

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL MUNICIPAL – SIGAM PLAN DE ACCIÓN AMBIENTAL MUNICIPAL SIMIJACA 2024 - 2027

SOPORTE DE ACTIVIDADES 2025

Programa: Promover una cultura más sostenible.

Proyecto: Realizar capacitaciones en temas de gastronomía, cultura y ecoturismo.

Meta: 4 capacitaciones de gastronomía, cultura y ecoturismo.

A continuación, se presenta la descripción de cada actividad realizada y los soportes correspondientes (fotografías, listas de asistencia, piezas de convocatoria, entre otros). En los paréntesis de cada actividad se señala la cantidad establecida para su cumplimiento, correspondiente al año 2025.

1. Capacitaciones de gastronomía. (1)

En el marco del objetivo de fortalecer la cultura en el municipio, durante el presente año se han desarrollado diversas capacitaciones y cursos de gastronomía dirigidos a la comunidad simijense, con el propósito de fomentar el aprendizaje, la participación y el fortalecimiento de los saberes tradicionales y culinarios locales.

a. CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (certificable) con el Ing. Ricardo Sierra Sánchez, de la empresa BIOTRENDS LABORATORIOS. El curso se llevó a cabo en el auditorio de la Casa de la Cultura y se contó con la participación de 153 personas.





Imagen 1. Curso de manipulación de alimentos.

 b. Ciclo de tres formaciones virtual, Normas Técnicas Sectoriales (NTS-TS) con enfoque en gastronomía – CCB y Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca.

Retención documental					
Elaborado		Revisado			
Nombre	Firma	Nombre	Firma		
SERGIO ANDRES RAMIREZ CABRA		SERGIO ANDRES RAMIREZ CABRA			
DIRECTOR OPERATIVO		DIRECTOR OPERATIVO			
Aprobado					
Nombre	Firma	Nombre del documento	TRD		
SERGIO ANDRES RAMIREZ CABRA DIRECTOR OPERATIVO		CERTIFICADO			







Imagen 2. NTS-TS.

c. Cursos de gastronomía con el SENA: cocina saludable, comidas rápidas y coctelería. Cada curso se compone de 22 emprendedores y se están llevando a cabo en la PBA, con el apoyo del Aula Móvil de la entidad.





Imagen 3. Cursos de gastronomía - SENA.

 d. Se realizó un Curso de Manipulación de Alimentos virtual con el SENA y la Cámara de Comercio de Bogotá, donde participaron 13 emprendedores simijenses.

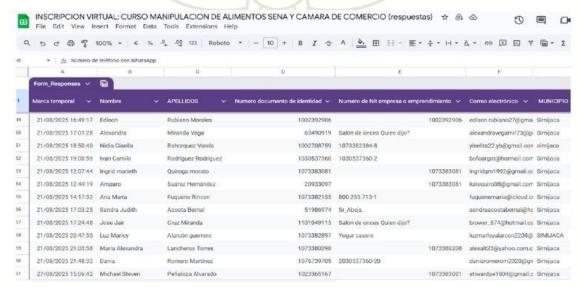


Imagen 4. Cursos de manipulación de alimentos – SENA y Cámara de Comercio de Bogotá.

Retención documental					
Elaborado		Revisado			
Nombre	Firma	Nombre	Firma		
SERGIO ANDRES RAMIREZ CABRA		SERGIO ANDRES RAMIREZ CABRA			
DIRECTOR OPERATIVO		DIRECTOR OPERATIVO			
Aprobado					
Nombre	Firma	Nombre del documento	TRD		
SERGIO ANDRES RAMIREZ CABRA DIRECTOR OPERATIVO		CERTIFICADO			

Calle 8 # 7 – 39, Código Postal: 250640

Simijaca - Cundinamarca

<u>www.simijaca-cundinamarca.gov.co</u> medioambiente@simijaca-cundinamarca.gov.co



2. Capacitación de cultura.

Se realizó una jornada de fortalecimiento artesanal con Artesanías de Colombia, dentro de la estrategia de Laboratorios de Gestión Integral. Participaron 16 artesanos de tejeduría y otros oficios artesanales.





Imagen 5. Fortalecimiento Artesanal.



Retención documental					
Elaborado		Revisado			
Nombre	Firma	Nombre	Firma		
SERGIO ANDRES RAMIREZ CABRA		SERGIO ANDRES RAMIREZ CABRA			
DIRECTOR OPERATIVO		DIRECTOR OPERATIVO			
Aprobado					
Nombre	Firma	Nombre del documento	TRD		
SERGIO ANDRES RAMIREZ CABRA DIRECTOR OPERATIVO		CERTIFICADO			

Calle 8 # 7 – 39, Código Postal: 250640

Simijaca – Cundinamarca