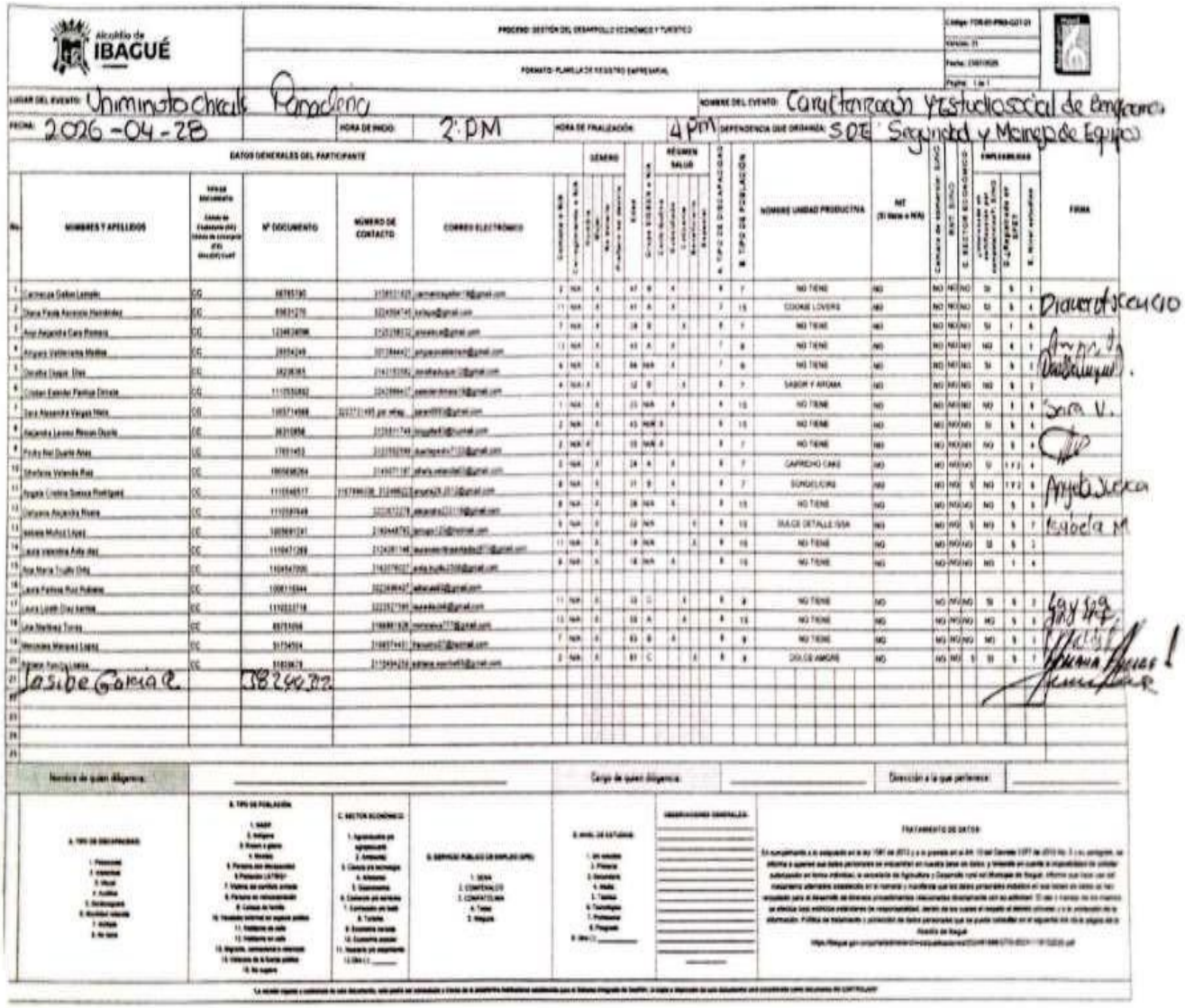
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a la premisa en el Art. 15 del Decreto 1377 de 2013 Nro. 2 y su participación, se informa a quienes son datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la responsabilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales indicativo en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al derecho intimo y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/administracion/publicaciones/2024/0186-ETIQ-2024111815205.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión. La copia o impresión de este documento será considerada COPIA NO CONTROLADA

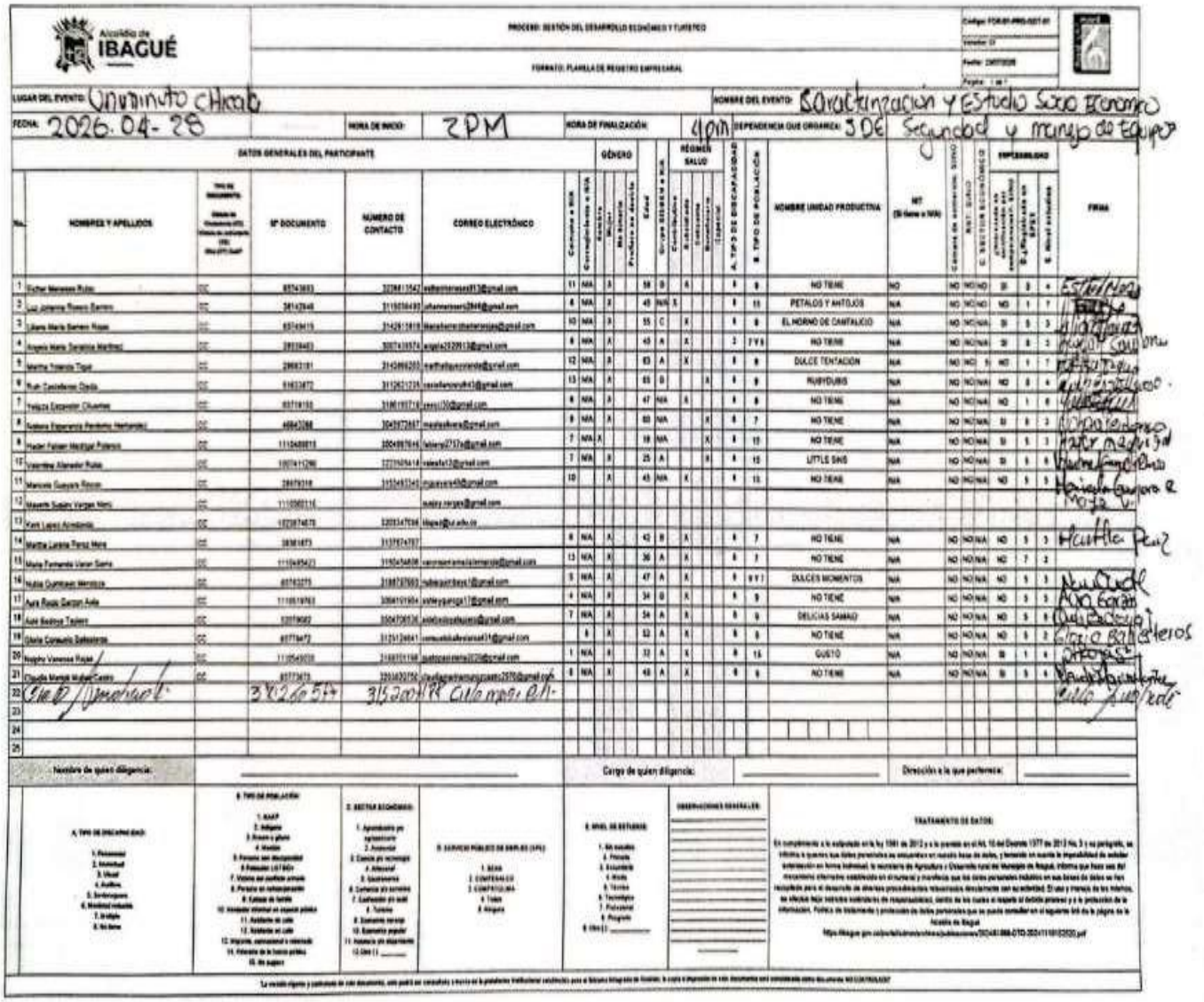
LISTADOS DE ASISTENCIA TALLERES DIAGNOSTICOS Y APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS

PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA 1



LISTADOS DE ASISTENCIA TALLERES DIAGNOSTICOS Y APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS

PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA 2



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Universitario Ch'waib — NOMBRE DEL EVENTO: Caracterización y Estudio Socio Económico

FECHA: 2026-04-28 — HORA DE INICIO: 2PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 4pm — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE — Seguridad y manejo de Equipo

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT	FIRMA
1	Victor Manuel Rubio	CC	93741693	3238613542	rubiovictor0693@gmail.com	M		NO TIENE	NO	
2	Luz Johanna Rivera Barrero	CC	38142648	3115016493	johannarivera2848@gmail.com	F		PETALOS Y ANTOJOS	NA	
3	Liliana María Barrero Rojas	CC	65749415	3142613818	lilianabarrerorojas@gmail.com	F		EL HORNO DE CANTALICIO	NA	
4	Angela María Serrano Martínez	CC	28919443	3007435574	angela2209113@gmail.com	F		NO TIENE	NA	
5	Martha Yolanda Tigal	CC	28983181	3145866203	marthatigalcorrales@gmail.com	F		DULCE TENTACIÓN	NA	
6	Ruth Castellanos Ovalle	CC	51653472	3112621239	castellanosruth1@gmail.com	F		RUBYDUBS	NA	
7	Yeraza Escandón Chuenes	CC	65718150	3186193718	yeraz130@gmail.com	F		NO TIENE	NA	
8	Nubia Esperanza Perdomo Hernández	CC	46847288	3045972647	nperdomohdez@gmail.com	F		NO TIENE	NA	
9	Yeider Fabian Madrigal Polanco	CC	1115458815	3004997616	Valery2717y@gmail.com	F		NO TIENE	NA	
10	Valentina Alexander Rubio	CC	1007411298	3221505418	valealx12@gmail.com	F		LITTLE SINS	NA	
11	Marcela Guayara Rincón	CC	28679318	3152453245	mguayara49@gmail.com	F		NO TIENE	NA	
12	Maverit Sugey Vargas Neri	CC	1110960116		sugey.vargas@gmail.com					
13	Yeni Lopez Arredondo	CC	1023874678	3203347936	ldapa@ut.edu.co					
14	Martha Lorena Pérez Mora	CC	38361873	3137974797		F		NO TIENE	NA	
15	María Fernanda Varon Sierra	CC	1110645423	3150476838	varonsierramariafernanda@gmail.com	F		NO TIENE	NA	
16	Nubia Quintero Mendoza	CC	65763275	3186787693	nubiaquintero1@gmail.com	F		DULCES MOMENTOS	NA	
17	Ayra Rocio Garzon Avila	CC	1116519763	3204101604	ayrayegarzon11@gmail.com	F		NO TIENE	NA	
18	Ayde Beatriz Tejiero	CC	52078582	3004736136	aydebeatrizt@yahoo.com	F		DELICIAS SAMAD	NA	
19	Gloria Consuelo Sabastian	CC	65771672	3125126641	consuelosabastian61@gmail.com	F		NO TIENE	NA	
20	Nayibe Vanessa Rojas	CC	1110549038	3168701198	nayibevanessa222@gmail.com	F		GUSTO	NA	
21	Claudia Marcela Muñoz Castro	CC	65773473	3203402756	claudiamarcelamunozcastro2570@gmail.com	F		NO TIENE	NA	
22			38260547	3152001418	Colombia					
23										
24										
25										

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

9.
COMPONENTE 2

9.1 ACOMPAÑAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN, JUSTIFICACIÓN, OBJETIVOS Y ARTICULACIÓN

INTRODUCCIÓN

En desarrollo del Convenio de Asociación No. 2304 de 2026, suscrito entre el Municipio de Ibagué y la Fundación Manos a la Obra por mi País, se ejecutó el Componente 2 denominado "Acompañamiento para la Elaboración y Evaluación de Planes de Negocio", concebido como una estrategia integral orientada al fortalecimiento de capacidades empresariales, productivas y financieras de los beneficiarios participantes del proyecto.

La implementación de este componente respondió a la necesidad de complementar el proceso de formación técnica desarrollado en el Componente 1, mediante acciones encaminadas a facilitar la estructuración de iniciativas productivas viables, sostenibles y coherentes con las dinámicas económicas del territorio. En este sentido, el acompañamiento realizado permitió que los participantes transformaran los conocimientos adquiridos durante los procesos formativos en propuestas concretas de emprendimiento, soportadas en herramientas básicas de planificación empresarial.

El componente se desarrolló con un enfoque práctico y participativo, brindando acompañamiento profesional a ciento dos (102) beneficiarios pertenecientes a las líneas de formación de Estética, Panificación y Repostería, y Chocolatería. A través de jornadas de asesoría y orientación personalizada, los participantes formularon sus respectivos planes de negocio, incorporando elementos relacionados con análisis de mercado, organización operativa, estrategias comerciales y planificación financiera básica.

De manera complementaria, se adelantó un proceso de evaluación técnica de los planes de negocio formulados, con el propósito de verificar la pertinencia, coherencia y viabilidad de las propuestas presentadas, permitiendo identificar aquellas iniciativas con mayores posibilidades de sostenibilidad y fortalecimiento productivo. Este ejercicio constituyó un insumo fundamental para la selección de los beneficiarios que accederían a la entrega de capital semilla representado en kits productivos, conforme a los criterios establecidos por el proyecto.

La ejecución del componente contribuyó significativamente al cumplimiento de los objetivos del convenio, promoviendo el emprendimiento, la generación de ingresos y el fortalecimiento de unidades productivas en sectores estratégicos para la economía local. Asimismo, permitió avanzar en la consolidación de capacidades empresariales orientadas a la sostenibilidad de los emprendimientos y al mejoramiento de las condiciones socioeconómicas de los participantes y sus familias.

JUSTIFICACIÓN

El fortalecimiento de iniciativas productivas constituye una de las estrategias más efectivas para promover el desarrollo económico local, la generación de ingresos y la creación de oportunidades de empleo en los territorios. Sin embargo, la sostenibilidad de los emprendimientos depende no solo del conocimiento técnico asociado a un oficio específico, sino también de la capacidad de planificar, organizar y gestionar adecuadamente los recursos disponibles.

En este contexto, el Componente 2 surgió como una respuesta a la necesidad de brindar herramientas empresariales básicas a los beneficiarios del proyecto, permitiéndoles estructurar de manera organizada sus ideas de negocio y proyectar el funcionamiento de sus futuras unidades productivas.

La formulación de planes de negocio permitió a los participantes analizar las condiciones del mercado, identificar oportunidades comerciales, definir estrategias de producción y comercialización, proyectar ingresos y costos, y establecer mecanismos básicos para la administración de sus emprendimientos. De esta manera, el proceso de acompañamiento facilitó la transición entre la formación técnica recibida y la puesta en marcha efectiva de actividades productivas generadoras de ingresos.

Adicionalmente, la evaluación técnica de los planes de negocio garantizó que la asignación del capital semilla se realizara bajo criterios objetivos relacionados con la viabilidad, pertinencia y sostenibilidad de las iniciativas propuestas. Este proceso contribuyó a optimizar la inversión de los recursos del proyecto y a fortalecer las probabilidades de éxito de las unidades productivas beneficiadas.

La articulación entre formación técnica, planificación empresarial, evaluación de iniciativas y entrega de capital semilla permitió consolidar una estrategia integral de fortalecimiento productivo, orientada a generar impactos positivos y sostenibles en la población beneficiaria.

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las capacidades empresariales, productivas y financieras de los beneficiarios del proyecto mediante el acompañamiento para la elaboración y evaluación de planes de negocio, contribuyendo a la consolidación de unidades productivas sostenibles y a la adecuada utilización del capital semilla entregado en el marco del convenio.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Brindar acompañamiento técnico a los beneficiarios para la formulación estructurada de planes de negocio acordes con las líneas de formación desarrolladas por el proyecto.

- Orientar a los participantes en la identificación de oportunidades de mercado, definición de productos y servicios, organización operativa y planificación financiera básica.
- Fortalecer competencias relacionadas con el emprendimiento, la gestión empresarial y la sostenibilidad de unidades productivas.
- Evaluar técnicamente los planes de negocio formulados mediante criterios previamente establecidos.
- Identificar las iniciativas productivas con mejores condiciones de viabilidad para la asignación del capital semilla.
- Promover la generación de ingresos y el fortalecimiento económico de los participantes mediante el desarrollo de emprendimientos sostenibles.

ARTICULACIÓN ENTRE EL COMPONENTE 1 Y EL COMPONENTE 2

El Componente 2 se desarrolló de manera complementaria y articulada con el proceso de formación ejecutado en el Componente 1 del convenio, constituyéndose en la fase de aplicación práctica de los conocimientos adquiridos por los participantes durante las jornadas de capacitación.

Durante el proceso formativo, los beneficiarios fortalecieron competencias técnicas en las áreas de Estética, Panificación y Repostería, y Chocolatería, además de adquirir conocimientos relacionados con liderazgo emprendedor, habilidades blandas, atención al cliente, costos de producción, comercialización y gestión básica de emprendimientos.

Los aprendizajes obtenidos durante estas jornadas constituyeron la base para la construcción de los planes de negocio, permitiendo que cada participante proyectara la implementación de una unidad productiva relacionada con el oficio aprendido.

En el caso de la línea de Estética, los beneficiarios formularon propuestas orientadas a la prestación de servicios de belleza, cuidado personal y bienestar, incorporando los conocimientos adquiridos en técnicas faciales, maquillaje, depilación, diseño de cejas, lifting de pestañas y servicios complementarios.

Para la línea de Panificación y Repostería, los participantes estructuraron iniciativas enfocadas en la elaboración y comercialización de productos panificados, repostería artesanal, tortas, postres y productos derivados, aplicando los conocimientos técnicos adquiridos durante el proceso formativo.

Por su parte, los beneficiarios de la línea de Chocolatería formularon propuestas productivas relacionadas con la transformación del cacao, elaboración de chocolates artesanales y comercialización de productos derivados, aprovechando las competencias desarrolladas durante las jornadas de capacitación.

Como resultado de este proceso, se acompañó la formulación de ciento dos (102) planes de negocio, distribuidos de la siguiente manera:

- Cuarenta y siete (47) planes de negocio correspondientes a la línea de Estética.
- Treinta y cuatro (34) planes de negocio correspondientes a la línea de Panificación y Repostería.
- Veintiún (21) planes de negocio correspondientes a la línea de Chocolatería.
- La articulación entre ambos componentes permitió que la formación técnica trascendiera el ámbito académico y se proyectara hacia la generación de oportunidades reales de emprendimiento, fortaleciendo las capacidades productivas y empresariales de los participantes y contribuyendo al cumplimiento de los objetivos generales del proyecto.

CAPÍTULO 2. MARCO CONCEPTUAL Y FUNDAMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO

EL EMPRENDIMIENTO COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL

El emprendimiento ha sido reconocido a nivel mundial como una de las principales herramientas para promover el crecimiento económico, la generación de empleo y el mejoramiento de las condiciones de vida de las comunidades. A través de la creación y fortalecimiento de unidades productivas, los emprendedores contribuyen a dinamizar la economía local, generar ingresos y aprovechar las oportunidades existentes en el mercado.

En el contexto de los programas de fortalecimiento productivo, el emprendimiento representa una alternativa efectiva para que las personas transformen sus conocimientos, habilidades y capacidades en iniciativas económicas sostenibles. De esta manera, los procesos de formación técnica adquieren un valor adicional cuando son complementados con herramientas de gestión empresarial que permitan a los beneficiarios convertir sus aprendizajes en oportunidades reales de negocio.

El proyecto desarrollado mediante el Convenio de Asociación No. 2304 de 2026 incorporó esta visión integral del emprendimiento, promoviendo no solo la adquisición de conocimientos técnicos en Estética, Panificación y Repostería, y Chocolatería, sino también el fortalecimiento de capacidades orientadas a la planificación, organización y administración de unidades productivas.

IMPORTANCIA DEL PLAN DE NEGOCIO

El plan de negocio constituye una herramienta de planificación que permite estructurar de manera organizada una iniciativa empresarial, definiendo los aspectos técnicos, operativos, comerciales y financieros necesarios para su implementación y sostenibilidad.

Su elaboración facilita la identificación de oportunidades, riesgos y necesidades asociadas al emprendimiento, permitiendo tomar decisiones fundamentadas antes de realizar inversiones o iniciar actividades productivas.

Durante el desarrollo del proyecto, los planes de negocio permitieron a los beneficiarios:

- Analizar las condiciones del mercado.
- Identificar clientes potenciales.
- Definir productos y servicios.
- Organizar procesos de producción.
- Establecer estrategias de comercialización.
- Calcular costos y precios de venta.
- Proyectar ingresos.
- Determinar la viabilidad básica de sus iniciativas productivas.

La formulación de estos documentos constituyó un paso fundamental para la adecuada utilización del capital semilla entregado por el proyecto, permitiendo orientar las inversiones hacia actividades productivas con mayores posibilidades de sostenibilidad.

ESTUDIO DEL ENTORNO Y ANÁLISIS DE MERCADO

Uno de los componentes esenciales en la formulación de un plan de negocio corresponde al análisis del entorno y del mercado en el cual se desarrollará la actividad económica.

El estudio de mercado permite recopilar y analizar información relacionada con:

- Clientes potenciales.
- Competidores existentes.
- Tendencias de consumo.
- Oportunidades comerciales.
- Necesidades insatisfechas.
- Comportamiento del mercado local.

Este análisis facilita la comprensión de las dinámicas económicas presentes en el territorio y permite diseñar estrategias más efectivas para la comercialización de productos o servicios.

Durante el acompañamiento realizado, los participantes identificaron características específicas del mercado local de Ibagué, reconociendo oportunidades de negocio relacionadas con los sectores de la belleza, la panificación, la repostería y la chocolatería artesanal.

Asimismo, analizaron aspectos relacionados con precios de referencia, preferencias de los consumidores, hábitos de compra y posibilidades de diferenciación frente a la competencia.

Elementos básicos del análisis de mercado

Identificación del cliente objetivo:
Consistió en determinar quiénes serían los principales compradores de los productos o servicios ofrecidos por cada emprendimiento.

Análisis de la competencia:
Permitió identificar negocios similares existentes en el entorno, sus fortalezas, debilidades y características diferenciadoras.

Determinación de oportunidades:
Facilitó el reconocimiento de nichos de mercado y necesidades que podrían ser atendidas mediante los emprendimientos formulados.

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO
La definición del producto o servicio constituyó un elemento fundamental dentro del proceso de formulación de los planes de negocio.

Este componente permitió a los participantes establecer con claridad:
- Qué ofrecerían al mercado.
- Cuáles serían sus características principales.
- Qué necesidades atenderían.
- Qué beneficios recibirían los clientes.
- Cuáles serían sus elementos diferenciadores.

La correcta definición de los productos y servicios facilitó la construcción de propuestas de valor orientadas a satisfacer necesidades específicas del mercado local.

En el caso de la línea de Estética, los beneficiarios definieron servicios relacionados con cuidado facial, maquillaje, depilación, diseño de cejas y tratamientos estéticos.

Los participantes de Panificación y Repostería estructuraron propuestas asociadas a la elaboración y comercialización de panes, tortas, postres y productos horneados.

Por su parte, los beneficiarios de Chocolatería proyectaron la producción y comercialización de chocolates artesanales y productos derivados del cacao.

PLAN OPERATIVO Y ORGANIZACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA
El plan operativo corresponde al conjunto de actividades necesarias para garantizar el funcionamiento adecuado de un emprendimiento.

Su propósito consiste en describir de manera organizada cómo se desarrollarán los procesos productivos y administrativos de la unidad de negocio.

Durante el acompañamiento se abordaron aspectos relacionados con:

- Procesos de producción.
- Equipos requeridos.
- Herramientas necesarias.
- Materias primas e insumos.
- Distribución de actividades.
- Organización del trabajo.
- Control de calidad.
- Atención al cliente.

La elaboración del plan operativo permitió que los beneficiarios visualizaran el funcionamiento integral de sus emprendimientos y planificaran adecuadamente el uso de los recursos disponibles.

Organización de la unidad productiva
Toda unidad productiva requiere una estructura básica de organización que permita distribuir responsabilidades y garantizar el cumplimiento de las actividades necesarias para el funcionamiento del negocio.

Los participantes definieron aspectos relacionados con:

- Responsables de producción.
- Procesos de compra de insumos.
- Atención al cliente.
- Comercialización.
- Control de inventarios.
- Administración básica.

PLAN DE MARKETING Y VENTAS
El plan de marketing constituye una herramienta orientada a facilitar la promoción y comercialización de productos y servicios.

Su finalidad consiste en diseñar estrategias que permitan atraer clientes, incrementar las ventas y posicionar el emprendimiento dentro del mercado.

Durante el proceso de acompañamiento se desarrollaron conceptos relacionados con:

Promoción
Conjunto de acciones destinadas a dar a conocer los productos y servicios ofrecidos.

Publicidad
Uso de diferentes medios para comunicar los beneficios y características del emprendimiento.

Servicio al cliente
Conjunto de actividades orientadas a garantizar experiencias positivas durante el proceso de compra.

Fidelización
Estrategias destinadas a mantener relaciones duraderas con los clientes y promover compras repetitivas.

Canales de comercialización
Medios utilizados para la venta de productos y servicios, incluyendo:

- Venta directa.
- Redes sociales.
- Referidos.
- Pedidos personalizados.
- Participación en eventos y ferias.

Los participantes identificaron estrategias de comercialización acordes con las características de sus emprendimientos y con las oportunidades existentes en el municipio de Ibagué.

PLAN FINANCIERO BÁSICO
El componente financiero permitió a los participantes comprender aspectos esenciales relacionados con la administración económica de sus emprendimientos.

La educación financiera constituye un factor determinante para la sostenibilidad de cualquier unidad productiva, ya que permite tomar decisiones fundamentadas sobre inversión, costos, precios y rentabilidad.

Durante las jornadas de acompañamiento se abordaron los siguientes conceptos:

Costos de producción
Corresponden a los recursos económicos necesarios para elaborar un producto o prestar un servicio.
Incluyen:

- Materias primas.
- Insumos.
- Mano de obra.
- Servicios públicos.
- Transporte.

- Otros gastos asociados.

Costos fijos y variables
Los participantes identificaron aquellos gastos que permanecen constantes y aquellos que varían dependiendo del volumen de producción.

Determinación del precio de venta
Se orientó a los beneficiarios para establecer precios que permitieran cubrir costos y generar utilidad.

Proyección de ingresos
Consistió en estimar los ingresos esperados de acuerdo con las ventas proyectadas.

Utilidad
Se explicó la importancia de calcular la diferencia entre ingresos y costos para determinar la rentabilidad de la actividad económica.

Uso eficiente del capital semilla
Los participantes analizaron la importancia de invertir adecuadamente los recursos representados en kits productivos, orientándolos hacia actividades que contribuyeran al crecimiento y sostenibilidad de sus emprendimientos.

VIABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD DE LOS EMPRENDIMIENTOS
La viabilidad de un emprendimiento se refiere a la capacidad real que tiene una iniciativa para operar, mantenerse y generar beneficios a lo largo del tiempo.

Durante el proceso de formulación de los planes de negocio se promovió el análisis de diferentes factores relacionados con la sostenibilidad de las unidades productivas, tales como:

- Existencia de mercado.
- Disponibilidad de recursos.
- Capacidad técnica del emprendedor.
- Acceso a clientes.
- Posibilidades de crecimiento.
- Uso eficiente de los activos productivos.

La sostenibilidad empresarial implica la capacidad de mantener operaciones estables en el tiempo, generando ingresos suficientes para cubrir costos y garantizar la permanencia de la actividad económica.

EL CAPITAL SEMILLA COMO MECANISMO DE FORTALECIMIENTO PRODUCTIVO

El capital semilla constituyó un instrumento de apoyo orientado a fortalecer las capacidades productivas de los beneficiarios mediante la entrega de kits especializados acordes con cada línea de formación.

Este mecanismo permitió complementar las competencias técnicas y empresariales adquiridas durante el proyecto, facilitando la puesta en marcha de las unidades productivas formuladas en los planes de negocio.

La adecuada utilización de los elementos entregados representó un factor determinante para el fortalecimiento de los emprendimientos y para la generación de oportunidades sostenibles de ingreso, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos del proyecto y al mejoramiento de las condiciones económicas de los participantes.

CAPÍTULO 3. DESARROLLO DEL ACOMPAÑAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO DE ACOMPAÑAMIENTO

En cumplimiento de las actividades contempladas dentro del Componente 2 del Convenio de Asociación No. 2304 de 2026, se desarrolló el proceso de acompañamiento para la elaboración de planes de negocio dirigido a ciento dos (102) participantes que culminaron satisfactoriamente los procesos de formación en las líneas de Estética, Panificación y Repostería, y Chocolatería.

El acompañamiento tuvo como finalidad brindar orientación técnica y metodológica para la formulación estructurada de planes de negocio viables, sostenibles y coherentes con las capacidades productivas desarrolladas por los participantes durante el proceso formativo.

Las jornadas fueron desarrolladas de manera presencial mediante actividades de asesoría individual y grupal, permitiendo que cada participante construyera su propuesta empresarial a partir de las competencias adquiridas en el Componente 1 y de las oportunidades identificadas dentro del mercado local.

La metodología implementada promovió la participación activa de los beneficiarios, facilitando espacios de análisis, reflexión y planificación orientados a la estructuración de iniciativas productivas con potencial de sostenibilidad y generación de ingresos.

Como resultado del proceso se logró la formulación de ciento dos (102) planes de negocio, distribuidos entre las tres líneas de formación contempladas en el proyecto.

METODOLOGÍA IMPLEMENTADA

El acompañamiento se desarrolló bajo una metodología participativa y aplicada, orientada a fortalecer las capacidades empresariales de los participantes mediante la construcción progresiva de sus planes de negocio.

La metodología contempló las siguientes etapas:

Diagnóstico inicial de la idea productiva

Inicialmente se realizó un ejercicio de identificación y caracterización de las ideas de negocio propuestas por los participantes, permitiendo reconocer sus intereses, expectativas y posibilidades de desarrollo empresarial.

Durante esta etapa se analizaron aspectos relacionados con:

- Experiencia previa.
- Conocimientos técnicos adquiridos.
- Recursos disponibles.

- Necesidades de inversión.
- Posibilidades de comercialización.
- Perfil de los clientes potenciales.

Orientación para la estructuración del plan de negocio
Posteriormente se desarrollaron jornadas de acompañamiento orientadas a la construcción de cada uno de los componentes del plan de negocio.
Los participantes recibieron orientación para organizar la información de manera lógica y estructurada, facilitando la comprensión integral de sus iniciativas productivas.

Asistencia técnica personalizada
Con el fin de atender las particularidades de cada emprendimiento, se realizaron espacios de asesoría personalizada en los cuales se resolvieron inquietudes y se brindó acompañamiento específico para el fortalecimiento de las propuestas empresariales.

Revisión y ajuste de los planes formulados
Una vez elaborados los documentos preliminares, se efectuó un proceso de revisión técnica orientado a verificar la coherencia y consistencia de la información consignada en cada plan de negocio.

Los participantes realizaron los ajustes correspondientes antes de presentar la versión final para evaluación.

TEMAS DESARROLLADOS DURANTE EL ACOMPAÑAMIENTO
Con el propósito de garantizar una adecuada formulación de los planes de negocio, el acompañamiento abordó los siguientes componentes fundamentales:

ESTUDIO DEL ENTORNO Y ANÁLISIS DE MERCADO
Los participantes realizaron ejercicios de análisis orientados a identificar las características del mercado local, las necesidades de los consumidores y las oportunidades existentes para sus emprendimientos.

Durante este proceso se analizaron aspectos relacionados con:

- Caracterización del cliente objetivo.
- Identificación de necesidades del mercado.
- Análisis de la competencia.
- Tendencias de consumo.
- Oportunidades comerciales.
- Factores diferenciadores.

Este ejercicio permitió que los beneficiarios comprendieran mejor el contexto económico en el cual desarrollarían sus actividades productivas.

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO
Cada participante definió claramente los productos o servicios que ofrecería al mercado, identificando características, beneficios y elementos diferenciadores.

La construcción de este componente permitió fortalecer la propuesta de valor de los emprendimientos y facilitar su posicionamiento frente a potenciales clientes.

PLAN OPERATIVO Y ORGANIZACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA
Los beneficiarios estructuraron la forma en que funcionarían sus unidades productivas, definiendo procesos, recursos, equipos, materiales y actividades necesarias para el desarrollo de sus emprendimientos.

Asimismo, identificaron mecanismos básicos de organización orientados a garantizar el adecuado funcionamiento de sus negocios.

PLAN DE MARKETING Y VENTAS
Los participantes diseñaron estrategias básicas de comercialización orientadas a promover sus productos y servicios dentro del mercado local.

Se trabajaron aspectos relacionados con:

- Promoción.
- Publicidad.
- Atención al cliente.
- Fidelización.
- Canales de comercialización.
- Redes sociales.
- Estrategias de posicionamiento.

PLAN FINANCIERO BÁSICO
Este componente permitió que los beneficiarios adquirieran herramientas para la administración básica de sus emprendimientos.

Se abordaron temas relacionados con:

- Costos de producción.
- Costos fijos y variables.
- Determinación de precios de venta.
- Proyección de ingresos.
- Utilidades esperadas.
- Uso eficiente del capital semilla.

RESULTADOS DEL ACOMPAÑAMIENTO POR LÍNEA DE FORMACIÓN

LÍNEA DE ESTÉTICA

El proceso de acompañamiento permitió la formulación de cuarenta y siete (47) planes de negocio correspondientes a beneficiarios formados en la línea de Estética.

Las propuestas formuladas estuvieron orientadas principalmente a la prestación de servicios relacionados con:

- Limpieza facial.
- Diseño de cejas.
- Lifting de pestañas.
- Maquillaje.
- Depilación.
- Masajes relajantes.
- Servicios integrales de belleza.

Los planes de negocio evidenciaron una adecuada apropiación de los conocimientos técnicos adquiridos durante el proceso formativo y una clara orientación hacia la generación de ingresos mediante la prestación de servicios especializados.

LÍNEA DE PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA

En esta línea se acompañó la formulación de treinta y cuatro (34) planes de negocio.
Las iniciativas productivas estuvieron enfocadas principalmente en:

- Elaboración de panes artesanales.
- Producción de productos horneados.
- Repostería artesanal.
- Tortas y ponqués.
- Postres.
- Comercialización de productos de panadería.

Los participantes incorporaron dentro de sus propuestas aspectos relacionados con costos de producción, estrategias de comercialización y aprovechamiento de los equipos e insumos contemplados dentro del capital semilla.

LÍNEA DE CHOCOLATERÍA

El acompañamiento permitió la formulación de veintiún (21) planes de negocio relacionados con la transformación y comercialización de productos derivados del cacao.

Las propuestas contemplaron actividades relacionadas con:

- Elaboración de chocolates artesanales.
- Producción de bombonería.
- Chocolates personalizados.
- Derivados del cacao.

- Comercialización de productos artesanales.

Los beneficiarios demostraron una adecuada comprensión de los procesos productivos y de las oportunidades comerciales asociadas a esta línea de formación.

CONSOLIDADO GENERAL DE PLANES DE NEGOCIO FORMULADOS

Como resultado del acompañamiento desarrollado en el marco del proyecto, se logró la formulación de un total de ciento dos (102) planes de negocio, distribuidos de la siguiente manera:

- Estética: 47 planes de negocio.
- Panificación y Repostería: 34 planes de negocio.
- Chocolatería: 21 planes de negocio.

Estos resultados evidenciaron el cumplimiento de las metas establecidas para el componente y demostraron el interés de los participantes por consolidar iniciativas productivas orientadas a la generación de ingresos y al fortalecimiento de sus capacidades empresariales.

LOGROS ALCANZADOS

Entre los principales logros obtenidos durante el proceso de acompañamiento se destacaron:

- Formulación de ciento dos (102) planes de negocio.
- Fortalecimiento de competencias empresariales y financieras.
- Desarrollo de capacidades para la planificación de unidades productivas.
- Apropiación de herramientas básicas de análisis de mercado.
- Mejor comprensión de costos, precios y estrategias comerciales.
- Preparación de los beneficiarios para la utilización eficiente del capital semilla.
- Consolidación de iniciativas productivas alineadas con los conocimientos adquiridos durante el proceso formativo.

CONCLUSIONES DEL PROCESO DE ACOMPAÑAMIENTO

El acompañamiento para la elaboración de planes de negocio permitió transformar los conocimientos técnicos adquiridos durante el proceso formativo en propuestas empresariales estructuradas y orientadas a la generación de ingresos.

La metodología implementada facilitó la construcción de iniciativas productivas coherentes con las características de cada línea de formación y con las oportunidades identificadas dentro del mercado local.

Asimismo, el proceso contribuyó al fortalecimiento de capacidades relacionadas con la planificación, organización y gestión básica de emprendimientos, generando condiciones

favorables para la puesta en marcha y sostenibilidad de las unidades productivas beneficiarias del proyecto.

Los resultados obtenidos evidenciaron el cumplimiento satisfactorio de los objetivos planteados para esta actividad y constituyeron la base para el desarrollo de la fase de evaluación y selección de beneficiarios para la entrega del capital semilla.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL PROCESO DE ACOMPAÑAMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO



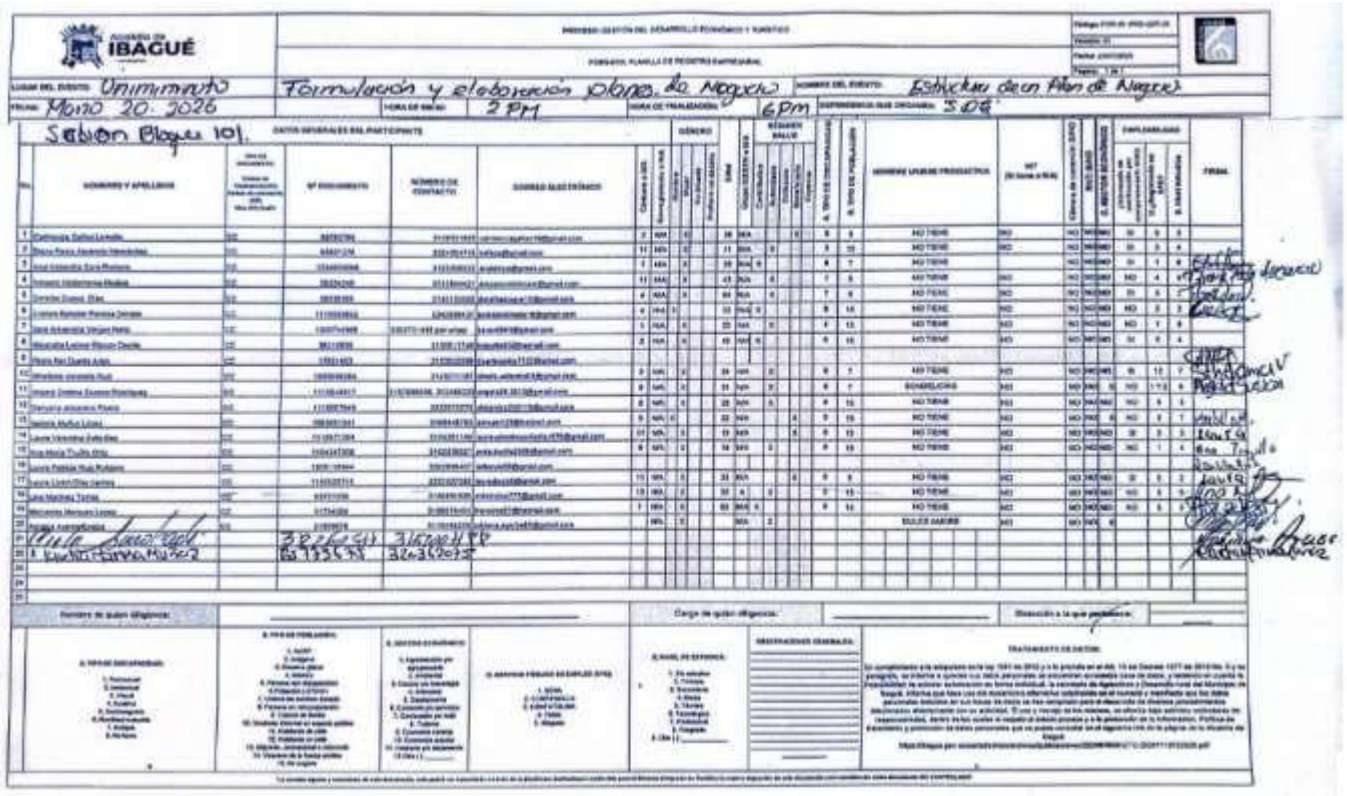




REGISTRO DE LISTADOS DE ASISTENCIA ACOMPAÑAMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO

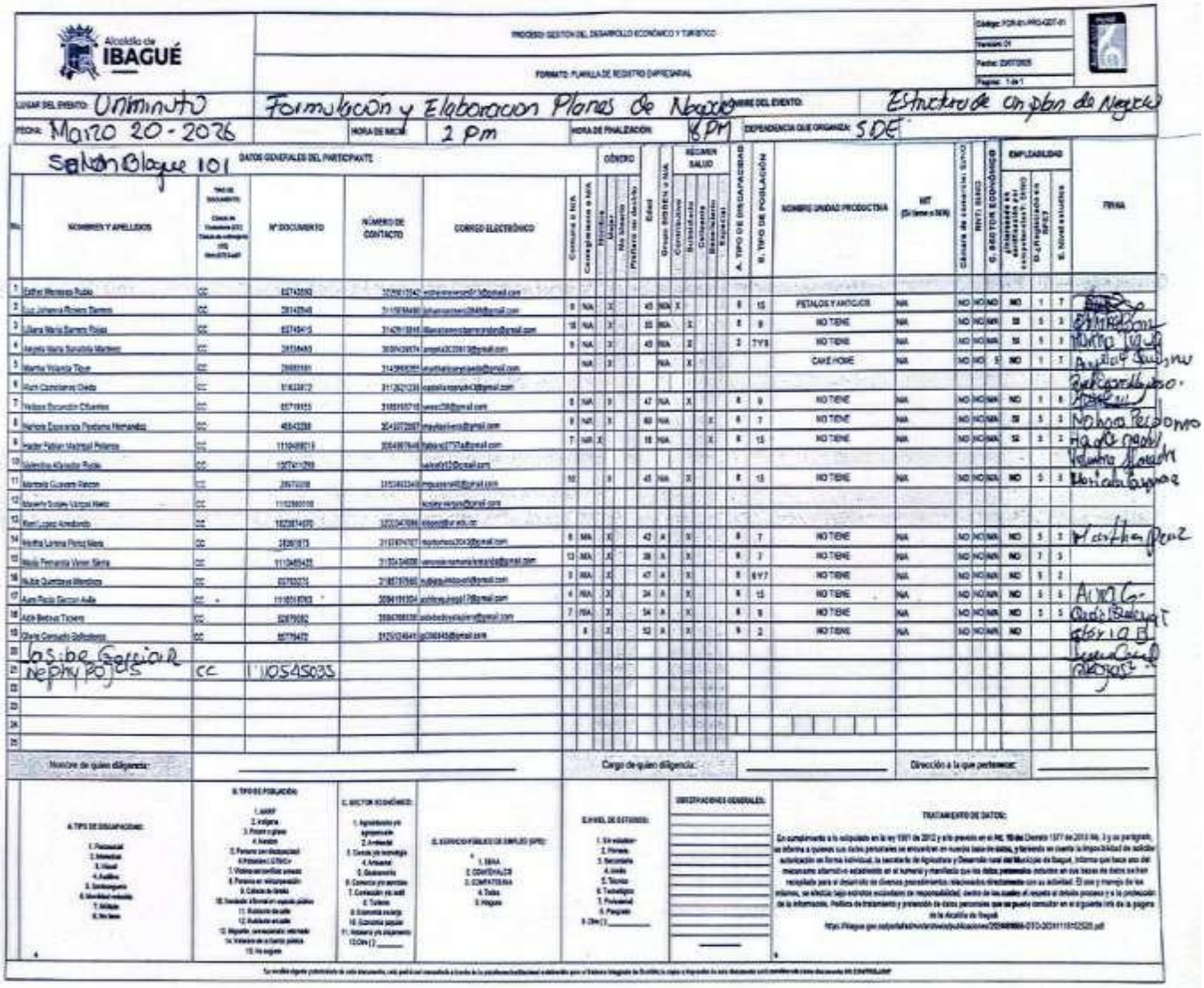
LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: 20 de marzo de 2026
Tema de la Actividad: Formulación Planes de Negocio
Hora de Inicio: 2:00 p.m.
Hora de Finalización: 6:00 p.m.
Número de Horas: 4 horas



LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: 20 de marzo de 2026
Tema de la Actividad: Formulación Planes de Negocio
Hora de Inicio: 2:00 p.m.
Hora de Finalización: 6:00 p.m.
Número de Horas: 4 horas



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — NOMBRE DEL EVENTO: Formulación y Elaboración Planes de Negocio — Estructura de un plan de Negocio

FECHA: Marzo 20 - 2026 — HORA DE INICIO: 2 pm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6PM — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

Salón Blaque 101

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	Comuna o N/A	Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	Mujer	No binario	Prefiero no decirlo	Edad	Grupo ÉTNICO o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	Subsidiado	Cotizante	Beneficiario	Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	Cámara de comercio: SI/NO	RNT: SI/NO	G. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: (Inscrito en empleabilidad: SI/NO)	H. ¿Empleado? SI/NO	I. Nivel estudios	FIRMA
1	Esther Manzano Rubio	CC	65743050	3229013142	esthermanzano01@hotmail.com																								
2	Luz Johanna Rivera Ramos	CC	28142540	3116784481	johannarivera2844@gmail.com	9	NA	X				45	NA	X					8	15	PETALOS Y ARTICULOS	NA	NO	NO	NO	1	7		
3	Liliana María Barrero Rojas	CC	65743415	3114291844	lilianbarrero.barrero@gmail.com	10	NA	X				55	NA	X					8	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	55	5	3		
4	Angela María Bonilla Martínez	CC	28154440	3008439974	angela28139118@gmail.com	9	NA	X				43	NA	X					3	TV8	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	55	5	3		
5	Martha Victoria Tique	CC	28551551	3142955091	marthatiquevargas@gmail.com		NA	X					NA	X							CAFE HOME	NA	NO	NO	NO	NO	1	7		
6	Ruth Constanza Ortiz	CC	51622412	3112621238	ruthortiz1@gmail.com																								
7	Yeidyn Escandón Cifuentes	CC	65719515	3185515710	yesc28@gmail.com	8	NA	X				47	NA	X					8	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	8		
8	Yaritza Esperanza Perdomo Hernández	CC	4654288	3144972887	yaritzaperdomo@gmail.com	9	NA	X				60	NA			X			8	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	55	5	3		
9	Yader Fabian Martínez Polanco	CC	1110459713	3204987648	fabian27714@gmail.com	7	NA	X				18	NA			X			8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	52	5	3		
10	Valentina Alzate Ruda	CC	1007411709		valrud12@gmail.com																								
11	Mariana Guevara Rincon	CC	28670208	3153402344	mguevara46@gmail.com	10		X				45	NA	X					8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	3		
12	Maverly Duque Vargas Nieto	CC	1110360108		duque.vargas@gmail.com																								
13	Ever Lopez Arredondo	CC	1922874455	3222047884	elopezf@ut.edu.co																								
14	Martha Lorena Perez Mora	CC	28561873	3133974727	marlorenas2014@gmail.com	8	MA	X				42	A	X					8	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	3		
15	Nicolle Fernanda Viviar Sierra	CC	1113445435	3135438088	vivirsierranicolle@gmail.com	13	MA	X				28	A	X					8	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	7	3		
16	Nubia Quintana Mendoza	CC	65750215	3138737645	nubiaquintana@gmail.com	3	MA	X				47	A	X					8	6Y7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	2		
17	Ayra Paola Garzon Avila	CC	1116163093	3208131004	ayrita.garzon178@gmail.com	4	NA	X				24	A	X					8	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	5		
18	Aida Bedoya Tovares	CC	52879582	3506788338	aidabedoyatovares@gmail.com	7	NA	X				54	A	X					8	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	5		
19	Gloria Consuelo Saldarriaga	CC	65779472	3125024641	gcs0945@gmail.com		X	X				52	X	X					9	2	NO TIENE	NA	NO	NO	NO					
20	Jasibe Sepulveda Nephy Rojas	CC	1110545035																										
21																													
22																													
23																													
24																													
25																													

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Múltiple 7. Física 8. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. LGBTI 2. Indígena 3. Proceso de paz 4. Habitante de calle 5. Persona con discapacidad 6. Víctima del conflicto armado 7. Víctima de violencia armada 8. Persona en reincorporación 9. Cultura de la legalidad 10. Familias de personas privadas de la libertad 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacionales retornados o no, víctimas de violencia política 14. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agricultura y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Cacao y/o chocolate 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o calzado 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Minería y/o explotación 12. Otro (¿?) _____

D. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro (¿?) _____

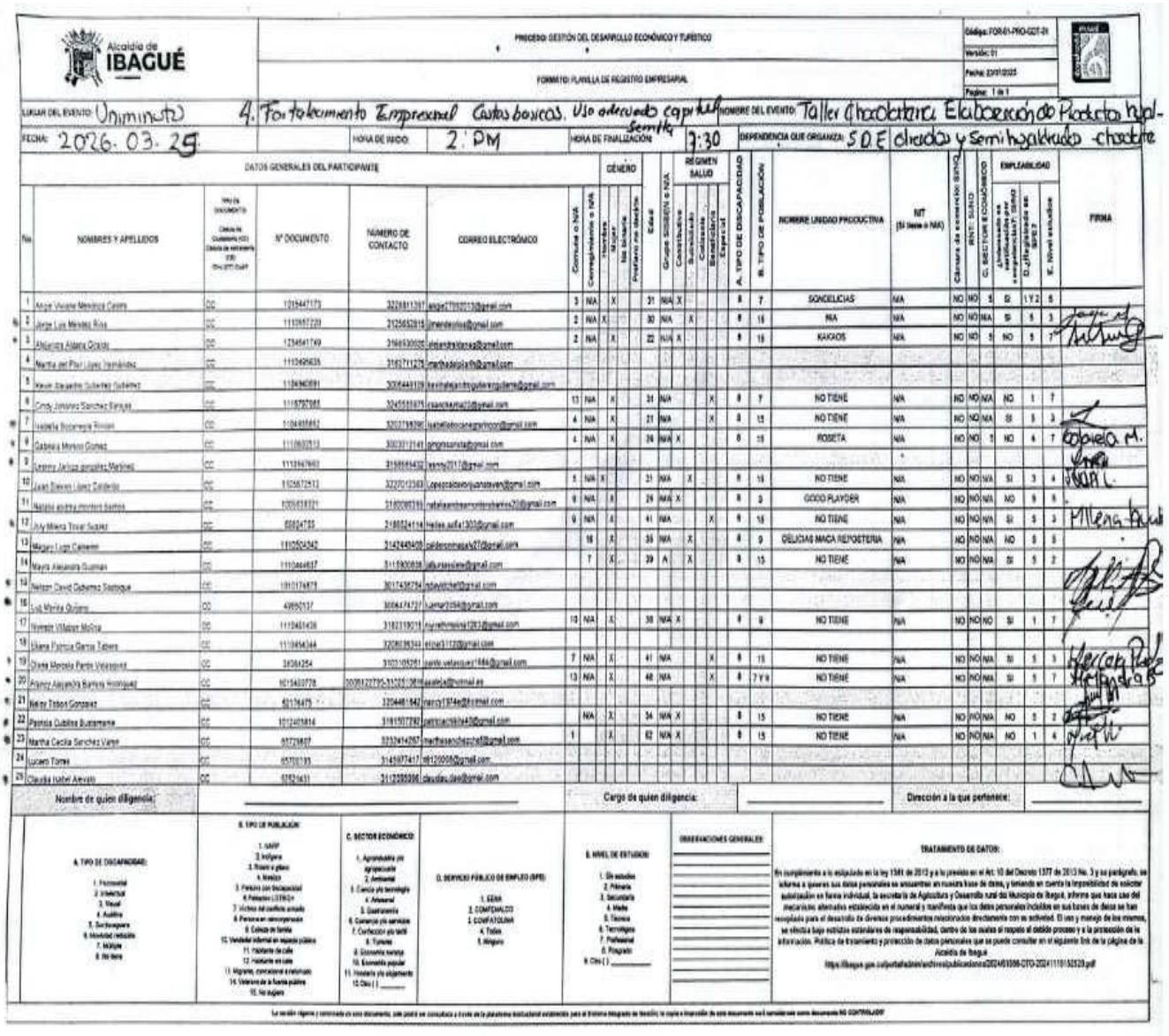
E. EXPERIENCIA EMPRESARIAL EN EMPLEO (EPE): 1. SENA 2. EMPRENDE 3. EMPRETENIA 4. Todos 5. Ninguno

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS: En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el ML 10 de Decreto 1377 de 2013 Art. 3 y en particular, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la importancia de solicitar autorización en forma individual, la secretaria de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales obtenidos en sus bases de datos serán recopilados para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el usuario el derecho a obtener prueba y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué: https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/25540/0666-DTO-20241111154525.pdf

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: 25 de marzo de 202**6**
Tema de la Actividad: Formulación Planes de Negocio
Hora de Inicio: 2:00 p.m.
Hora de Finalización: 7:30 p.m.
Número de Horas: 5.5 horas



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO — Código: FOR-01-PRO-GDT-01 — Versión: 01 — Fecha: 22/01/2025 — Página: 1 de 1

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Uniminuto — 4. Fortalecimiento Empresarial Costos basicos. Uso adecuado capital Semilla — NOMBRE DEL EVENTO: Taller Chocolatería. Elaboración de Producto Hojaldrado y Semihojaldrado -chocolate

FECHA: 2026. 03. 25 — HORA DE INICIO: 2 PM — HORA DE FINALIZACIÓN: 7:30 — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	GÉNERO: Corregimiento o N/A	GÉNERO: Hombre	GÉNERO: Mujer	GÉNERO: Identidad Diversa	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Cotizante	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	Cámara de comercio (SIPREC - RNT: SUNC)	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Diligenció en empleabilidad.gov.co?	EMPLEABILIDAD: D. ¿Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel estudios	FIRMA
1	Ange Viviane Mendoza Castro	CC	1019447173	3228811397	angie170902139@gmail.com	3	NA	X				31	NA	X					0	7	SONDELICIAS	NA	NO	NO	5	SI	1 Y 2	5	
2	Jorge Luis Mendez Rios	CC	1110957220	3125653815	jmendezrios@gmail.com	2	NA	X				30	NA		X				0	15	NA	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
3	Alejandra Alzate Giraldo	CC	1234561749	3166530035	alejandraalzate@gmail.com	2	NA		X			22	NA	X					0	15	KAKAOS	NA	NO	NO	5	NO	5	7	
4	Martha del Pilar Lopez Hernandez	CC	1110496535	3151711275	marthalopez@gmail.com																								
5	Kevin Alejandro Gutierrez Gutierrez	CC	1128460891	3205443139	kevinalejandrogutierrezgutierrez@gmail.com																								
6	Cindy Johanna Sanchez Barajas	CC	1116797083	3245551975	csanchezmz2@gmail.com	13	NA		X			31	NA			X			0	7	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	7	
7	Isabella Bocanegra Rincon	CC	1104695862	3203739295	isabellabocanegrarincon@gmail.com	4	NA		X			21	NA			X			0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
8	Gabriela Moreno Gomez	CC	1110693213	3003112141	gmgonzalez@gmail.com	4	NA		X			36	NA	X					0	15	ROSETA	NA	NO	NO	5	NO	4	7	
9	Deisy Jaritza gonzalez Martinez	CC	1113567663	3156556432	deisy2017@gmail.com																								
10	Juan Steven Lopez Calderon	CC	1026672413	3227013383	juanstevenlopezcalderon@gmail.com	5	NA	X				21	NA		X				0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	3	4	
11	Natalia andrea moreno barrios	CC	1030638721	3160083191	nataliaandreamorenobarrios21@gmail.com	9	NA		X			29	NA	X					0	9	GOOD PLAYDER	NA	NO	NO	NA	NO	9	5	
12	Jully Milena Tovar Suarez	CC	65824785	2160824114	helen.sofia1303@gmail.com	9	NA		X			41	NA			X			0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
13	Magaly Lugo Calderon	CC	1102504542	3142464408	pelidoncomasa27@gmail.com		16		X			36	NA	X					0	9	DELICIAS MACA REPOSTERIA	NA	NO	NO	NA	NO	5	5	
14	Mayra Alexandra Guzman	CC	1110644637	3111909838	alguzmanalex@gmail.com		7		X			39	A		X				0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	2	
15	Nelson David Gutierrez Bastoque	CC	1010174875	3017458754	ndavidchef@gmail.com																								
16	Luis Monta Quijano	CC	4866137	3006474727	luisquijano@gmail.com																								
17	Yeimith Villalba Molina	CC	1117461436	3182118019	yeimithmolina1283@gmail.com	10	NA		X			38	NA	X					0	9	NO TIENE	NA	NO	NO	NO	SI	1	7	
18	Diana Patricia Garcia Tabera	CC	1110454344	3208036344	erica0112@gmail.com																								
19	Diana Marcela Parra Velasquez	CC	38364254	3103105251	parra.velasquez1466@gmail.com	7	NA		X			41	NA			X			0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	5	3	
20	Franyi Alejandra Barrera Hernandez	CC	1015410778	0008122795-31535139	barrerafa@hotmail.es	13	NA		X			48	NA			X			0	7 Y 9	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	SI	1	7	
21	Nancy Tobon Gonzalez	CC	43176475	320448 1542	nancy1974e@hotmail.com																								
22	Paoola Cubillos Bustamante	CC	1012405814	3181507792	paolacubillos49@gmail.com		NA		X			34	NA	X					0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	5	2	
23	Martha Cecilia Sanchez Varon	CC	65721857	3232414267	marthasanchezvaron@gmail.com	1			X			62	NA	X					0	15	NO TIENE	NA	NO	NO	NA	NO	1	4	
24	Luciano Torres	CC	65701785	3145977417	lt61259596@gmail.com																								
25	Claudia Isabel Arevalo	CC	52821631	3112355096	claudiaa.dae@gmail.com																								

Nombre de quien diligencia: _____ Cargo de quien diligencia: _____ Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sordoceguera 6. Movilidad reducida 7. Múltiple 8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. SISPI 2. Indígena 3. Room y afines 4. Negritudes 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Colonia de frontera 10. Vendedor informal en espacio público 11. Habitante de calle 12. Habitante en calle 13. Migrante, connacional o retornado 14. Victima de la fuerza pública 15. Ninguno

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agropecuario 2. Ambiental 3. Ciencia y/o tecnología 4. Artesanal 5. Construcción 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o textil 8. Turismo 9. Economía naranja 10. Economía popular 11. Vendedor y/o abastecedor 12. Otro ( ) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Todos 5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIO: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico 7. Profesional 8. Posgrado 9. Otro ( ) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

TRATAMIENTO DE DATOS:

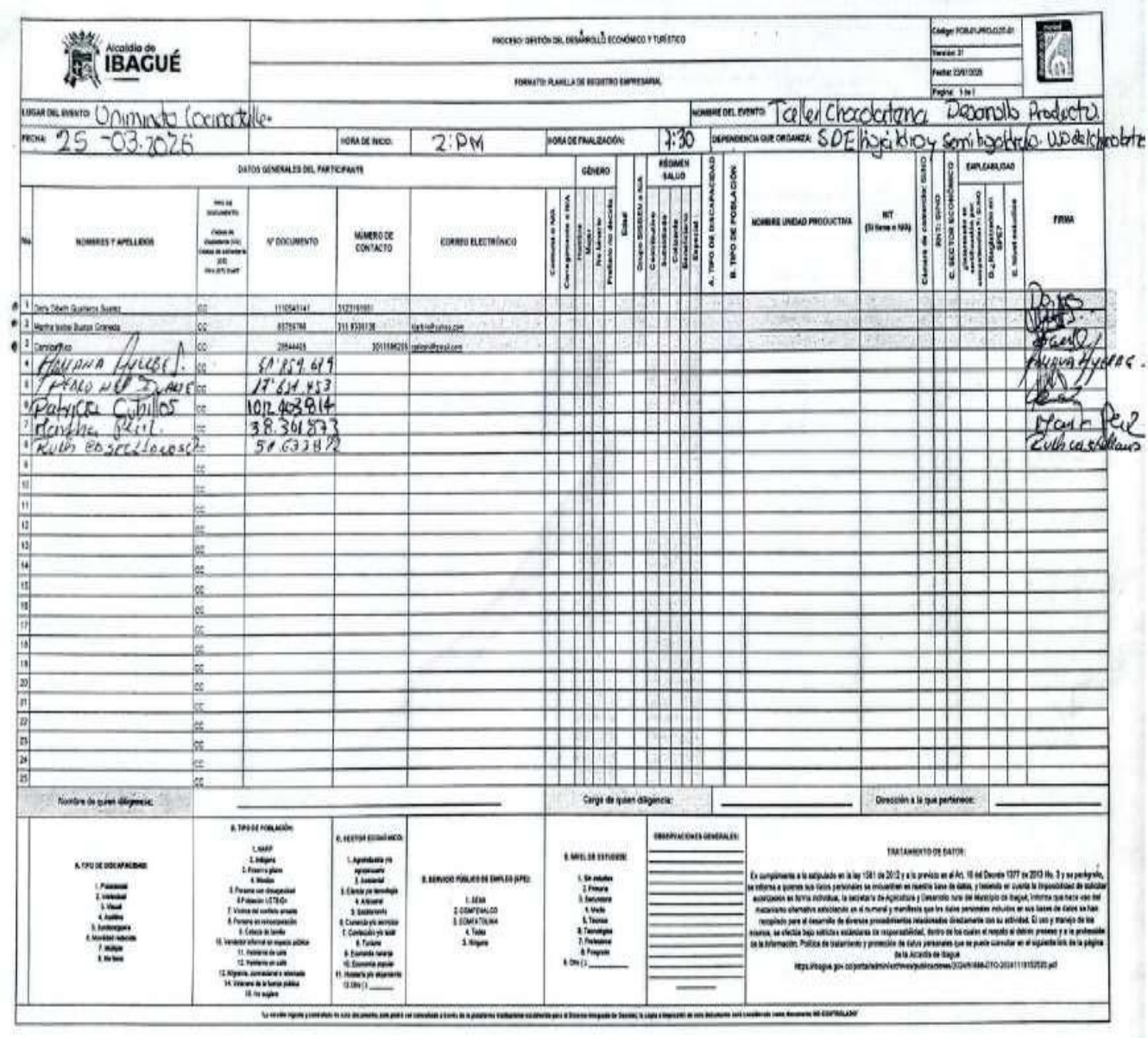
En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a lo previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 No. 3 y su parágrafo, se informa a quienes sus datos personales se encuentren en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales incluidos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales al respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/61596-DTO-20241119132529.pdf

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través de la plataforma institucional establecida para el Sistema Integrado de Gestión; la copia o impresión de este documento será considerada como documento NO CONTROLADO

LISTADO 2. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: 25 de marzo de 202**6**
Tema de la Actividad: Formulación Planes de Negocio
Hora de Inicio: 2:00 p.m.
Hora de Finalización: 7:30 p.m.
Número de Horas: 5.5 horas



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

Código: FOR-LPI-PROLO-031-01 | Versión: 01 | Fecha: 22/01/2025 | Página: 1 de 1

LUGAR DEL EVENTO: Comuna 6 Cocoralle | NOMBRE DEL EVENTO: Taller Chocolatina Desarrollo Producto

FECHA: 25-03-2026 | HORA DE INICIO: 2:PM | HORA DE FINALIZACIÓN: 7:30 | DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: SDE Negocios y Semillas Desarrollo Producto

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO: Comuna o N/A	GÉNERO: Corregimiento o N/A	GÉNERO: Femenino	GÉNERO: Masculino	GÉNERO: Prefiere no decirlo	Edad	Grupo SISBEN o N/A	RÉGIMEN SALUD: Contributivo	RÉGIMEN SALUD: Subsidiado	RÉGIMEN SALUD: Colizado	RÉGIMEN SALUD: Beneficiario	RÉGIMEN SALUD: Especial	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o NA)	Cámara de comercio (SI/NO)	RUT (SI/NO)	C. SECTOR ECONÓMICO	EMPLEABILIDAD: ¿Matriculado en establecimiento educativo? (SI/NO)	EMPLEABILIDAD: D. ¿Registrado en SPE?	EMPLEABILIDAD: E. Nivel educativo	FIRMA
1	Dary Odeth Quintero Suarez	CC	1110547147	3127181881																								
2	Martha Isabel Bustos Granada	CC	65756788	311 8331138	Martha@yahoo.com																							
3	Daniela Ruiz	CC	29844455	3011586255	ruizdan@gmail.com																							
4	Mariana Hurtado	CC	52'859.679																									
5	Paola Hoyos	CC	17'634.453																									
6	Patricia Cubillos	CC	1012.403814																									
7	Martha Ruiz	CC	38.361873																									
8	Ruth Rodriguez	CC	52 633 872																									
9		CC																										
10		CC																										
11		CC																										
12		CC																										
13		CC																										
14		CC																										
15		CC																										
16		CC																										
17		CC																										
18		CC																										
19		CC																										
20		CC																										
21		CC																										
22		CC																										
23		CC																										
24		CC																										
25		CC																										

Nombre de quien diligencia: _____ | Cargo de quien diligencia: _____ | Dirección a la que pertenece: _____

A. TIPO DE DISCAPACIDAD
1. Psicosocial
2. Intelectual
3. Visual
4. Auditiva
5. Sordoceguera
6. Movilidad reducida
7. Múltiple
8. No tiene

B. TIPO DE POBLACIÓN
1. NARP
2. Indígena
3. Proceso de paz
4. Víctima
5. Persona con discapacidad
6. Población LGTBIQ+
7. Víctima del conflicto armado
8. Persona en resocialización
9. Cabeza de familia
10. Vendedor informal en espacio público
11. Habitante de calle
12. Habitante de calle
13. Migrante, connacional o retornado
14. Veterano de la fuerza pública
15. Ninguna

C. SECTOR ECONÓMICO
1. Agroindustria y/o agricultura
2. Ambiental
3. Ciencia y/o tecnología
4. Artesanal
5. Comercio y/o servicios
6. Construcción y/o salud
7. Turismo
8. Economía naranja
9. Economía popular
10. Ninguna de las anteriores
11. Otro (¿Cuál?) _____

D. SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO (SPE):
1. SENA
2. COMFENALCO
3. COMFATOLIMA
4. Todos
5. Ninguno

E. NIVEL DE ESTUDIOS
1. Sin estudios
2. Primaria
3. Secundaria
4. Media
5. Técnico
6. Tecnológico
7. Profesional
8. Posgrado
9. Otro (¿Cuál?) _____

OBSERVACIONES GENERALES:

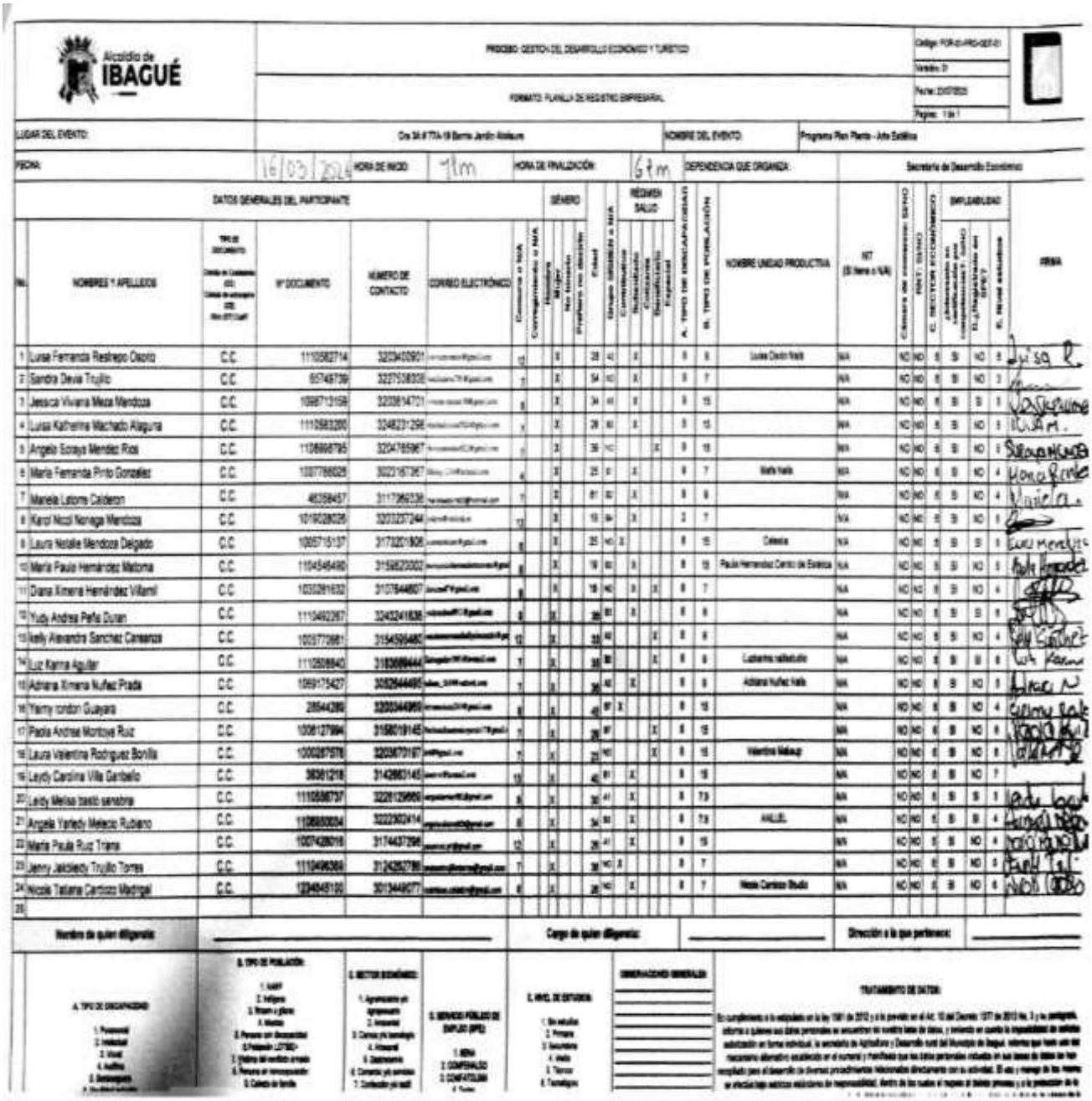
TRATAMIENTO DE DATOS:

En cumplimiento a lo estipulado en la ley 1581 de 2012 y a la previsto en el Art. 10 del Decreto 1377 de 2013 Hs. 3 y se pondrá(n), se informa a quienes sus datos personales se encuentran en nuestra base de datos, y teniendo en cuenta la imposibilidad de solicitar autorización en forma individual, la secretaría de Agricultura y Desarrollo rural del Municipio de Ibagué, informa que hace uso del mecanismo alternativo establecido en el numeral y manifiesta que los datos personales relativos en sus bases de datos se han recopilado para el desarrollo de diversos procedimientos relacionados directamente con su actividad. El uso y manejo de los mismos, se efectúa bajo estrictos estándares de responsabilidad, dentro de los cuales el respeto al debido proceso y a la protección de la información. Política de tratamiento y protección de datos personales que se puede consultar en el siguiente link de la página de la Alcaldía de Ibagué

http://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2024/RESOLUCION-2024111815255.pdf

LISTADO 1. INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de la actividad: 16 de marzo de 2026
Tema de la Actividad: Formulación Planes de Negocio
Hora de Inicio: 1:00 p.m.
Hora de Finalización: 6:00 p.m.
Número de Horas: 5 horas



Alcaldía de IBAGUÉ

PROCESO: GESTIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO Y TURÍSTICO

FORMATO: PLANILLA DE REGISTRO EMPRESARIAL

LUGAR DEL EVENTO: Cra 3A # 77A-19 Barrio Jardín Alaluna — NOMBRE DEL EVENTO: Programa Plan Planta - Arte Estética

FECHA: 16/03/2026 — HORA DE INICIO: 1lm — HORA DE FINALIZACIÓN: 6 p.m. — DEPENDENCIA QUE ORGANIZA: Secretaría de Desarrollo Económico

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	NÚMERO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	GÉNERO	RÉGIMEN SALUD	A. TIPO DE DISCAPACIDAD	B. TIPO DE POBLACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NIT (Si tiene o N/A)	EMPLEABILIDAD	FIRMA
1	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	C.C.	1110582714	3203403901				0	6	Luisa Osorio Nails	N/A		
2	Sandra Devia Trujillo	C.C.	65748739	3227558308				0	7		N/A		
3	Jessica Viviana Meza Mendoza	C.C.	1098713158	3203614721				0	15		N/A		
4	Luisa Katherine Machado Alaguna	C.C.	1110583280	3248231256				0	15		N/A		
5	Angela Soraya Mendez Rios	C.C.	1106866795	3204785967				0	15		N/A		
6	Maria Fernanda Pinto Gonzalez	C.C.	1007786026	3022167367				0	7	Maria Nails	N/A		
7	Mariela Latorre Calderon	C.C.	46358457	3117266336				0	6		N/A		
8	Karol Nicol Noriega Mendoza	C.C.	1019038026	3203237244				2	7		N/A		
9	Laura Natalie Mendoza Delgado	C.C.	1006715137	3173201808				0	15	Celeste	N/A		
10	Maria Paula Hernández Matoma	C.C.	1104546490	3159822002				0	15	Paula Hernandez Centro de Estetica	N/A		
11	Diana Ximena Hernández Villamil	C.C.	1030261632	3107644807				0	7		N/A		
12	Yudy Andrea Peña Duran	C.C.	1110492267	3243241836				0	6		N/A		
13	Kelly Alexandra Sanchez Carranza	C.C.	1003772661	3154506480				0	6		N/A		
14	Luz Karina Aguilar	C.C.	1110508640	3183088444				0	6	Lucharma nailsstudio	N/A		
15	Adriana Ximena Nuñez Prada	C.C.	1069175427	3052644495				0	6	Adriana Nuñez Nails	N/A		
16	Yiamy rondon Guayara	C.C.	28544280	3203344950				0	15		N/A		
17	Paola Andrea Montoya Ruiz	C.C.	1006127994	3158019145				0	15		N/A		
18	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	C.C.	1000287578	3203670197				0	15	Valentina Makeup	N/A		
19	Leydy Carolina Vila Garbiela	C.C.	38361218	3142863145				0	15		N/A		
20	Leidy Melisa bastidas sandoval	C.C.	1110586737	3229129959				0	7.9		N/A		
21	Angela Yaneth Melecio Rubiano	C.C.	1106860834	3222302414				0	7.9	ANELIS.	N/A		
22	Maria Paula Ruiz Triana	C.C.	1007428016	3174437296				0	15		N/A		
23	Jenny Jakideth Trujillo Torres	C.C.	1110496364	3124252786				0	7		N/A		
24	Nicole Tatiana Cardozo Madrigal	C.C.	1234545100	3013449077				0	7	Nicole Cardozo Studio	N/A		
25													

Nombre de quien diligencia: — Cargo de quien diligencia: — Dirección a la que pertenece:

A. TIPO DE DISCAPACIDAD: 1. Psicosocial 2. Intelectual 3. Visual 4. Auditiva 5. Sensoriales 6. Ninguna

B. TIPO DE POBLACIÓN: 1. NARP 2. Indígena 3. Rrom o gitano 4. Mestiza 5. Persona con discapacidad 6. Población LGTBIQ+ 7. Víctima del conflicto armado 8. Persona en reincorporación 9. Cabeza de familia

C. SECTOR ECONÓMICO: 1. Agroindustria y/o agronegocio 2. Industrial 3. Comercio y/o tecnología 4. Artesanal 5. Gastronomía 6. Comercio y/o servicios 7. Confección y/o moda

D. SERVICIOS PÚBLICOS DE EMPLEO (SPE): 1. SENA 2. COMFENALCO 3. COMFATOLIMA 4. Otro

E. NIVEL DE ESTUDIOS: 1. Sin estudios 2. Primaria 3. Secundaria 4. Media 5. Técnico 6. Tecnológico

OBSERVACIONES GENERALES

TRATAMIENTO DE DATOS:

9.2 EVALUACIÓN DE PLANES DE NEGOCIOS

Una vez finalizado el proceso de acompañamiento para la formulación de los planes de negocio de los participantes de las líneas de Estética, Panificación y Repostería, y Chocolatería, se desarrolló la etapa de evaluación técnica de las iniciativas productivas presentadas, con el propósito de valorar la calidad, pertinencia, viabilidad y sostenibilidad de cada propuesta empresarial.

La evaluación fue concebida como un proceso técnico, transparente y objetivo, orientado a verificar la calidad técnica, valorar la coherencia de los planes de negocio frente a los conocimientos adquiridos durante el proceso formativo, las características del mercado local y las posibilidades reales de sostenibilidad de cada unidad productiva.

Durante esta etapa fueron evaluados ciento dos (102) planes de negocio formulados por los participantes del programa, los cuales fueron analizados mediante un instrumento técnico previamente definido para valorar aspectos relacionados con la estructuración de cada iniciativa productiva.

Es importante precisar que la evaluación realizada en esta fase constituye uno de los insumos técnicos que hacen parte del proceso de selección de los beneficiarios del capital semilla. En consecuencia, los resultados obtenidos corresponden únicamente a una valoración parcial dentro del proceso de evaluación integral, por lo que no determinan de manera independiente la asignación del capital semilla.

Principios Orientadores Del Proceso De Evaluación
La evaluación se desarrolló bajo principios orientados a garantizar la transparencia, objetividad y equidad en la selección de beneficiarios.

- **Transparencia**

Todos los planes de negocio fueron evaluados mediante criterios previamente definidos y aplicados de manera uniforme a la totalidad de los participantes.

- **Objetividad**

La valoración se realizó sobre la información contenida en los planes de negocio, evitando apreciaciones subjetivas y privilegiando elementos verificables y sustentados técnicamente.

- **Equidad**

Los participantes tuvieron igualdad de oportunidades para presentar sus propuestas y acceder al proceso de evaluación.

- **Pertinencia**

Se valoró la correspondencia entre la propuesta presentada y la línea de formación cursada por cada beneficiario.

Metodología de Evaluación
La evaluación de los planes de negocio se desarrolló mediante las siguientes actividades:

- Recepción de planes de negocio: Consolidación de los ciento dos (102) planes de negocio formulados durante el proceso de acompañamiento.

- Revisión documental: Revisión de cada plan de negocio para verificar el cumplimiento de la estructura establecida.
- Aplicación de criterios de evaluación: Aplicación de la matriz de evaluación por parte de los instructores responsables de cada línea de formación.
- Asignación de la calificación: correspondiente a cada plan de negocio, conforme a los criterios establecidos.
- Consolidación de los resultados: Los puntajes obtenidos como insumo para el proceso de evaluación integral que será presentado al Comité de Selección.

Criterios de Evaluación de los planes de negocio
La evaluación técnica de los planes de negocio fue realizada por los instructores mediante la aplicación de una matriz compuesta por nueve (9) criterios de evaluación, orientados a valorar la viabilidad técnica, comercial, operativa y financiera de cada propuesta empresarial.

Los criterios evaluados fueron los siguientes:

1. **Estudio del entorno y análisis de mercado**:
   ¿El plan identifica claramente el mercado objetivo, la competencia y las oportunidades del entorno?
   Aspectos evaluados:
   - Identificación del mercado objetivo.
   - Estrategias de venta.
   - Diferenciación frente a la competencia.
   - Canales de comercialización.
   -
2. **Solución propuesta**:
   ¿Plantea una solución clara, viable y coherente con el problema?
   Aspectos evaluados:
   - Creatividad del plan
   - Propuesta de costos.
   - Presupuestos y plan financiero.

3. **Definición del producto o servicio**:
   ¿El producto o servicio está bien definido y responde a una necesidad del mercado?

4. **Propuesta de valor diferenciadora:**
   ¿Presenta un valor agregado o diferenciador frente a otros?
   Aspectos evaluados:
   - Creatividad.
   - Innovación.
   -
5. **Plan operativo y organización de la unidad productiva:**
   ¿Se describen de manera clara las actividades operativas, recursos y organización del negocio?
   Aspectos evaluados:
   - Definición de procesos.
   - Definición de portafolio de productos.

6. **Conocimiento del cliente o usuario:**
   ¿Demuestra conocer a su cliente o comunidad objetivo?

7. **Plan de marketing y ventas:**
   ¿El plan incluye estrategias concretas de marketing y ventas para llegar a los clientes?
   Aspectos evaluados:
   - Posicionamiento de la marco o producto.
   - Definición de canales de ventas.

8. **Modelo de negocio:**
   ¿Explica cómo va a generar ingresos y cómo llegará al mercado?
   Aspectos evaluados:
   - Estrategia de ventas.
   - Definición de canales publicitarios.

9. **Plan financiero básico:**
   ¿Se presentan costos, precios y una proyección básica de ingresos de forma coherente?
   Aspectos evaluados:
   - Estimación de costos.
   - Definición de precios.
   - Proyección de ingresos.
   - Potencial de rentabilidad.

Cada uno de los nueve (9) criterios fue calificado en una escala de uno (1) a diez (10), donde uno (1) corresponde a la menor valoración y diez (10) a la máxima calificación posible. Una vez evaluados todos los criterios, se obtuvo la calificación final del plan de negocio mediante el promedio aritmético simple de las nueve (9) calificaciones, generando una nota definitiva en una escala de uno (1) a diez (10).

Observación: La calificación se asigna en una escala de uno (1) a diez (10), donde uno (1) corresponde a la menor calificación y diez (10) a la máxima calificación posible.

Nombre del Emprendedor	Arte/Oficio	Estudio del entorno y análisis de mercado	Solución propuesta	Definición del producto o servicio	Propuesta de valor diferenciadora	Plan operativo y organización de la unidad productiva	Conocimiento del cliente/usuario	Plan de marketing y ventas	Modelo de negocio (ingresos y canales)	Plan financiero básico (costos, precios y proyección de ingresos)	Puntaje Total
		¿El plan identifica claramente el mercado objetivo, la competencia y las oportunidades del entorno?	¿Plantea una solución clara, viable y coherente con el problema?	¿El producto o servicio está bien definido y responde a una necesidad del mercado?	¿Presenta un valor agregado o diferenciador frente a otros?	¿Se describen de manera clara las actividades operativas, recursos y organización del negocio?	¿Demuestra conocer a su cliente o comunidad objetivo?	¿El plan incluye estrategias concretas de marketing y ventas para llegar a los clientes?	¿Explica cómo va a generar ingresos y cómo llegará al mercado?	¿Se presentan costos, precios y una proyección básica de ingresos de forma coherente?	

Matriz de Criterios de evaluación

Resultados de la Evaluación
Como resultado de esta actividad fueron evaluados ciento dos (102) planes de negocio, distribuidos de la siguiente manera:

- Estética: cuarenta y siete (47) planes de negocio.
- Panificación y Repostería: treinta y cuatro (34) planes de negocio.
- Chocolatería: veintiún (21) planes de negocio.

Las calificaciones obtenidas por cada participante fueron consolidadas en la matriz nominal de evaluación de planes de negocio, la cual hace parte integral de los soportes del presente informe.

Resultados del Proceso de Evaluación
La evaluación evidenció un adecuado nivel de apropiación de los conocimientos adquiridos durante el proceso formativo, reflejado en la calidad general de los planes de negocio presentados.

La mayoría de los participantes lograron estructurar propuestas coherentes y alineadas con las características de su línea productiva, incorporando elementos básicos de análisis de mercado, organización operativa, comercialización y planificación financiera.

Asimismo, se identificó una alta motivación por parte de los beneficiarios para implementar las iniciativas formuladas y aprovechar de manera eficiente los recursos.

MATRIZ NOMINAL DE EVALUACIÓN DE LOS PLANES DE NEGOCIO

CHOCOLATERÍA

#	Nombre del Emprendedor	Arte/Oficio	Estudio del entorno y análisis de mercado	Solución propuesta	Definición del producto o servicio	Propuesta de valor diferenciadora	Plan operativo y organización de la unidad productiva	Conocimiento del cliente/usuario	Plan de marketing y ventas	Modelo de negocio (ingresos y canales)	Plan financiero básico (costos, precios y proyección de ingresos)	Puntaje Total
			¿El plan identifica claramente el mercado objetivo, la competencia y las oportunidades del entorno?	¿Plantea una solución clara, viable y coherente con el problema?	¿El producto o servicio está bien definido y responde a una necesidad del mercado?	¿Presenta un valor agregado o diferenciador frente a otros?	¿Se describen de manera clara las actividades operativas, recursos y organización del negocio?	¿Demuestra conocer a su cliente o comunidad	¿El plan incluye estrategias concretas de marketing y ventas para llegar a los clientes?	¿Explica cómo va a generar ingresos y cómo llegará al mercado?	¿Se presentan costos, precios y una proyección básica de ingresos de forma coherente?	
1	Jorge Luis Méndez Ríos	Chocolatería	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4,2
2	Alejandra Aldana Giraldo	Chocolatería	5	5	10	10	10	10	10	10	10	8,9
3	Isabella Bocanegra Rincon	Chocolatería	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6,0
4	Gabriela Moreno Gomez	Chocolatería	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10,0
5	Lesnny Jaricza gonzalez Martinez	Chocolatería	8	6	8	6	6	8	7	7	6	6,9
6	Juan Steven López Calderón	Chocolatería	6	6	7	6	8	8	6	6	6	6,6
7	Natalia andrea montero barrios	Chocolatería	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6,0
8	July Milena Tovar Suarez	Chocolatería	8	6	6	6	8	8	6	6	6	6,7
9	Magaly Lugo Calderon	Chocolatería	6	6	7	8	6	8	6	6	7	6,7
10	Mayra Alejandra Guzman	Chocolatería	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10,0
11	Nelson David Gutierrez Sastoque	Chocolatería	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10,0
12	Luz Marina Quijano	Chocolatería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
13	Gloria Marcela Pardo Velasquez	Chocolatería	8	8	8	8	8	6	6	6	8	7,3
14	Francy Alejandra Barrera Rodriguez	Chocolatería	8	8	8	8	8	8	8	10	10	8,4
15	Nelsy Tobon Gonzalez	Chocolatería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
16	Patricia Cubillos Bustamante	Chocolatería	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6,0
17	Martha Cecilia Sanchez Varon	Chocolatería	10	10	10	10	5	10	10	10	10	9,4
18	Claudia Isabel Arevalo	Chocolatería	8	8	8	8	8	8	8	8	10	8,2
19	Carolina Rico Cifuentes	Chocolatería	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10,0
20	Martha Isabel Bustos Granada	Chocolatería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
21	Derly Dibeth Gualteros Suarez	Chocolatería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0

PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA

#	Nombre del Emprendedor	Arte/Oficio	Estudio del entorno y análisis de mercado	Solución propuesta	Definición del producto o servicio	Propuesta de valor diferenciadora	Plan operativo y organización de la unidad productiva	Conocimiento del cliente/usuario	Plan de marketing y ventas	Modelo de negocio (ingresos y canales)	Plan financiero básico (costos, precios y proyección de ingresos)	Puntaje Total
			¿El plan identifica claramente el mercado objetivo, la competencia y las oportunidades del entorno?	¿Plantea una solución clara, viable y coherente con el problema?	¿El producto o servicio está bien definido y responde a una necesidad del mercado?	¿Presenta un valor agregado o diferenciador frente a otros?	¿Se describen de manera clara las actividades operativas, recursos y organización del negocio?	¿Demuestra conocer a su cliente o comunidad objetivo?	¿El plan incluye estrategias concretas de marketing y ventas para llegar a los clientes?	¿Explica cómo va a generar ingresos y cómo llegará al mercado?	¿Se presentan costos, precios y una proyección básica de ingresos de forma coherente?	
1	Carmenza Gallon Lomelin	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
2	Diana Paola Ascencio Hernández	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
3	Anyi Alejandra Caro Romero	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
4	Amparo Valderrama Medina	Panificación y Repostería	8	6	6	8	8	8	8	6	8	7,3
5	Doralba Duque Días	Panificación y Repostería	8	8	8	6	6	8	8	8	8	7,6
6	Cristian Esleider Pantoja Dimate	Panificación y Repostería	8	8	6	8	6	8	8	8	8	7,6
7	Sara Alexandra Vargas Nieto	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
8	Pedro Nel Duarte Arias	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	6	8	8	7,8
9	Sthefania Velandia Ruiz	Panificación y Repostería	8	8	8	8	6	8	8	8	8	7,8
10	Angela Cristina Suesca Rodríguez	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	8	8	10	8,2
11	Dahyana Alejandra Rivera	Panificación y Repostería	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1,0
12	Isabela Muñoz López	Panificación y Repostería	8	8	4	8	8	10	8	8	10	8,0
13	Laura Valentina Ávila diaz	Panificación y Repostería	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1,0
14	Ana María Trujillo Ortiz	Panificación y Repostería	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1,0
15	Laura Patricia Ruiz Rubiano	Panificación y Repostería	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6,0
16	Laura Lizeth Díaz barrios	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
17	Lina Martinez Torres	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	10	8	10	10	8,7
18	Mercedes Marquez Lopez	Panificación y Repostería	8	8	8	6	6	8	8	6	8	7,3
19	Adriana Ayerbe Loaiza	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
20	Esther Meneses Rubio	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	10	8	8	10	8,4
21	Luz Johanna rosero Barrero	Panificación y Repostería	10	8	8	6	8	8	8	8	6	7,8
22	Liliana María Barrero Rojas	Panificación y Repostería	8	8	8	8	6	8	8	8	8	7,8
23	Angela Maria Sanabria Martinez	Panificación y Repostería	8	8	6	6	6	8	8	6	8	7,1
24	Martha Yolanda Tique	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
25	Ruth Castellanos Ojeda	Panificación y Repostería	8	8	6	6	8	8	8	6	8	7,3
26	Yelipza Escandón Cifuentes	Panificación y Repostería	8	8	6	6	8	8	8	6	3	6,8
27	Nohora Esperanza Perdomo Hernandez	Panificación y Repostería	8	8	8	8	6	8	8	6	6	7,3
28	Hader Fabian Madrigal Polanco	Panificación y Repostería	8	8	8	8	6	1	8	8	8	7,0
29	Maricela Guayara Rincón	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
30	Nelphy Vanessa Rojas Vanegas	Panificación y Repostería	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10,0
31	Claudia Marina Munoz Castro	Panificación y Repostería	8	8	8	8	6	8	8	6	8	7,6
32	Valentina Afanador Rubio	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	8	8	6	8	7,8
33	Martha Lorena Pérez mora	Panificación y Repostería	8	8	8	6	8	8	8	8	8	7,8
34	Nubia Quimbayo Mendoza	Panificación y Repostería	8	10	10	8	10	8	8	8	10	8,9
35	Aura Rocío Garzon Avila	Panificación y Repostería	8	8	8	6	8	8	8	8	8	7,8
36	Aidé Bedoya Tapiero	Panificación y Repostería	8	8	8	6	8	1	8	8	8	7,0
37	Gloria Consuelo Ballesteros Moreno	Panificación y Repostería	8	8	8	8	8	6	6	8	8	7,6

CONVENIO DE ASOCIACIÓN 2304 DE 2026
CAPACITACIÓN EN ARTES Y OFICIOS; Y ENTREGA DE CAPITAL SEMILLA

ESTÉTICA

#	Nombre del Emprendedor	Arte/Oficio	Estudio del entorno y análisis de mercado	Solución propuesta	Definición del producto o servicio	Propuesta de valor diferenciadora	Plan operativo y organización de la unidad productiva	Conocimiento del cliente/usuario	Plan de marketing y ventas	Modelo de negocio (ingresos y canales)	Plan financiero básico (costos, precios y proyección de ingresos)	Puntaje Total
			¿El plan identifica claramente el mercado objetivo, la competencia y las oportunidades del entorno?	¿Plantea una solución clara, viable y coherente con el problema?	¿El producto o servicio está bien definido y responde a una necesidad del mercado?	¿Presenta un valor agregado o diferenciador frente a otros?	¿Se describen de manera clara las actividades operativas, recursos y organización del negocio?	¿Demuestra conocer a su cliente o comunidad objetivo?	¿El plan incluye estrategias concretas de marketing y ventas para llegar a los clientes?	¿Explica cómo va a generar ingresos y cómo llegará al mercado?	¿Se presentan costos, precios y una proyección básica de ingresos de forma coherente?	
1	Diana Ximena Hernández Villamil	Estética	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9,0
2	María Fernanda pinto gonzalez	Estética	9	9	9	9	9	8	9	9	9	8,9
3	Nadia Lizeth Riveros Aya	Estética	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
4	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	Estética	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9,0
5	Sandra Devia Trujillo	Estética	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
6	María Paula Hernández Matoma	Estética	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9,0
7	Angie Paola Sanabria Cabezas	Estética	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9,0
8	Danna Jurany Clavijo Roa	Estética	8	8	9	7	8	9	8	9	7	8,1
9	Karol Nicol Noriega Mendoza	Estética	8	8	8	8	8	6	6	6	6	7,1
10	Jennifer Lorena Cachaya Luna	Estética	8	8	8	8	8	8	5	8	8	7,7
11	Laura Natalia Tovar González	Estética	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
12	Viviana Camacho Quevedo	Estética	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6,0
13	Angela Yarledy Melecio Rubiano	Estética	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5,0
14	leidy Colorado Rodriguez	Estética	4	4	4	4	4					2,2
15	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	Estética	8	8	8	8	8	8	9	8	8	8,1
16	yeimy Brigith otalvaro forero	Estética	8	8	7	7	7	6	6	6	8	7,0
17	Jenny jakbleidy Trujillo Torres	Estética	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6,1
18	Nicols Tatiana Cardozo madrigal	Estética	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6,0
19	Dayanna Marcela cardoso ortiz	Estética	7	7	7	7	7	7	7	6	6	6,8
20	María Paula Ruiz Triana	Estética	8	8	8	8	8	8	6	8	8	7,8
21	Valentina Toledo Orjuela	Estética	9	9	9	9	9	9		9	9	8,0
22	Maria alejandra rojas	Estética	9	9	9	8	8	8	8	8	8	8,3
23	Maira Alejandra lemus rojas	Estética	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9,0
24	Laura Natalie Mendoza Delgado	Estética	10	10	10	9	9	9	9	9	9	9,3
25	Nubia Ruth Amezquita Lopez	Estética	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7,0
26	Luisa Katherine Machado Alaguna	Estética	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6,0
27	Jessica Viviana Meza Mendoza	Estética	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6,0
28	Viviana Marcela Mahecha Carabalí	Estética	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9,0
29	Martha Esperanza Peña Arteaga	Estética	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
30	Yennifer Angelina Hernandez Laserna	Estética	8	8	8	8	8	8	9	9	8	8,2
31	Ingrid paola gonzalez sanchez	Estética	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6,0
32	Nathalia Zárate lopez	Estética	9	7	10	9	9	9	10	9	9	9,0
33	Yeimy rondon Guayara	Estética	6	6	5	6	6	6	6	6	6	5,9
34	Laura Valentina Rodriguez Bonilla	Estética	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
35	diana mayerli bernal borja	Estética	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5,0
36	Perla Niyed Sosa Sanchez	Estética	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
37	Alyson Vergara Ventero	Estética	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1,0
38	Angela Soraya Mendez Rios	Estética	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
39	Carolina Osorio Santos	Estética	7	7	7	7	7	7	6	7	7	6,9
40	Lucely Viviana Parrales	Estética	7	8	7	6	6	7	6	6	6	6,6
41	Paola Andrea Jimenez Gonzalez	Estética	9	8	9	10	8	9	9	9	9	8,9
42	Mariela Latorre Calderon	Estética	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9,0
43	kelly Alexandra Sanchez Careanza	Estética	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
44	Luz Karina Aguilar Vanegas	Estética	6	6	6	6	6	7	6	6	6	6,1
45	Paola Andrea montoya Ruiz	Estética	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8,0
46	Andrea peña	Estética	8	8	8	8	8	8	7	8	7	7,8
47	Adriana ximena nuñez prada	Estética	8	8	8	8	9	8	8	8	8	8,1
48	Leidy Melisa bastó sanabria	Estética	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7,0

- **Link de acceso a la matriz nominal de evaluación de los planes de Negocio**

La matriz nominal de la evaluación de los Planes de Negocio presentados puede ser consultada y revisada en el siguiente link:

https://drive.google.com/drive/folders/1Nk4Pnb_nF9oHtZlEBWE57YR6beK5QbsU?usp=sharing

- **Capturas de pantalla**

Capturas de pantalla del repositorio en Google Drive que contiene los planes de negocio de las diferentes líneas de formación y la matriz de evaluación.

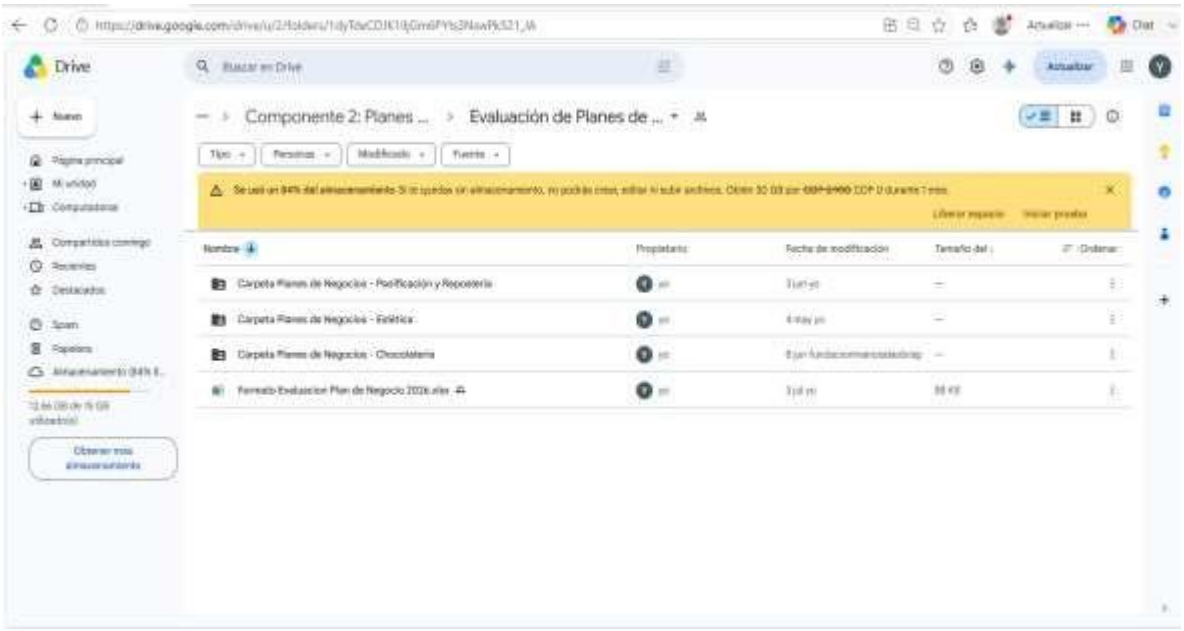


Figura 1. Repositorio de información en Drive.

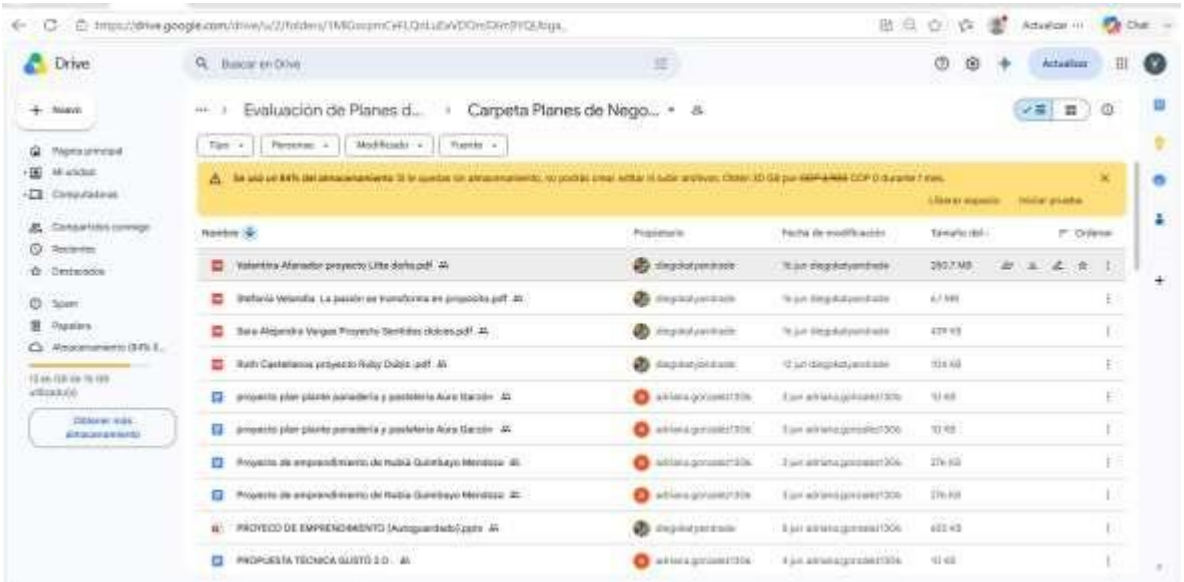


Figura 2. Planes de negocio de la linea de formación de panificación y repostería.

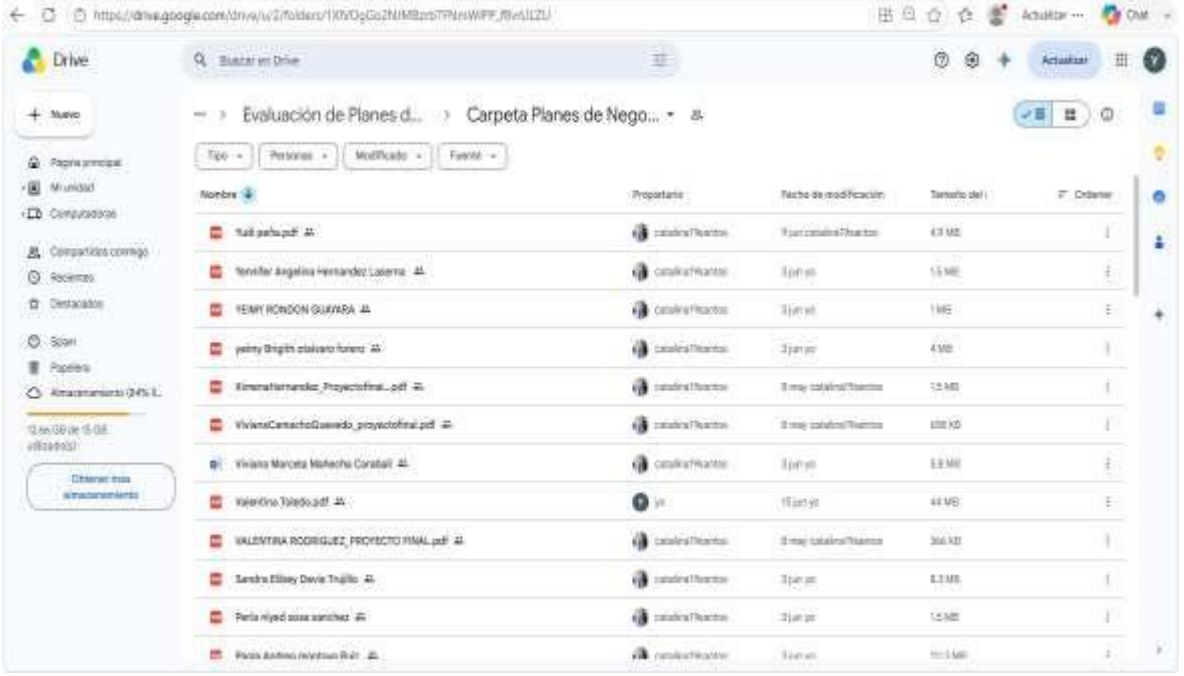


Figura 3. Planes de negocio de la linea de formación de estética.

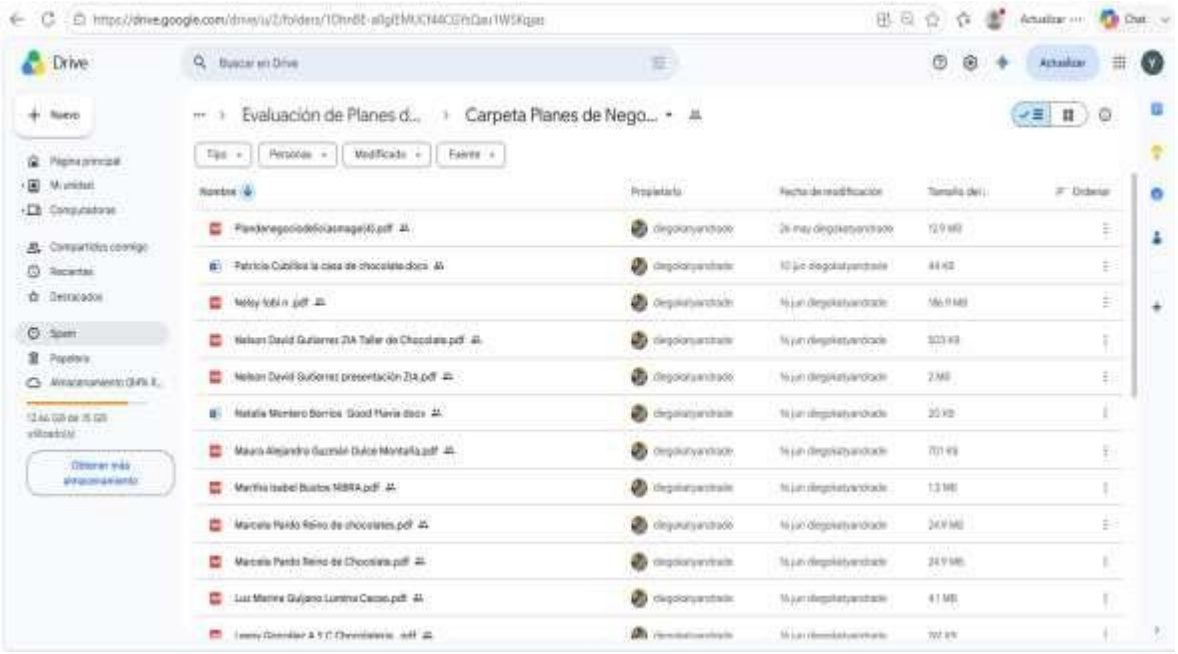


Figura 4. Planes de negocio de la linea de formación de chocolatería.

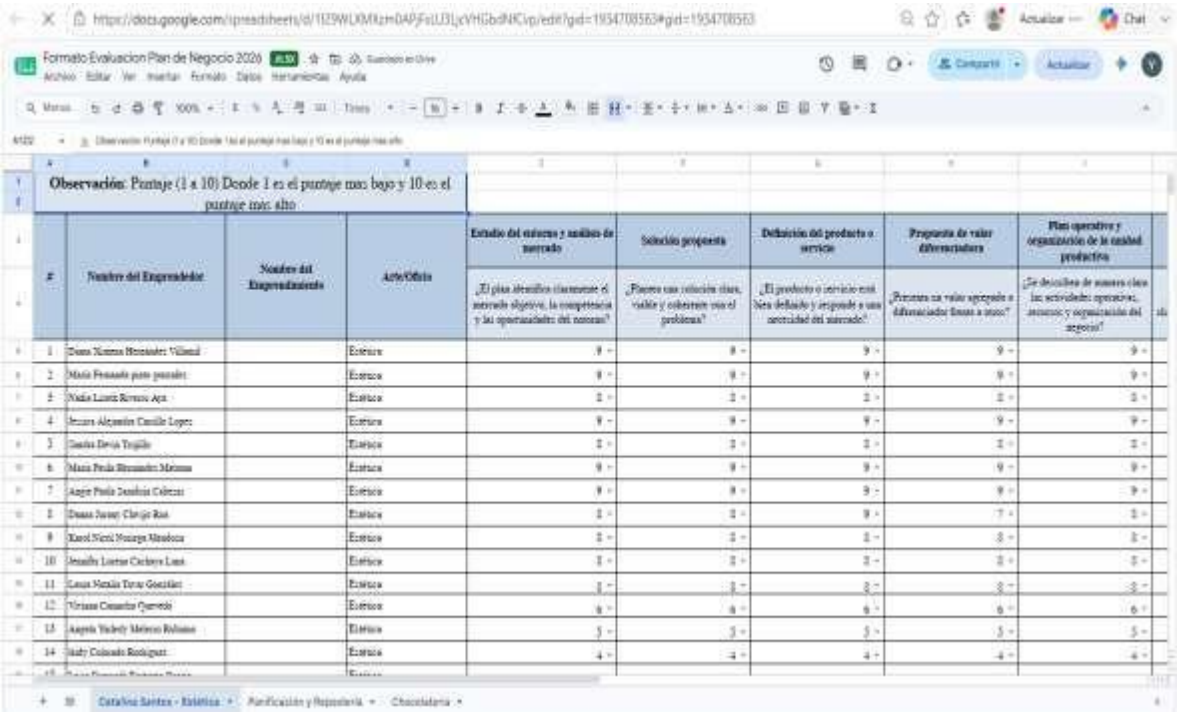


Figura 5. Matriz nominal de evaluación de los planes de negocio.

RELACIÓN COMPLETA DE LOS 102 PLANES DE NEGOCIO EVALUADOS

Se anexa la relación nominal de los ciento dos (102) planes de negocio que fueron elaborados por los beneficiarios y evaluados.

#	Nombres y apellidos	Numero de Identificación	Arte y Oficio	Puntaje
1	Diana Ximena Hernández Villamil	1030281632	Estética	9,0
2	María Fernanda pinto gonzalez	1007788026	Estética	8,9
3	Nadia Lizeth Riveros Aya	1110446673	Estética	8,0
4	Jessica Alejandra Carrillo Lopez	1110517355	Estética	9,0
5	Sandra Devia Trujillo	65749739	Estética	8,0
6	María Paula Hernández Matoma	1104546490	Estética	9,0
7	Angie Paola Sanabria Cabezas	1005824668	Estética	9,0
8	Danna Jurany Clavijo Roa	1006124054	Estética	8,1
9	Karol Nicol Noriega Mendoza	1019028026	Estética	7,1
10	Jennifer Lorena Cachaya Luna	1104934685	Estética	7,7
11	Laura Natalia Tovar González	1005755145	Estética	8,0
12	Viviana Camacho Quevedo	1024518540	Estética	6,0
13	Angela Yarledy Melecio Rubiano	1106950034	Estética	5,0
14	leidy Colorado Rodriguez	1110479523	Estética	2,2
15	Luisa Fernanda Restrepo Osorio	1110582714	Estética	8,1
16	yeimy Brigith otalvaro forero	1006086582	Estética	7,0
17	Jenny jakbleidy Trujillo Torres	1110496369	Estética	6,1
18	Nicols Tatiana Cardozo madrigal	1234645100	Estética	6,0
19	Dayanna Marcela cardoso ortiz	1110587946	Estética	6,8
20	María Paula Ruiz Triana	1007428016	Estética	7,8
21	Valentina Toledo Orjuela	1005910849	Estética	8,0
22	María Alejandra rojas	1110535990	Estética	8,3
23	Maira Alejandra Lemus rojas	1110514196	Estética	9,0
24	Laura Natalie Mendoza Delgado	1005715137	Estética	9,3
25	Nubia Ruth Amézquita López	46383100	Estética	7,0
26	Luisa Katherine machado alaguna	1110583200	Estética	6,0
27	Jessica Viviana Meza Mendoza	1098713159	Estética	6,0
28	Viviana Marcela Mahecha Carabalí	1110474219	Estética	9,0
29	Martha Esperanza Peña Arteaga	65630862	Estética	8,0
30	Yennifer Angelina Hernández Laserna	1110447557	Estética	8,2
31	Ingrid Paola González Sánchez	1104703225	Estética	6,0
32	Nathalia Zárate López	1110534796	Estética	9,0
33	Yeimy Rondón Guayara	28544289	Estética	5,9
34	Laura Valentina Rodríguez Bonilla	1000287576	Estética	8,0
35	Diana Mayerli Bernal Borja	1006129628	Estética	5,0
36	Perla Niyed Sosa Sánchez	1110539278	Estética	8,0
37	Angela Soraya Méndez Ríos	1108998795	Estética	8,0
38	Carolina Osorio Santos	1110496165	Estética	6,9
39	Lucely Viviana parrales	38144182	Estética	6,6

40	Paola Andrea Jiménez González	1110548494	Estética	8,9
41	Mariela Latorre Calderón	46358457	Estética	9,0
42	Kelly Alexandra Sanchez Careanza	1005770661	Estética	8,0
43	Luz Karina Aguilar Vanegas	1110508640	Estética	6,1
44	Paola Andrea Montoya Ruiz	1006127994	Estética	8,0
45	Yudy Andrea Peña Durán	1110492267	Estética	7,8
46	Adriana Ximena Nuñez Prada	1069175427	Estética	8,1
47	Leídy Melisa Bastó Sanabria	1110558737	Estética	7,0
48	Jorge Luis Méndez Ríos	1110557220	Chocolatería	4,2
49	Alejandra Aldana Giraldo	1234641749	Chocolatería	8,9
50	Isabella Bocanegra Rincón	1104935852	Chocolatería	6,0
51	Gabriela Moreno Gómez	1110600513	Chocolatería	10
52	Lesnny Jaricza Gonzalez Martínez	1110567692	Chocolatería	6,9
53	Juan Steven López Calderón	1105672513	Chocolatería	6,6
54	Natalia Andrea Montero Barrios	1005839321	Chocolatería	6,0
55	July Milena Tovar Suarez	658246755	Chocolatería	6,7
56	Magaly Lugo Calderón	1110504342	Chocolatería	6,7
57	Mayra Alejandra Guzmán	1110444637	Chocolatería	10
58	Nelson David Gutiérrez Sastoque	1010174875	Chocolatería	10
59	Luz Marina Quijano	49650137	Chocolatería	8,0
60	Gloria Marcela Pardo Velásquez	38364254	Chocolatería	7,3
61	Francy Alejandra Barrera Rodríguez	1015400778	Chocolatería	8,4
62	Nelsy Tobón González	52176475	Chocolatería	8,0
63	Patricia Cubillos Bustamante	1012403814	Chocolatería	6,0
64	Martha Cecilia Sánchez Varón	65729807	Chocolatería	9,4
65	Claudia Arévalo	52521431	Chocolatería	8,2
66	Carolina Rico Cifuentes	28544405	Chocolatería	10
67	Martha Isabel Bustos Granada	65759766	Chocolatería	8,0
68	Derly Dibeth Gualteros Suarez	1110545141	Chocolatería	8,0
69	Carmenza Gallon Lomelin	66785790	Panificación y Repostería	8,0
70	Diana Paola Ascencio Hernández	65631270	Panificación y Repostería	8,0
71	Anyi Alejandra Caro Romero	1234639096	Panificación y Repostería	8,0
72	Amparo Valderrama Medina	28554249	Panificación y Repostería	7,3
73	Doralba Duque Días	38236365	Panificación y Repostería	7,6
74	Cristian Esleider Pantoja Dimate	1110550892	Panificación y Repostería	7,6
75	Sara Alexandra Vargas Nieto	1005714568	Panificación y Repostería	8,0
76	Pedro Nel Duarte Arias	17651453	Panificación y Repostería	7,8

77	Sthefania Velandia Ruiz	1005696264	Panificación y Repostería	7,8
78	Angela Cristina Suesca Rodríguez	1110546517	Panificación y Repostería	8,2
79	Isabela Muñoz López	1005691241	Panificación y Repostería	8,0
80	Laura Patricia Ruiz Rubiano	1006116944	Panificación y Repostería	6,0
81	Laura Lizeth Díaz barrios	1110533718	Panificación y Repostería	8,0
82	Lina Martínez Torres	65751056	Panificación y Repostería	8,7
83	Mercedes Márquez López	51754504	Panificación y Repostería	7,3
84	Adriana Ayerbe Loaiza	51859679	Panificación y Repostería	8,0
85	Esther Meneses Rubio	65743693	Panificación y Repostería	8,4
86	Luz Johanna rosero Barrero	38142846	Panificación y Repostería	7,8
87	Liliana María Barrero Rojas	65749415	Panificación y Repostería	7,8
88	Angela María Sanabria Martínez	28538463	Panificación y Repostería	7,1
89	Martha Yolanda Tique	28683181	Panificación y Repostería	8,0
90	Ruth Castellanos Ojeda	51633872	Panificación y Repostería	7,3
91	Yelipza Escandón Cifuentes	65719155	Panificación y Repostería	6,8
92	Nohora Esperanza Perdomo Hernández	46643288	Panificación y Repostería	7,3
93	Hader Fabian Madrigal Polanco	1110489015	Panificación y Repostería	7,0
94	Maricela Guayara Rincón	28979318	Panificación y Repostería	8,0
95	Nelphy Vanessa Rojas Vanegas	1110545035	Panificación y Repostería	10
96	Claudia Marina Muñoz Castro	65773675	Panificación y Repostería	7,6
97	Valentina Afanador Rubio	1007411290	Panificación y Repostería	7,8
98	Martha Lorena Pérez Mora	38361873	Panificación y Repostería	7,8
99	Nubia Quimbayo Mendoza	65783275	Panificación y Repostería	8,9

100	Aura Rocío Garzón Ávila	1110519763	Panificación y Repostería	7,8
101	Aidé Bedoya Tapiero	52079082	Panificación y Repostería	7,0
102	Gloria Consuelo Ballesteros Moreno	65779472	Panificación y Repostería	7,6

Alcance de la Evaluación Realizada
La evaluación de los planes de negocio realizada por los instructores constituye una valoración técnica de las iniciativas formuladas por los participantes durante el proceso de formación y corresponde únicamente a uno de los criterios establecidos para la evaluación integral de los aspirantes al capital semilla.

En consecuencia, las calificaciones obtenidas en esta etapa no determinan por sí solas la selección de los beneficiarios, toda vez que la definición de los participantes que accederán al capital semilla será realizada posteriormente por el Comité de Selección, con base en la aplicación y consolidación de todos los criterios de evaluación previamente definidos por el Comité Técnico.

10. DOCUMENTOS DE SOPORTE ADMINISTRATIVO

10.1 PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Durante el periodo de ejecución del Convenio de Asociación 2304 de 2026 se han realizado los siguientes pagos de seguridad social en cumplimiento de los establecido en el clausulado así:

PERIODO DE COTIZACIÓN	No. DE PLANILLA	VALOR PAGADO
ENERO - 2026	6003509532	$512.900
FEBRERO - 2026	6008311137	$525.300
MARZO - 2026	6017463101	$505.300
ABRIL – 2026	6017490273	$499.100
MAYO – 2026	6017507400	$499.100

EVIDENCIA DE PAGO SEGURIDAD SOCIAL ENERO DE 2026

SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	55132333
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			CATALINA HERNANDEZ BORRERO
CIUDAD/MUNICIPIO:	LA PLATA	DEPARTAMENTO:	HUILA
DIRECCIÓN:	CLL 4 N 5-22	TELÉFONO:	1111111
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	6003509532	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES	
PERIODO COTIZACIÓN	MES: enero	PERIODO COTIZACIÓN		MES:	enero
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2026	SALUD:		AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:	14				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/02/23	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		82936297	

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002248088	230301	230301-PORVENIR	1	$ 282.700
		SUBTOTAL:	1	**$ 282.700**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1	$ 220.900
		SUBTOTAL:	1	**$ 220.900**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	$ 9.300
		SUBTOTAL:	1	**$ 9.300**

VALOR SIN MORA:	$ 508.300
VALOR MORA:	$ 4.600
TOTAL PAGADO:	**$ 512.900**

2026/02/22 1:57 PM USUARIO: SOI - CC55132333 PÁGINA 1 DE 1

EVIDENCIA DE PAGO SEGURIDAD SOCIAL FEBRERO DE 2026

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	55132333
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			CATALINA HERNANDEZ BORRERO
CIUDAD/MUNICIPIO:	LA PLATA	DEPARTAMENTO:	HUILA
DIRECCIÓN:	CLL 4 N 5-22	TELÉFONO:	1111111
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	6008311137	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES	
PERIODO COTIZACIÓN	MES: febrero	PERIODO COTIZACIÓN		MES:	febrero
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2026	SALUD:		AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:	50				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/04/28	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			260864298

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002248088	230301	230301-PORVENIR	1	$ 289.500
		SUBTOTAL:	1	**$ 289.500**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1	$ 226.200
		SUBTOTAL:	1	**$ 226.200**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	$ 9.600
		SUBTOTAL:	1	**$ 9.600**

VALOR SIN MORA:	$ 508.300
VALOR MORA:	$ 17.000
TOTAL PAGADO:	**$ 525.300**

2026/04/28 4:21 PM USUARIO: SOI - CC55132333 PÁGINA 1 DE 1

EVIDENCIA DE PAGO SEGURIDAD SOCIAL MARZO DE 2026

SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	55132333
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			CATALINA HERNANDEZ BORRERO
CIUDAD/MUNICIPIO:	LA PLATA	DEPARTAMENTO:	HUILA
DIRECCIÓN:	CLL 4 N 5-22	TELÉFONO:	1111111
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	6017463101	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES		
PERIODO COTIZACIÓN	MES: marzo	PERIODO COTIZACIÓN	MES: marzo		
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2026	SALUD:	AÑO: 2026		
DÍAS DE MORA:	18				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/04/28	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	260882963		

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002249088	230301	230301-PORVENIR	1	$ 283.700
		SUBTOTAL:	1	**$ 283.700**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1	$ 221.600
		SUBTOTAL:	1	**$ 221.600**

VALOR SIN MORA:	$ 499.100
VALOR MORA:	$ 6.200
TOTAL PAGADO:	**$ 505.300**

2026/04/28 4:24 PM USUARIO: SOI - CC55132333 PÁGINA 1 DE 1

EVIDENCIA DE PAGO SEGURIDAD SOCIAL ABRIL DE 2026

SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	55132333
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			CATALINA HERNANDEZ BORRERO
CIUDAD/MUNICIPIO:	LA PLATA	DEPARTAMENTO:	HUILA
DIRECCIÓN:	CLL 4 N 5-22	TELÉFONO:	1111111
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	6017490273		TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES	
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2026	SALUD:	AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/04/29		NÚMERO AUTORIZACIÓN:	261605374	

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002248088	230301	230301-PORVENIR	1	$ 280.200
		SUBTOTAL:	1	**$ 280.200**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1	$ 218.900
		SUBTOTAL:	1	**$ 218.900**

VALOR SIN MORA:	$ 499.100
VALOR MORA:	$ 0
TOTAL PAGADO:	**$ 499.100**

2026/04/28 8:42 PM USUARIO: SOI - CC55132333 PÁGINA 1 DE 1

CONVENIO DE ASOCIACIÓN 2304 DE 2026
CAPACITACIÓN EN ARTES Y OFICIOS; Y ENTREGA DE CAPITAL SEMILLA

EVIDENCIA DE PAGO SEGURIDAD SOCIAL MAYO DE 2026

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	55132333
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			CATALINA HERNANDEZ BORRERO
CIUDAD/MUNICIPIO:	LA PLATA	DEPARTAMENTO:	HUILA
DIRECCIÓN:	CLL 4 N 5-22	TELÉFONO:	1111111
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	6017507400	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES	
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	mayo	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	mayo
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2026	SALUD:	AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/06/09	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		375484653	

NOVEDADES															
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002249088	230301	230301-PORVENIR	1	$ 280.200
		SUBTOTAL:	1	**$ 280.200**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1	$ 218.900
		SUBTOTAL:	1	**$ 218.900**

VALOR SIN MORA:	$ 499.100
VALOR MORA:	$ 0
TOTAL PAGADO:	**$ 499.100**

2026/06/09 8:45 AM USUARIO: SOI - CC55132333 PÁGINA 1 DE 1