PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, 19 de Agosto de 2021

Señor (a)
***YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES*.**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **2222898 DE 2021**
Coordinador academico
Malaga, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Agosto del año 2021

Referencia: No 2222898 del año 2021

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO identificado con la cédula de ciudadanía No. 1096949703 de Malaga, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de COCINA , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia N° 2222898 de 2021, a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante Agosto del año 2021.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de ($31.718.533,166666668). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Pagos mensuales por valor de ($ 3.040.115 Incluido IVA) y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas de formacion en la red de COCINA y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes SENA, Regional Santander.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor.tanto titulada como complementaria	Portafolio formacion titulada en el drive creado para tal fin fichas : 2253984 fase de EJECUCION del proyecto formativo.

2.	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la oportunidad y calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Realizar la creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 3 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente.	1. Diligenciar el formato de programación de las actividades en Sofía plus para cada ficha asignada según la planeación pedagógica y duración de las competencias del programa de formación y del programa. 2. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente en el aplicativo Sofía plus.	Se reporta formacion titulada fichas : 2253984 fase de EJECUCION del proyecto formativo portafolios.
3.	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales, con el fin de contextualizar a los aprendices en el proceso formativo y del contexto productivo; en la misma orientar la apertura del portafolio de evidencias del proceso formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación.	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria INTRODUCTORIO A LA FPI en formación complementaria adistancia	Se realiza la inducción en formacion titulada, de la ficha 2253984 que inicio 01 marzo 2021 evidencias en el dirve creado para tal fin.
4.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato, así, aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral, que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha evitando la alta deserción de aprendices de la entidad.	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor	Portafolio formacion titulada en el drive creado para tal fin fchas : 2253984 fase de EJECUCION proyecto formativo
5.	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz.	Fomentar en los aprendices el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el reglamento del Aprendiz SENA para la sana convivencia,	Aprendices con alto grado de responsabilidad en Formacion titulada ficha 2253984 asistencia de inducción en el drive
6.	Solicitar oportunamente y gestionar, el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por	Realizar la solicitud de materiales utilizando el formato establecido para tal	Se solicitaran materiales oportunamente por ahora se espera que

	ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	fin en el momento de requerirlos.	se realice el proceso para recibir materiales de formacion
7.	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las a los aprendices que le sean asignadosy documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI.	Realizar seguimiento de etapa productiva a los aprendices designados por coordinación academica.	Se realizaran seguimientos en el momento que se requiera en este mes no se desarrollo actividad alguna
8.	Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.	Aplicar los instrumentos de evaluación realizando la respectiva retroalimentación del proceso con el aprendiz según lineamientos institucionales y realizar planes de mejoramiento cuando sea necesario.	Se aplicaron instrumentos de evaluación y se procede a los juicios evaluativos a los aprendices que presentaron sus respectivas evidencias de la formacion Tecnico en cocina en la fase de PLANEACION del proyecto formativo en fase de EJECUCION falta los materiales para el desempeño y ser calificadas los demás resultados de aprendizaje
9.	Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación asignada, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación,	Realizar seguimiento a las formaciones asignadas y asistir cuando sea necesario a los comités de evaluación y seguimientos programados por el centro.	Jucios evaluativos de la AP1Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimento y AP2 Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos actas de AP1 y AP2 portafolio creado para tal fin
10.	Llevar el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificciones de menores de edad.	Llavar a cavo según indicaciones para grantizar la buena gestión del proceso	Se realiza según lo establecido mes a mes
11.	Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de	Documentar los procesos de las acciones de formación	Portafolio formacion titulada en el drive

	formación en los portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro.	que demuesten los resultados de la ejecución contractual	creado para tal fin fichas : 2253984 fase de EJECUCION del proyecto formativo
12.	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo. Entregar acta con el informe de resultados por programa de formación al finalizar le contrato.	Preparar y Presentar análisis de resultados y pertinencia del programa de formación.	Se orienta la formación profesional integral de los temas TECNICOS del programa de formacion TECNICO EN COCINA ficha 2253984
13.	Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento tecnológica, el Banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica y biblioteca digital del Centro.	Elaborar el material didáctico utilizado en el desarrollo de las competencias del programa de formación.	Material didáctico evidenciado equipo de pedagogía en el portafolio del instructor, ficha 2253984
14.	Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción a las formaciones asignadas.	Elaborar y aplicar las pruebas de calidad de la formación en el 75% del proceso de formación.	Se realizara en formacion titulada por ahora en la parte de un 70/ de nuestro proceso formativo
15.	Participar proactivamente en las actividades del equipo de instructores de la red de conocimiento tecnológica para la planeación, diseño, ejecución y seguimiento de los proyectos formativos y paquetes de desarrollo curricular de los programas de formación, guías de actividades de aprendizaje, material didáctico, material de apoyo, talleres e instrumentos de evaluación, entre otras.Documentar en Acta esta Actividad y entregar a la coordiandción académica.	Elaborar y documentar todo el proceso de la FPI en la ficha que les sea asignada en los diferentes medios puestos para tal fin	Se documenta fase de ANALISIS y de PLANEACION de la parte TECNICA del proyecto AP1 iniciando AP2 evidencias en el portafolio en el drive creado para tal fin , se dio inicio a la fase de EJECUCION referente a la AP3 y AP4 del proyecto formativo
16.	Apoyar la articulación de las acciones formacion con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGA; de acuerdo a las orientaciones de los lineamientos institucionales.	Participar en la construcción de acciones que articulen el programa de formación con las diferentes estrategias institucionales.	Se realizara apoyo de acciones cuando se requiera.para este periodo se socializo en la etapa de inducción en el marzo.cuando se dio inicio a la formacion.para este periodo de Agosto no se desarrollo actividad alguna

17.	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de aprendices, de unidades productivas y/o proyectos de investigación.	Apoyar el área encargada identificando o sistematizando los casos exitosos	Se apoyara en el momento que lo requiera en este periodo no se desarrollo actividad alguna
18.	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Participar en la oferta educativa del centro aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación	Participo en las ofertas ducativas de nustro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales personales para poder llegar a mas personas
19.	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Elaborar y documentar el procedimiento de ingreso de los aprendices a formación complementaria y titulada.	Carpeta que contenga la documentación de los aprendices matriculados a formación titulada ficha 2253984 en portafolio de drive creado para dicha actividad.al igual que la formación complementaria cuando se estén orientando competencias transversales
20.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar en proyectos de investigación de acuerdo a los lineamientos de la institución y SENNOVA.	No se realizo en el mes de Agosto actividad alguna pero se participara cuando se requiera
21.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Asistir a las reuniones de equipo de red con el fin de realizar alistamientos de los programas de formación pertinentes	Participar cuando el centro de formación lo requiera
22.	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Asistir a las jornadas programadas por parte de bienestar del aprendiz.	Se participoa en actividades de bienestar al aprendiz con la intervención de una preparación saludable en la SEMANA DE LA SALUD .
23.	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje	Enviar comunicación escrita (correo electrónico) en el	Pantallazo de correo electrónico en el momento que se

	y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	momento realizar movilizaciones.	requiera.en agosto no se desarrollo actividad alguna.
24.	Gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Realizar los registros de los Aprendices en la Agencia Pública de Empleo cuando se requiera.	Se realizara mas adelante en el momento que se requiera
25.	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo.	Asistir a las reuniones sobre transferencias pedagógicas y tecnológicas programadas por el centro.	Se asisten a reuniones programadas por asesoría pedagógica en acompañamientos pedagógicos. En el mes de Agosto se participara si se requiere
26.	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST y aplicarlos en la ejecución del contrato	Certificado de Inducción al SST 2021 presentada al inicio del contrato y auto cuidado en formación presencial y de los aprendices
27.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Participar en los procedimientos de ingreso de Aprendices a la Institución en las diferentes estrategias planteadas.	Participar en el registro de las inscripciones de las ofertas cuando el centro lo requiera.
28.	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Participar y certificarse en la norma de competencias “Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo.	Certificado de la NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa, adjunto a la hoja de vida vigente hasta noviembre 2022
29.	En cumplimiento de la circular 059 de 2016, el contratista deberá diligenciarla planilla de cobro de honorarios de los contratistas de prestación de servicios utilizando el aplicativo http://contratistas.sena.edu.co.	Diligenciar y generar mensualmente la planilla de cobro de honorarios por el aplicativo SI contratistas.	Planilla de cobro correspondientes al mes de Agosto de 2021

30.	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II.	Documentos cargados en la plataforma SECOP II
31.	Hacer entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Diligenciar documentación correspondiente a informe de actividades. Realizar los pagos respectivos de Seguridad social, correspondientes al período de cobro. Informe de actividades desarrolladas	Entrega de cuenta cobro correspondiente al mes de Agosto de 2021 en secop II
32.	El contratista deberá vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma CompromISO; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	Cuidar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad. Los equipos a su cargo se les debe realizar chequeos periódicos para determinar mantenimientos preventivos y correctivos y alimentar los datos en la hoja de vida por el tiempo que el bien se encuentre a su cargo	Cuidare y protegeré los bienes del estado que sean asignados a mi cargo en este contrato
33.	El contratista con la firma del presente documento se obliga a no divulgar información directa, indirecta, próxima o remotamente, ni a través de ninguna otra persona o de sus subalternos o funcionarios, asesores o cualquier persona relacionada con ella, así como también a no utilizar dicha información en beneficio propio ni de terceros.	Salvaguardar la información institucional con clientes internos y externos.	Brindar buena imagen institucional.
34.	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	Formato de legalización de comisión diligenciado en el caso de haber realizado desplazamientos. En el mes de Agosto 2021 no se requirio

35.	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: a) Procurar el cuidado integral de su salud, b) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo, c) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.	Se cumplirán con todos los elementos de protección personal para la ejecución del contrato y se reportara cualquier incidente	Cumplir con EPP para la realización de sus funciones
36.	Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios en Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.	Cumplir y participar a cabalidad con todas las actividades programadas por nuestro centro de formacion	Se participara y cumplirá cuando el centro lo requiera.
37.	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Acatar las obligaciones necesarias para dar cumplir el objeto contractual.	En el momento que sean asignadas presentar las evidencias.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de pagos para aporte de salud, pensión y ARL No. **7803842479** riesgo 2 (SOI) correspondiente al mes de JULIO de 2021 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Cordialmente,

Firma
WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
Contratista
C.C. No. 1096949703

Recibí a satisfacción:

Firma
***YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES*.**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2222898 DE 2021
C.C. 13928646 **Coordinador academico**
Malaga, Santander

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 02/08/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2253984 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	160,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

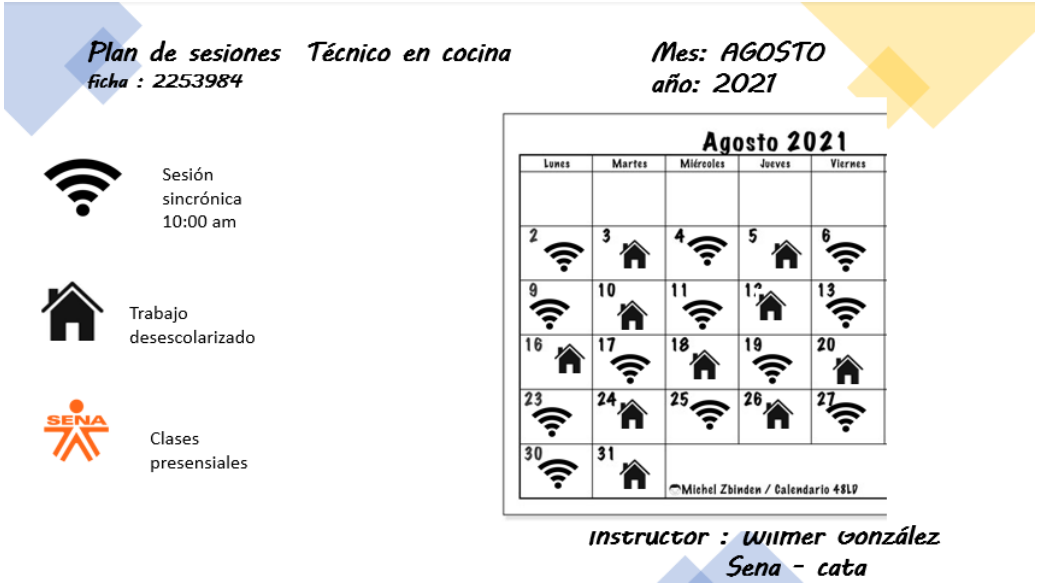
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : 2253984	**NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN:** TECNICO EN COCINA	**FECHA INICIO FICHA:** 01 MARZO 2021	**FECHA FIN FICHA:** 01 de JUNIO del 2022
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS: 27**	

La ejecución de actividades para este mes de AGOSTO 2021 , se realizaron de acuerdo con la siguiente planeación , si estamos en virtualidad , pero si llegan los materiales de formación entraremos a formación presencial en el CENTRO DE FORMACION CATA sede principal , piso 3 cocina balcón gourmet . las evidencias se inician desde e día 14 de julio 2021 día en que se pasó la cuanta de cobro .



Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Plan de sesiones Técnico en cocina *Mes: JULIO*

ficha : 2253984 DE MALAGA S

Sesión sincrónica 10:00 am

Trabajo desescolarizado

Clases presensiales



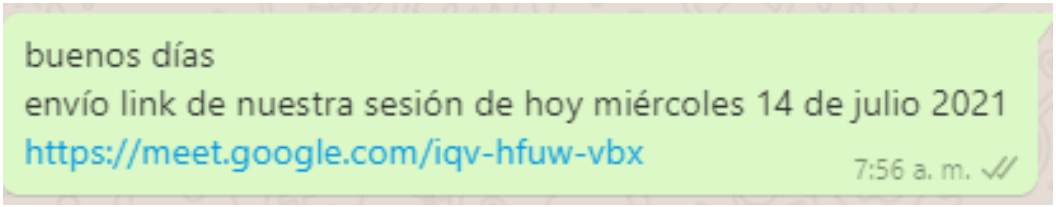
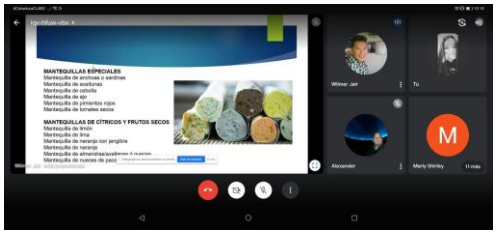
Instructor : Wilmer González
Sena - cata

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

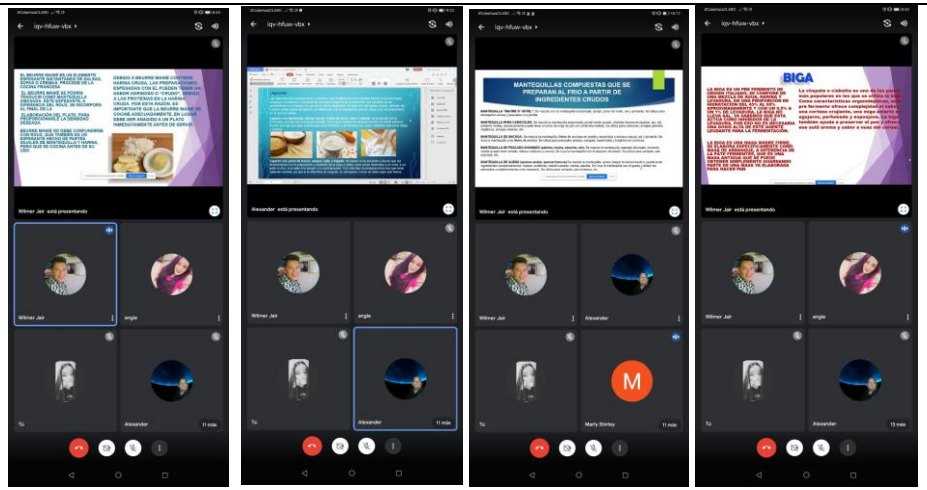
FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	ASISTENCIA APRENDICES	SOPORTE EVIDENCIAS
14 de JULIO 2021	Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas: Se da inicio a la sesión de formacióndel día y se procede a dar el saludo e iniciar con la temática del dia como lo son la BASES DE COCINA el cual teníamos una actividad de exposición y de conocer esas bases las cuales se explicaron muy bien y la formacion mantiene su motivación sobre los temas que corresponden a la	Asistentes a la sesión aprendices: - Angel Gabriel gonzalez rivera - Maria Isabel cardenas Betaba - CRISTIAN JESUS HORMIGA HERNANDEZ - Héctor Leandro Lagos Hernández - Marly Shirley Pineda Castellanos - Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz - Laura Camila Gómez mantilla - NEIDER STIVEN LAGOS SUAREZ - Cristobal alexander carrillo parra - Franky yesid Calderón parra - Anderson correa caceres - Angie María Burgos Basto - wilbert duran - MARYNELVAMESA PEDRAZA	Link de la reunion Encuentros sincronicos  Evidencias del encuentro del dia  

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

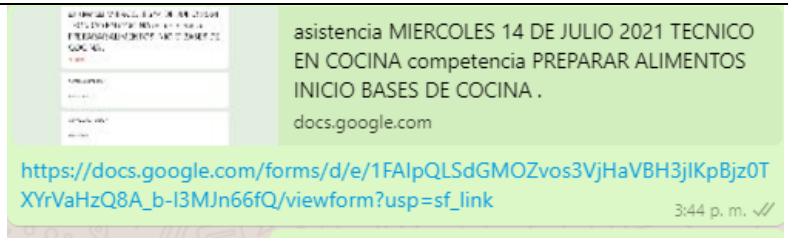
	AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas estandarizadas, continuando con los temas de la nueva competencia PREPARAR ALIMENTOS DEACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE propuesta en la guía de aprendizaje la cual se procedió a compartir el desarrollo de las actividades, la clase estuvo muy participativa y los aprendices se encuentran muy motivados.	- YESID JAVIER ORTIZ DELGADO - Abner Andrés Correa Caviedes - NO ASISTENTES - William jahir bohorquez Sandoval -	 Asistencia

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA



APRENDICES ASISTENTES

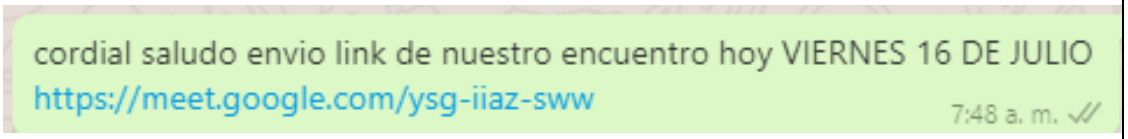
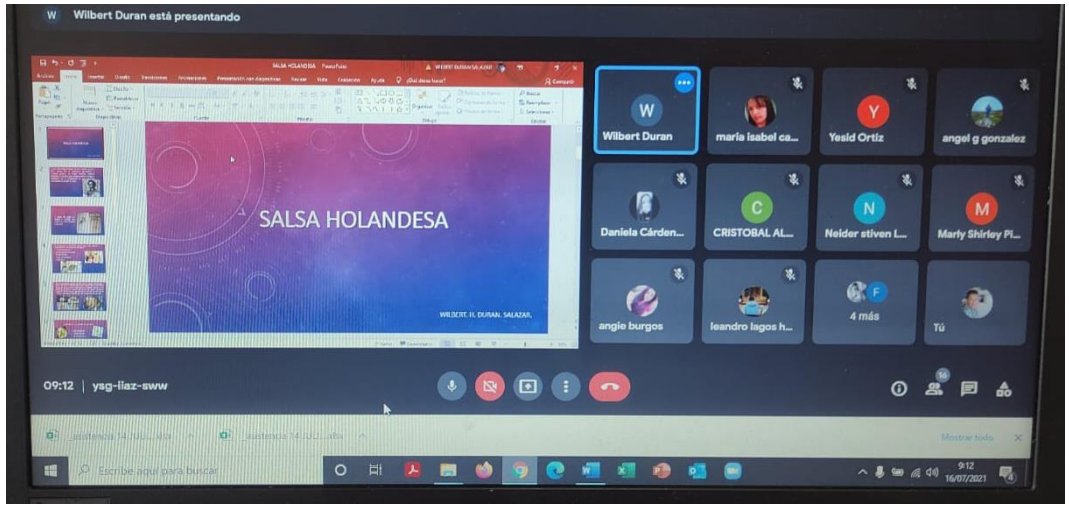
rca temporal	Nombre completo	Correo electrónico	Dirección	Número de teléfono	nombre del proyecto de (	código de ficha	nombre 5 términos gastr	cual es el chef especialis	Comentarios
14/7/2021 11:48:15	MARLY SHIRLEY PINEC	pinedita12shirly@hotmai	Carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicaciones de técnicas	2253984	fumet, liason, biga, mise	POISONNIER	
14/7/2021 11:48:57	Angel Gabriel gonzalez	angelitodedios109@gma	Concepción	320 8417344	Aplicación de técnicas y	2253984	Buquet garni Brasear Mise and place Abrillantar	Rotisseur	Gracias
14/7/2021 11:48:59	YESID JAVIER ORTIZ D	yes.jod@gmail.com	Málaga señorial casa 22	3102776589	Aplicación de técnicas y	2253984	bechamel, misamplase, (	Poissonnier	ninguno
14/7/2021 11:49:24	CRISTIAN JESÚS HOR	jesushormiga0912@gma	ENCISO	3223036151	APLICACIÓN DE TÉCNI	2253984	Acaramelar Aplanar. Bisque Consomé		
14/7/2021 11:50:02	hector leandro lagos her	lagoshernandezhectorles	enciso	3105843034	aplicación de técnicas y	2253984	saltear estofar frasear		
14/7/2021 11:51:51	Wilbert Durán	Wilbertduran@hotmail.cc	Calle 15 #7-28	310-2172412	Técnico en cocina	2253984	Aromatizar, glaseado, ac	Poissonnier	
14/7/2021 11:52:19	cristobal alexander carril	alexcarrillo6.ac83@gmai	carrera 10 A 21 27	3102623429	tecnico en cocina	2253984	abrillantar aclararr acarar	ponsonier	gracias
14/7/2021 11:52:34	William Jahir bohorquez	jahirbohorquez24@gmai	Cra 1 #11 - 35	3134656034	Aplicación de técnicas y	2253984	.	Poissonner	
14/7/2021 11:52:55	MARIA ISABEL CARDE	MICARDENASB35@GM	MALAGA CENTRO	3132924007	APLICACION DE TECNI	2253984	CANAPEZ, ACHOA, ALE	Poissonnier	
14/7/2021 11:53:04	Angie María burgos bast	amburgos37@misena.ec	carrera 10 # 15-74	3103863835	aplicación de técnicas y	2253984	ahumado albardar aliñar haño María	poissonnier	
14/7/2021 11:53:14	Daniela Fernanda Cárde	danifercardenas2019@g	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2253984	Adobo, albardar, aliñar, a	Poissonier	
14/7/2021 11:54:20	Neider stiven lagos	lagossuareznеiderstiven(	Carrera 4411	3144128471	Aplicacion de tecnicas y	253984	A brillar aclarar acarame	Maria Da Silva	Exelente
14/7/2021 12:01:13	LAURA CAMILA GOMEZ	GOMEZMANTILA1234@	CALLEB 15	3107500O43	TECNICO EN COCINA	2253984	Abrillantar: Aclarar: Acaramelar Amasar	Chef Poissonnier	NO
14/7/2021 12:05:59	MARYNELVA MESA PEI	marynelvamesa@gmail.(	Carrera 9 # 17 29	3192065537	APLICACUON DE TECN	2253984	Adobo, hervir, al vacio,	congelación	
14/7/2021 12:58:41	Abner Andrés Correa Ca	abnerandrescorreacavier	Fontana real manzana f	3106290530	APLICACION DE TECNI	2253984	Escalfar Juliana Estofado	Poissonnier	Buena la clase

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

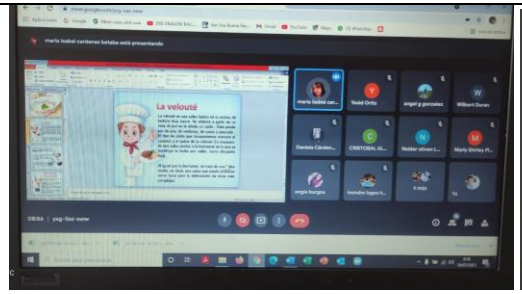
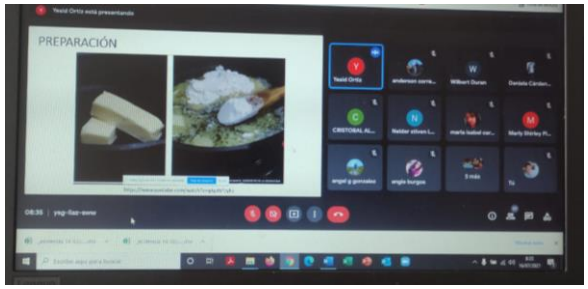
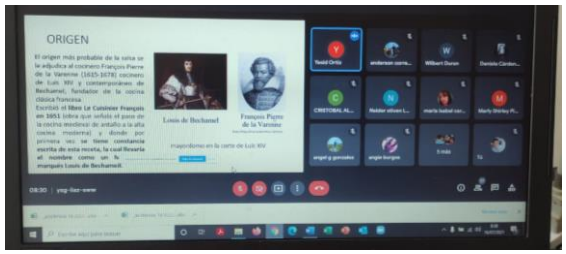
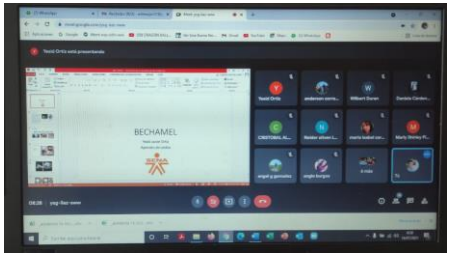
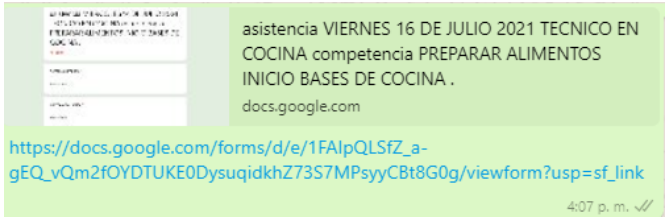
BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

16 de JULIO 2021	Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas: Se da inicio a la sesión de formacióndel día y se procede a dar el saludo e iniciar con la temática del dia como lo son la BASES DE COCINA Y PANADERIA el cual teníamos una actividad de exposición y de conocer esas bases las cuales se explicaron muy bien y la formacion mantiene su motivación sobre los temas que corresponden a la AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de	Asistentes presentes de la formación de cocina viernes 16 de JULIO 2021 Héctor Leandro Lagos Hernández Angie María Burgos Basto WILLIAM JAHIR BOHORQUEZ SANDOVAL Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS cristobal alexander carrillo parra Anderson correa caceres Abner Andrés Correa Caviedes wilbert duran Jorman camilo bohorquez cardenas Yesid Javier Ortiz Delgado Angel Gabriel gonzalez rivera	Link de la reunion Encuentros sincronicos  Evidencias del encuentro del dia 

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

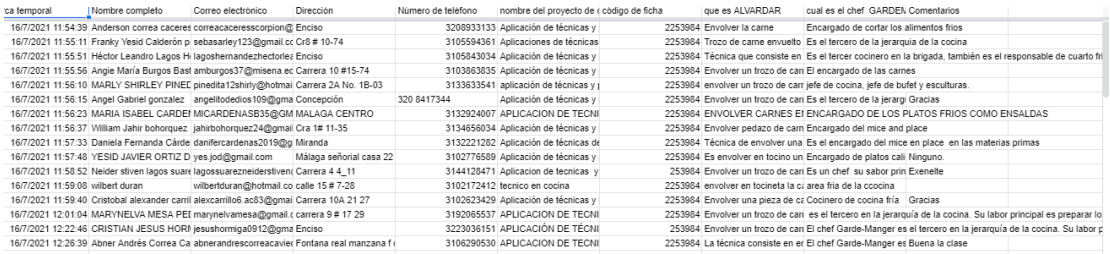
	materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas estandarizadas, continuando con los temas de la nueva competencia PREPARAR ALIMENTOS DEACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE Ya que la próxima clase será la evaluación de estos temas Se envió link de asistencia y todos los aprendices asistieron a la clase del día	MARIA ISABEL CARDENAS Franky yesid calderon parra Neider stiven lagos suarez -Laura camila - marinelba mesa - Cristian hormiga	    Asistencia VIERNES 16 DE JULIO 2021 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>APRENDICES ASISTENTES

<table>
<tr><th>ca temporal</th><th>Nombre completo</th><th>Correo electrónico</th><th>Dirección</th><th>Número de telefono</th><th>nombre del proyecto de (</th><th>código de ficha</th><th>que es ALVARDAR</th><th>cual es el chef GARDEN</th><th>Comentarios</th></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:54:39</td><td>Anderson correa caceres</td><td>correacaceresscorpion@</td><td>Enciso</td><td>3208933133</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>2253984</td><td>Envolver la carne</td><td>Encargado de cortar los alimentos frios</td><td></td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:55:11</td><td>Franky Yesid Calderón p</td><td>sebasarley123@gmail.cc</td><td>Cr8 # 10-74</td><td>3105594361</td><td>Aplicaciones de técnicas</td><td>2253984</td><td>Trozo de carne envuelto</td><td>Es el tercero de la jerarquía de la cocina</td><td></td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:55:51</td><td>Héctor Leandro Lagos Hi</td><td>lagoshernandezhectorlea</td><td>Enciso</td><td>3105843034</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>2253984</td><td>Técnica que consiste en</td><td>Es el tercer cocinero en la brigada, también es el</td><td>responsable de cuarto fr</td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:55:56</td><td>Angie María Burgos Bast</td><td>amburgos37@misena.ec</td><td>Carrera 10 #15-74</td><td>3103863835</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>2253984</td><td>Envolver un trozo de carn</td><td>El encargado de las carnes</td><td></td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:56:10</td><td>MARLY SHIRLEY PINEC</td><td>pinedita12shirly@hotmai</td><td>Carrera 2A No. 1B-03</td><td>3133633541</td><td>aplicación de técnicas y p</td><td>2253984</td><td>envolver un trozo de carr</td><td>jefe de cocina, jefe de bufet y esculturas.</td><td></td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:56:15</td><td>Angel Gabriel gonzalez</td><td>angelitodedios109@gma</td><td>Concepción</td><td>320 8417344</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>2253984</td><td>Envolver un trozo de carn</td><td>Es el tercero de la jerarq</td><td>Gracias</td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:56:23</td><td>MARIA ISABEL CARDEI</td><td>MICARDENASB35@GM</td><td>MALAGA CENTRO</td><td>3132924007</td><td>APLICACION DE TECNI</td><td>2253984</td><td>ENVOLVER CARNES EI</td><td>ENCARGADO DE LOS PLATOS FRIOS COMO ENSALDAS</td><td></td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:56:37</td><td>William Jahir bohorquez</td><td>jahirbohorquez24@gmail</td><td>Cra 1# 11-35</td><td>3134656034</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>2253984</td><td>Envolver pedazo de carn</td><td>Encargado del mice and place</td><td></td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:57:33</td><td>Daniela Fernanda Cárde</td><td>danifercardenas2019@g</td><td>Miranda</td><td>3132221282</td><td>Aplicación de técnicas de</td><td>2253984</td><td>Técnica de envolver una</td><td>Es el encargado del mice en place en las materias primas</td><td></td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:57:48</td><td>YESID JAVIER ORTIZ D</td><td>yes.jod@gmail.com</td><td>Málaga señorial casa 22</td><td>3102776589</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>2253984</td><td>Es envolver en tocino un</td><td>Encargado de platos cali</td><td>Ninguno.</td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:58:52</td><td>Neider stiven lagos suare</td><td>lagossuarezneiderstiven(</td><td>Carrera 4 4_11</td><td>3144128471</td><td>Aplicacion de tecnicas y</td><td>253984</td><td>Envolver un trozo de carn</td><td>Es un chef su sabor prin</td><td>Exenelle</td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:59:08</td><td>wilbert duran</td><td>wilbertduran@hotmail.co</td><td>calle 15 # 7-28</td><td>3102172412</td><td>tecnico en cocina</td><td>2253984</td><td>envolver en tocineta la c</td><td>area fria de la cocina</td><td></td></tr>
<tr><td>16/7/2021 11:59:40</td><td>Cristobal alexander carril</td><td>alexcarrillo6.ac83@gmai</td><td>Carrera 10A 21 27</td><td>3102623429</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>2253984</td><td>Envolver una pieza de cz</td><td>Cocinero de cocina tría</td><td>Gracias</td></tr>
<tr><td>16/7/2021 12:01:04</td><td>MARYNELVA MESA PEI</td><td>marynelvamesa@gmail.c</td><td>carrera 9 # 17 29</td><td>3192065537</td><td>APLICACION DE TECNI</td><td>2253984</td><td>Envolver un trozo de carn</td><td>es el tercero en la jerarquía de la cocina. Su labor principal es preparar lo</td><td></td></tr>
<tr><td>16/7/2021 12:22:46</td><td>CRISTIAN JESUS HORI</td><td>jesushormiga0912@gma</td><td>Enciso</td><td>3223036151</td><td>APLICACIÓN DE TÉCNI</td><td>253984</td><td>Envolver un trozo de carn</td><td>El chef Garde-Manger es el tercero en la jerarquía de la cocina. Su labor p</td><td></td></tr>
<tr><td>16/7/2021 12:26:39</td><td>Abner Andrés Correa Ca</td><td>abnerandrescorreacavie(</td><td>Fontana real manzana f</td><td>3106290530</td><td>APLICACION DE TECNI</td><td>2253984</td><td>La técnica consiste en er</td><td>El chef Garde-Manger es</td><td>Buena la clase</td></tr>
</table></td>
</tr>
<tr>
<td>19 de JULIO 2021</td>
<td>Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas:

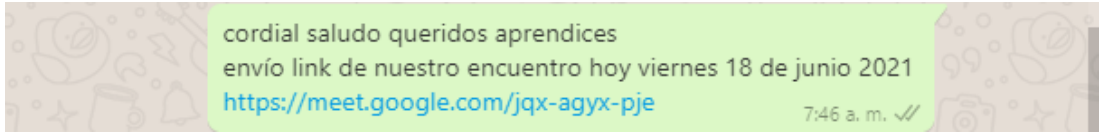
Se procede a la socialización de los temas vistos en clase y expuestos</td>
<td>Asistentes a la formacion de hoy lunes 19 de julio 2021

wilbert duran

YESID JAVIER ORTIZ DELGADO

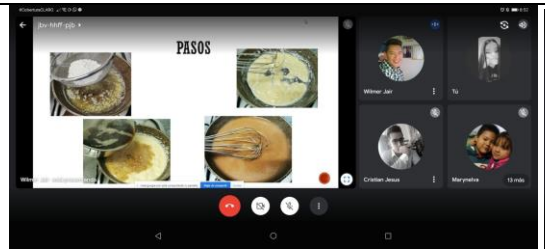
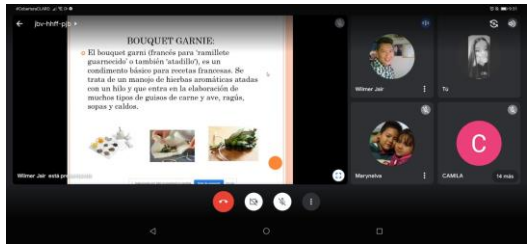
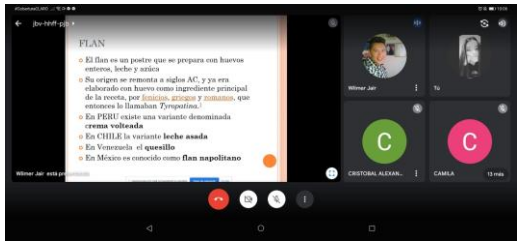
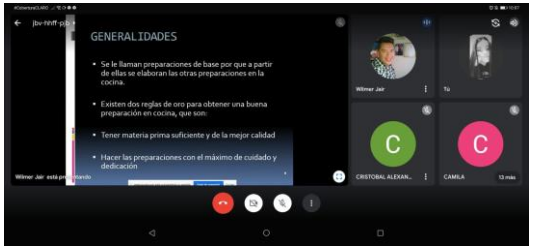
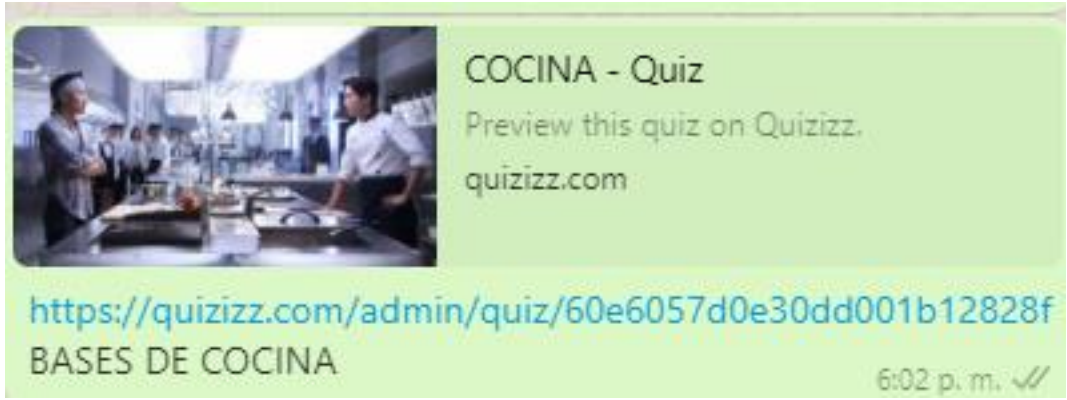
CRISTIAN JESÚS HORMIGA HERNÁNDEZ

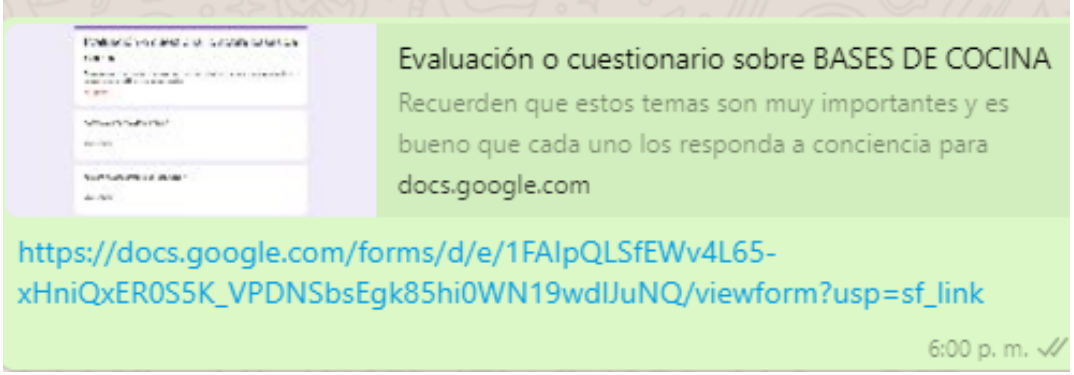
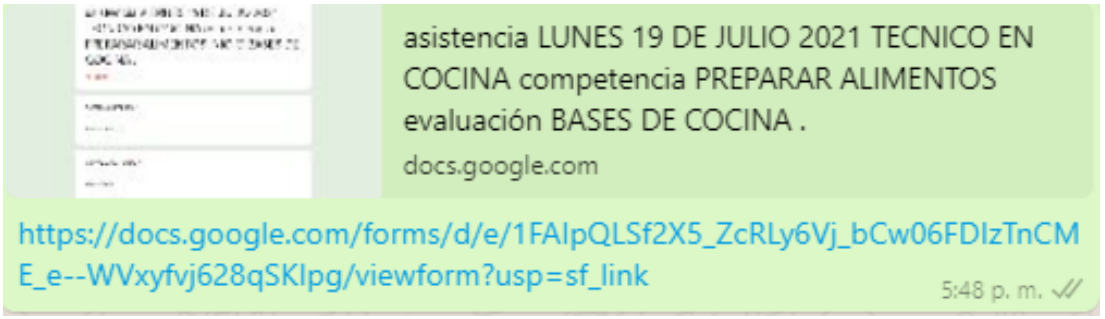
Neider Stiven lagos Suárez

Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz</td>
<td>Link de la reunion Encuentros sincronicos viernes 18 de junio 2021


Evidencias del encuentro del dia</td>
</tr>
</table>

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

	por los aprendices, se reforzo dando una explicación de una exposición por parte de el instructor de los aprendices sobre los diferentes bases en la cocina y su importancia Tan bien se practica para la evaluación por medio de un quizz interactivo sobre bases de cocina fría y caliente y repostería todo de la fase de EJECUCION DEL PROYECTO FORMATIVO que compete a la AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas estandarizadas,	Angie María Burgos Basto Abner Andrés Correa Caviedes ANGEL GABRIEL GONZALEZ RIVERA Franky Yesid Calderón parra hecto leandro lagos hernandez ANDERSON CORREA CACERES Cristoal alexander carrillo parra MARIA ISABEL CARDENAS JORMAN CAMILO BOHORQUEZ CARDENAS MARYNELVA MESA PEDRAZA Marly Shirley Pineda Castellanos APRENDICES FALTARON William bohorquez Laura camila	    QUIZZ interactivo 

	dando fin a estos temas y en nuestra próxima clase pasamos a la AP4 Se envió enlace de asistencia y todos los aprendices asistieron a la clase del día		Evaluacion bases de cocina  Asistencia LUNES 19 DE JULIO 2021 

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			APRENDICES ASISTENTES

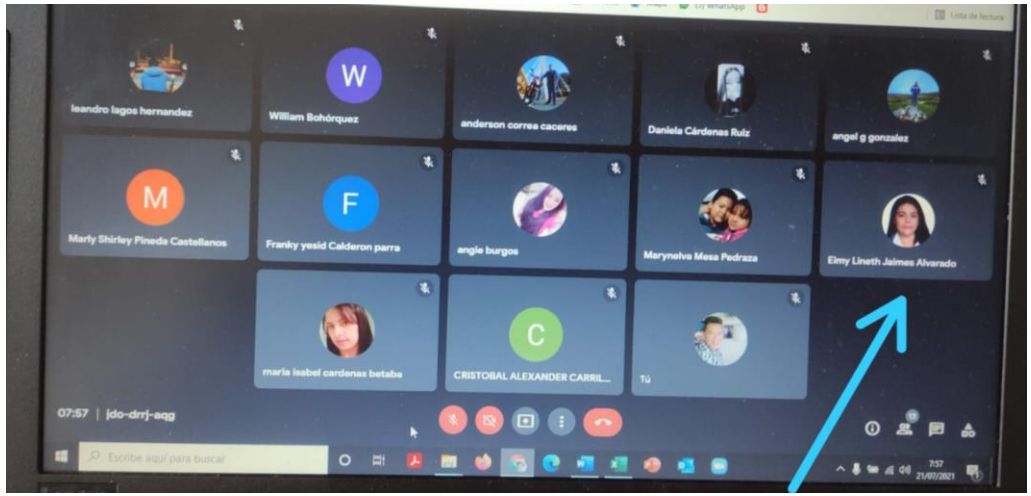
rca temporal	Nombre completo	Correo electrónico	Dirección	Número de teléfono	nombre del proyecto de (	código de ficha	que es ballotina	salsas bases oscuras cal	Comentarios
19/7/2021 11:30:36	hector leandro lagos her	lagoshernandezhectorlez	enciso	3105843034	aplicacion de tecnicas y	2253984	.	napolitana	
19/7/2021 11:30:53	Angie María Burgos Bast	ambur37@misena.edu.c	Carrera 10# 15-74	3103863835	Aplicación de técnicas y	2253984	Forma de presentación c	Napolitana Española Dimiglace	
19/7/2021 11:31:03	Franky Yesid Calderón p	sebasarley123@gmail.cc	Vereda calichal	3105594361	Aplicaciones de técnicas	2253984	Es una preparación que :	Salsa de tomate	
19/7/2021 11:31:28	CRISTIAN JESUS HORI	jesushormiga0912@gma	Enciso	3223036151	APLICACIÓN DE TÉCNI	2253984	Una balotina es una prep	Son salsas de color marrón, de sabor intenso y fuerte, originado en el proc	
19/7/2021 11:31:44	angel gabriel gonzalez	angelitodedios109@gma	concepcion	3208417344	aplicacion de tecnicas y	2253984	es una preparacion tradi	salsa holandesa salsa napolitana	gracias
19/7/2021 11:31:54	wilbert duran	wilbertduran@hotmail.co	calle 15 # 7-28	3102172412	tecnico en cocina	2253984	deshuesar el pollo	Este caldo se hace con huesos de ternera y se le añade apio, zanahorias,	
19/7/2021 11:31:59	Laura Camila Gómez ma	gomezmantila1234@gm	Calle 15	3107500043	Técnico en cocina		es un término culinario q	Dime glace	No
19/7/2021 11:32:00	Cristobal alexander carril	alexcarrillo6.ac83@gmai	Carrera 10A 21 27	3102623429	Aplicación de técnicas y	2253984 \	Es una preparación de c	Demigles de tomate espa	Gracias
19/7/2021 11:32:34	MARLY SHIRLEY PINEC	pinedita12shirly@hotmai	Carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicación de técnicas y	2253984	es una preparación de cé	salsas españolas, napolitana, boloñesa	
19/7/2021 11:32:44	ANDERSON CORREA C	correacaceresscorpion@	Enciso	3208933133	Aplicación de técnicas y	2253984	una preparación que trac	Salsas madres oscuras:	demi-glace, salsa española y salsa de tomate, de
19/7/2021 11:34:08	Neider Stiven lagos Suár	neiderstivenlagossuarez	Cra 3 #5-22	3212126879	APLICACIÓN DE TÉCNI	253984	Se utiliza una parte desh	Salsa oscura	Todo claro
19/7/2021 11:34:13	MARIA ISABEL CARDEI	MICARDENASB35@GM	MALAGA CENTRO	3132924007	APLICACION DE TECNI	2253984	ES UNA PREPARACION	SALSA ESPAÑOLA O DEMI GLAS	
19/7/2021 11:36:51	MARYNELVA MESA PEI	marynelvamesa@gmail.c	carrera 9 # 17 29	3192065537	APLICACION DE TECNI	2253984	PREPARACION QUE U1	SALSA NAPOLITANA,DEMI GLACE, SALSA ESPAÑOLA	
19/7/2021 11:37:15	Yesid Javier Ortiz Delgac	yes.jod@gmail.com	Málaga Señorial casa 22	3102776589	Aplicación de procedimie	2253984	Es una preparación en la	Salsa Napolitana, salsa E	Una de las mejores clases, ya hice bechamel y l
19/7/2021 11:38:14	Daniela Fernanda Cárde	danifercardenas2019@g	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2253984	Es un preparación y pres	La española. Demi-glace salsa barbecue.	
19/7/2021 11:40:04	Abner Andrés Correa Ca	abnerandrescorreacavie	Fontana real manzana f	3106290530	APLICACION DE TECNI	2253984	es una preparación que t	La española La demo glace La napolitana	Buena clase y interactiva

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

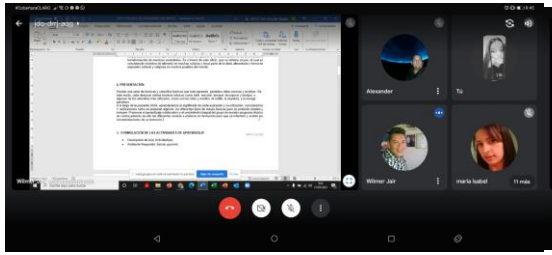
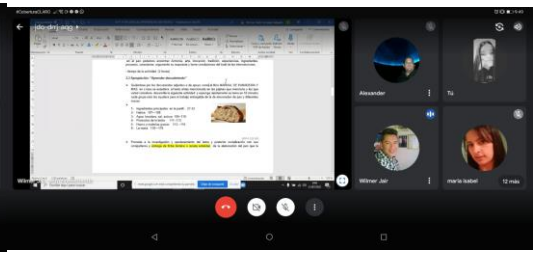
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

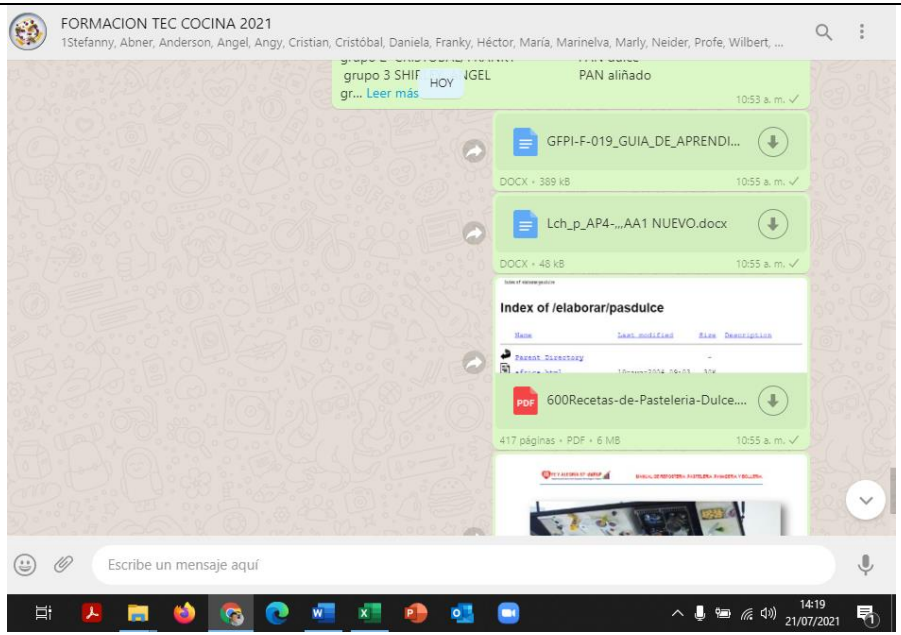
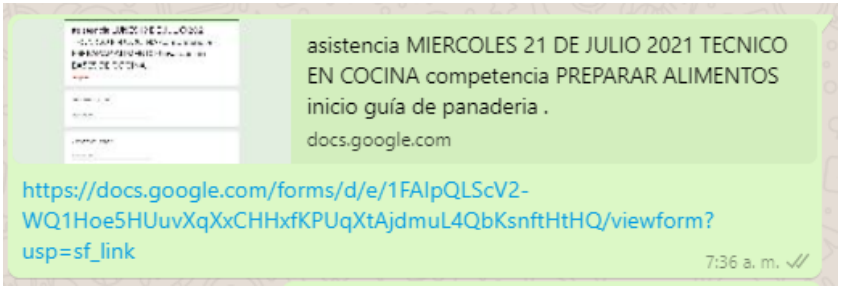
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

21 de julio del 2021	Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas: Se dio espacio para EIMY (trabajadora social de nuestro centro de formación , con una charla sobre LIDERAZGO positivo que duro 30 minutos , y fue muy interesante, Posterior mente se d inicio a la formación con los temas del día don de se inicia AP 4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL donde se inician los temas puntuales de bases de panadería,	Aprendices asistentes a la formación - ABNER ANDRES CORREA CAVIEDES - ANDERSON CORREA CACERES - ANGEL GABRIEL GONZALEZ RIVERA - ANGIE MARIA BURGOS BASTO - CRISTIAN JESUS HORMIGA HERNANDEZ - CRISTOBAL ALEXANDER CARRILLO PARRA - DANIELA FERNANDA CARDENAS RUIZ - FRANKY YESID CALDERON PARRA - HECTOR LEANDRO LAGOS HERNANDEZ - JORMAN CAMILO BOHORQUEZ CÁRDENAS - LAURA CAMILA GOMEZ MANTILLA - MARIA ISABEL CARDENAS BETABA - MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS	Link de la reunion Encuentros sincronicos MIERCOLES 21 DE JULIO 2021 buen día muchachos envió link de nuestra reunion el día de hoy MIERCOLES 21 DE JULIO 2021 iniciaremos A LAS 8:00 AM PARA QUE SE CONECTEN CON TIEMPO gracias https://meet.google.com/jdo-drrj-aqg 7:38 a. m. Evidencias del encuentro del dia 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

	de la fase de EJECUCION DEL PROYECTO FORMATIVO. Se procede a socializa la planeación pedagógica para mirar las fechas de los productos entregables y se socializa la guía de aprendizaje Los aprendices asisten puntualmente los 17 que se mantienen en el desarrollo del programa de formación	- MARYNELVA MESA PEDRAZA - NEIDER STIVEN LAGOS SUAREZ - WILBERT HUMBERTO DURAN SALAZAR - WILLIAM JAHIR BOHORQUEZ SANDOVAL - YESID JAVIER ORTIZ DELGADO	    Material enviado

			 Asistencia MIERCOLES 21 DE JULIO 2021 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			Asistentes

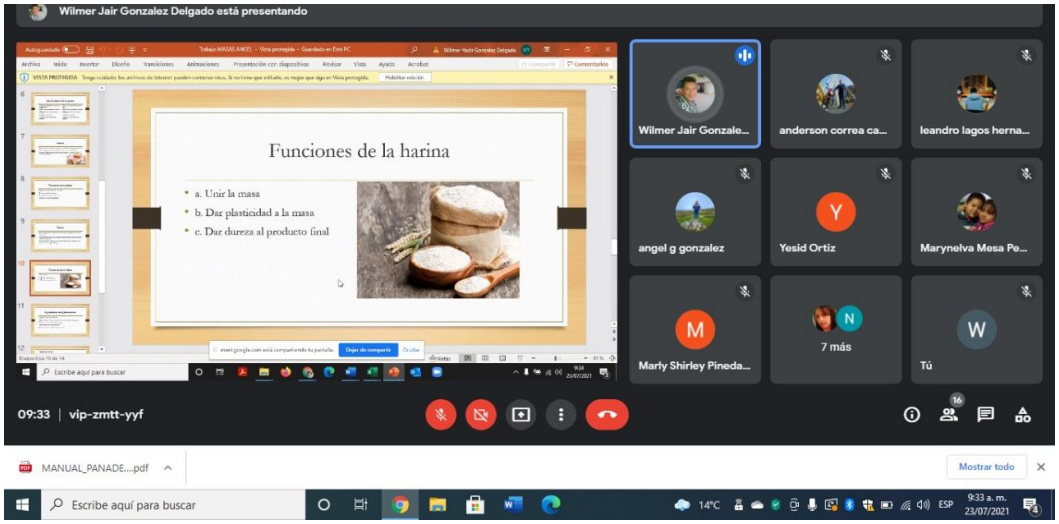
ca temporal	Nombre completo	Correo electrónico	Dirección	Número de teléfono	nombre del proyecto de c	código de ficha	para que sirve el volovan	la función del somelier	Comentarios	
21/7/2021 11:31:27	Héctor Leandro Lagos H	lagoshernandezhectorlea	Enciso	3105843034	Aplicación de técnicas y	2253984	.	.		
21/7/2021 11:33:20	ANDERSON CORREA C	correacaceresscorpion@	Enciso	3208933133	Aplicación de técnicas y	2253984	Molde olgandrado que se	Un profesional en vinos		
21/7/2021 11:33:21	Wilbert Durán	Wilbertduran@hotmail.co	Calle 15 #7-28	310-2172412	Técnico en cocina	2253984	Una masa de hojaldre qu	Encargado o experto en vinos		
21/7/2021 11:33:36	William Jahir bohorquez	jahirbohorquez24@gmail	Cra 1# 11-35	3134656034	Aplicación de técnicas y	2253984	En base para masa de h	Es el catador de vinos		
21/7/2021 11:34:08	Franky Yesid Calderón p	sebasarley123@gmail.co	Vereda Calichal	3105594361	Aplicaciones de técnicas	2253984	Un molde silindrico para	El encantador de vinos		
21/7/2021 11:34:14	MARLY SHIRLEY PINED	pinedita12shirly@hotmai	Carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicación de técnicas y	2253984	Es un pasaboca hojaldra	experto en vinos		
21/7/2021 11:34:46	CRISTIAN JESÚS HOR	jesushormiga0912@gma	ENCISO	3223036151	APLICACIÓN DE TÉCNI	2253984	Es un molde elaborado e	Encargo del vino en un restaurante.		
21/7/2021 11:34:47	MARIA ISABEL CARDE	MICARDENASB35@GM	MALAGA CENTRO	3132924007	APLICACION DE TECNI	2253984	es un molde circular hec	es el experto en vinos cnoce las caracteristicas.		
21/7/2021 11:35:18	cristobal alexander carril	alexcarrillo6.ac83@gmai	carrera 10 A 21 27	3102623429	tecnico cocina	2253984++++++++++	un pastel pequeño de en	experto en vinos	gracias	
21/7/2021 11:36:03	Daniela Fernanda Cárde	danifer.9909@hotmail.co	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2253984	Tipo de molde	Estudio de los vinos y licores		
21/7/2021 11:36:23	Angie María Burgos Bast	amburgos37@misena.ec	carrera 10 # 15-74	3103863835	aplicación de técnicas y p	2253984	es un pequeño molde o t	es el encargado de la carta de los vinos		
21/7/2021 11:37:03	Neider Stiven lagos Suá	neiderstivenlagossuarez	Cra 3 #5-22	3212126679	Es un pequeño molde he APLICACIÓN DE TÉCNI	253984	Persona que más conoc	Todo claro, muchas gracias.		
21/7/2021 11:37:22	MARYNELVA MESA PE	marynelvamesa@gmail.c	carrera 9 # 17 29	3192065537	APLICACION DE TECNI	2253984	ES UN MOLDE CILINDR	ES LAPERSONA QUE CONOCE Y SE ENCARGA DE LOS VINOS		
21/7/2021 11:42:31	Angel Gabriel gonzalez	angelitodedios109@gma	Concepción	320 8417344	Aplicación de técnicas y	2253984	Masa hecha a base de h	La función del somelier e	Gracias	
21/7/2021 13:57:59	Abner Andrés Correa Ca	abnerandrescorreacavie	Fontana real manzana f	3106290530	APLICACION DE TECNI	2253984	es un pequeño molde o c	Crear y actualizar la carta	No pude entrar temprano como siempre en tod	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

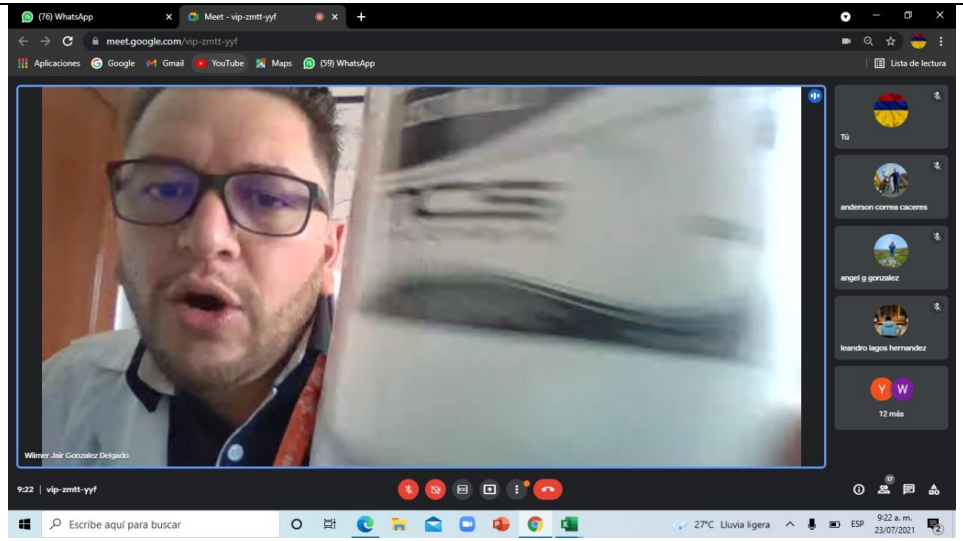
23 de julio del 2021	Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas: Se da inicio a la formacion de día con la apertura de la exposición de temas de panaderia donde los aprendices aprenderán de como hacer un pan y conocer el por que y función de cada uno de los ingredientes que lo componen así como los diferentes tipos de masas en la panaderia todo de la fase de EJECUCION DEL PROYECTO FORMATIVO que compete a AP4 PRODUCIR	Aprendices asistentes a la formación cardenas Maria Isabel Cardenas cristobal alexander carrillo parra Anderson correa caceres Angel Gabriel gonzalez Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS Angie María Burgos Basto Wilbert Durán CRISTIAN JESÚS HORMIGA HERNÁNDEZ Héctor Leandro Lagos Hernández Yesid Javier Ortiz Delgado Abner Andrés Correa Caviedes Neider Stiven lagos Suárez MARYNELVA MESA PEDRAZA William bohorquez	Link de la reunion Encuentros sincronicos MIERCOLES 23 de junio 2021 buen día queridos aprendices envío link de nuestro encuentro hoy 23 de julio 2021 https://meet.google.com/vip-zmtt-yyf a las 8:00 am iniciamos para que ingresen con tiempo maximo 8 y 5 minutos para que no se queden por fuera 7:30 a. m. Evidencias del encuentro del dia 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

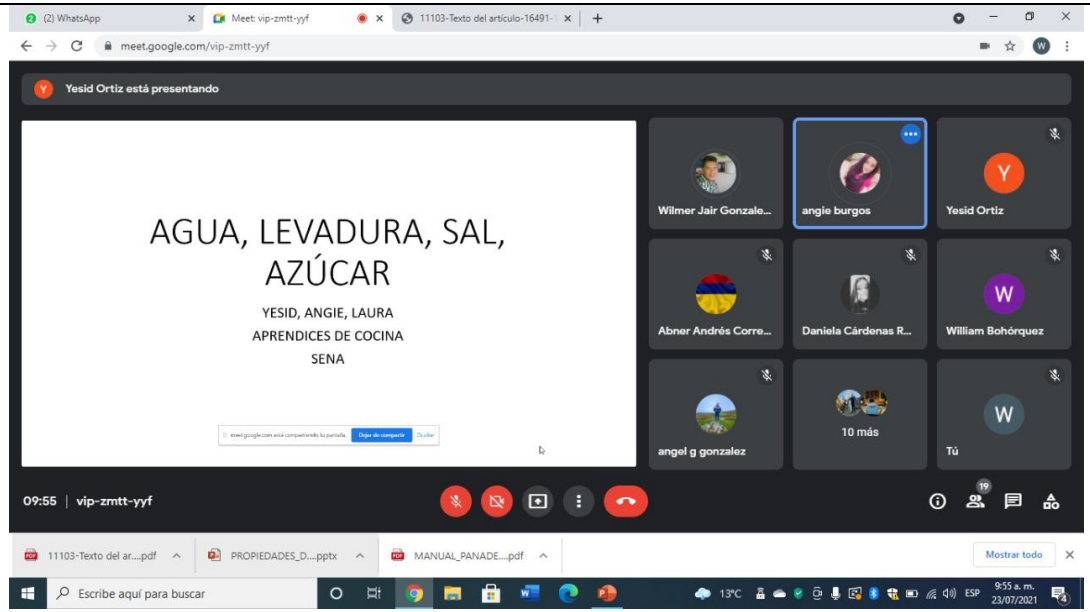
	ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL continuando con los temas de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DEACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE Los aprendices asisten puntualmente los 17 que se mantienen en el desarrollo del programa de formación	Franky calderon APRENDICES QUE NO ASISTIERON Laura camila	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

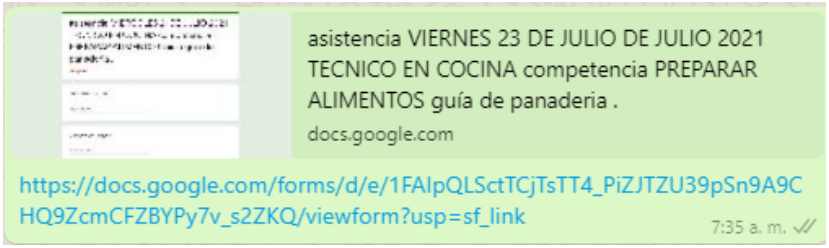
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA



Asistencia MIERCOLES 23 de junio 2021



Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			ASSISTENTES viernes 23 de julio

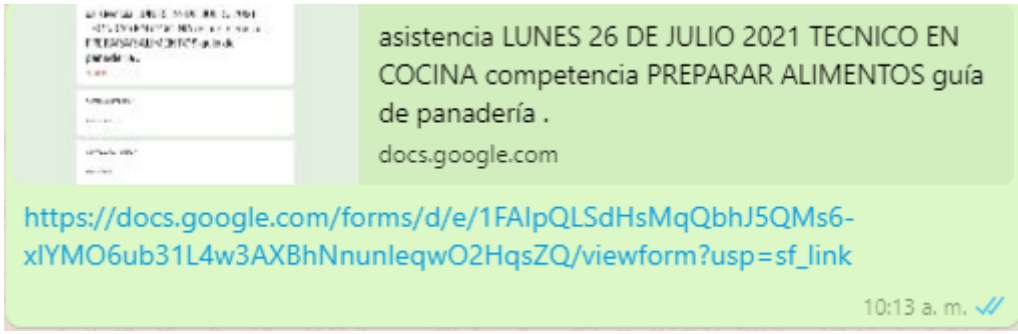
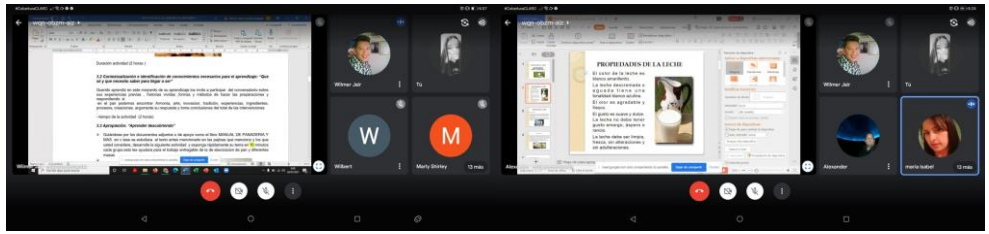
Marca temporal	Nombre completo	Correo electrónico	Dirección	Número de teléfono	nombre del proyecto de	código de ficha	QUE ES LA LEVADURA	INGREDIENTES PRINCI	Comentarios
23/7/2021 11:07:33	wilbert duran	wilbertduran@hotmail.co	calle 15 # 7-28	3102172412	tecnico en cocina	2253984	es la manera como se id	vapor salteado asado	
23/7/2021 11:13:16	MARYNELVA MESA PEI	marynelvamesa@gmail.c	carrera 9 # 17 29	3192065537	APLICACIÓN DE TÉCNI	2253984	Es la que se utiliza para l	Cocción en seco, por humedad y mixta.	
23/7/2021 11:15:42	Héctor Leandro Lagos H	lagoshernandezhectorlea	Enciso	3105843034	Aplicación de técnicas y	2253984	.	-	
23/7/2021 11:17:43	MARLY SHIRLEY PINEI	pinedita12shirly@hotmai	Carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicación de técnicas y	2253984	es la clase de la uva	cocción seco cocción húmedo cocción mixta	
23/7/2021 11:18:44	Franky Yesid Calderón p	sebasarley123@gmail.cc	Vereda calichal	3105594361	Aplicaciones de técnicas	2253984	El tronco de la planta	Vapor Al María Plancha	
23/7/2021 11:19:55	MARIA ISABEL CARDEI	MICARDENASB35@GM	MALAGA CENTRO	3132924007	APLICACION DE TECNI	2253984	ES EL TRONCO DEL CU	COCCION MIXTA. COCCION POR CONCENTRACION. COCCION POR	
23/7/2021 11:21:11	Angel Gabriel gonzalez	angelitodedios109@gma	Concepción	320 8417344	Aplicación de técnicas y	2253984	Es característica que le c	Cocción combinada o mi Cocción por humedad Cocción en seco	Gracias
23/7/2021 11:21:20	Anderson correa caceres	correacaceresscorpion@	ENCISO	3208933133	APLICACION DE TECNI	2253984	TIPO DE UVA CON QUE	AL VACIO, AZAR, HORNEAR.	
23/7/2021 11:23:32	Neider Stiven lagos Suár	neiderstivenlagossuarez(	Cra 3 #5-22	3212126679	APLICACIÓN DE TÉCNI	253984	Es para los vinos	Vapor Ebullición Plancha	Todo claro, gracias.
23/7/2021 11:28:44	Daniela Fernanda Cárde	danifercardenas2019@g	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2253984	La cepa es la que da sab	Medio, líquido., humedo	Son clases muy productivas.
23/7/2021 11:29:54	YESID JAVIR ORTIZ DE	yes.jod@gmail.com	Málaga Señorial casa 22	3102776589	Aplicación en técnicas y	2253984	es un tipo de planta que	hervir, freir, al vapor.	Ninguno
23/7/2021 11:53:23	CRISTIAN JESÚS HORI	jesushormiga0912@gma	Enciso	3223036151	APLICACIÓN DE TÉCNI	2253984	De dónde sacan el vino	Seco, húmedo y mixto	
26/7/2021 11:12:19	William Jahir hohorquez	jahirhohorquez24@gmail	Cra 1# 11-35	3134656934	Aplicación de técnicas y	2253984	Polvo que ayuda al creci	Harina Huevos Azúcar Levadura	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

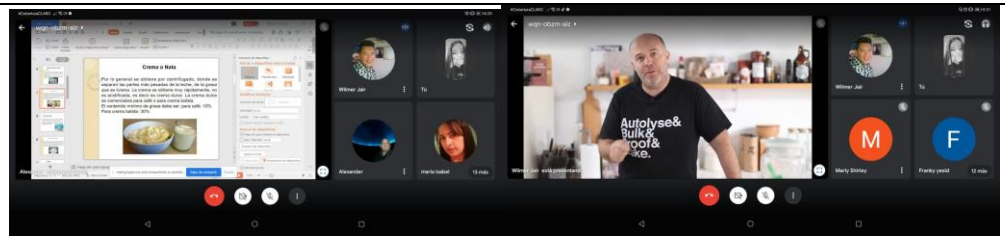
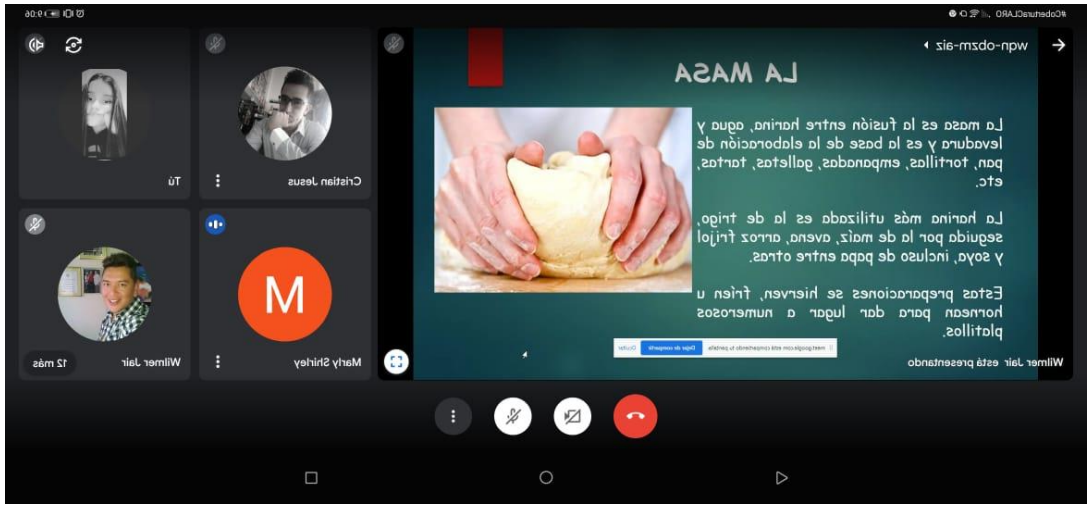
Lunes 26 de julio del 2021	Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas: Se continua con la formación de día con la continuidad de la exposición de temas de panadería propuestos en la guía de aprendizaje se exponen los ingredientes principales y los diferentes tipos de harinas así como la función del agua en la panadería y la levadura y la sal y el azúcar la leche huevos y grasas y por último la masa en general las funciones y demás . todo esto con el fin de que entendamos la	Aprendices asistentes a la formación 25 de junio Jorman camilo bohorquez cardenas Maria Isabel Cardenas cristobal alexander carrillo parra Anderson correa caceres Angel Gabriel gonzalez Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS Angie María Burgos Basto laura camila gomez mantilla Wilbert Durán CRISTIAN JESÚS HORMIGA HERNÁNDEZ Héctor Leandro Lagos Hernández Yesid Javier Ortiz Delgado Abner Andrés Correa Caviedes	Link de la reunion Encuentros sincronicos lunes 26 de julio 2021  Evidencias del encuentro del dia 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

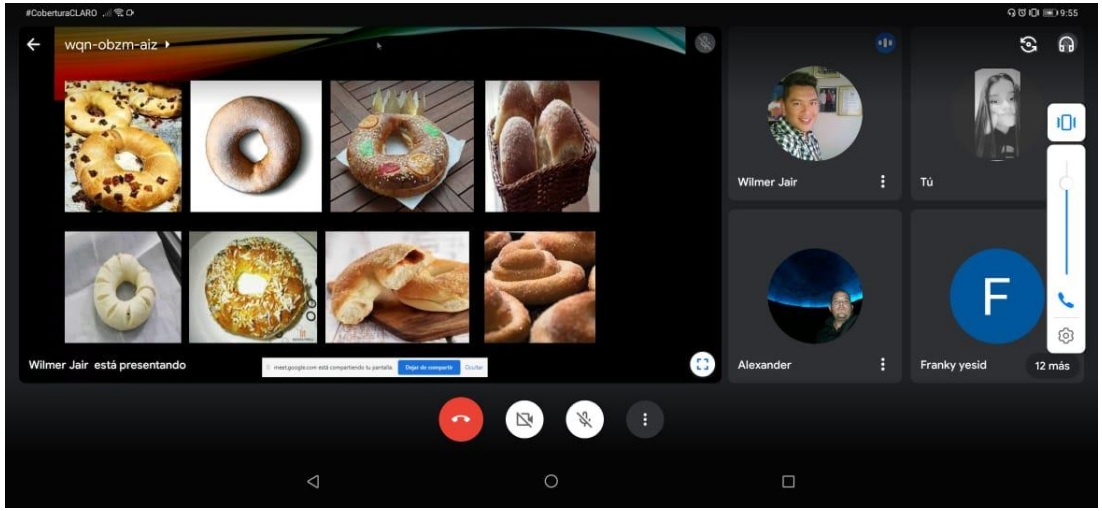
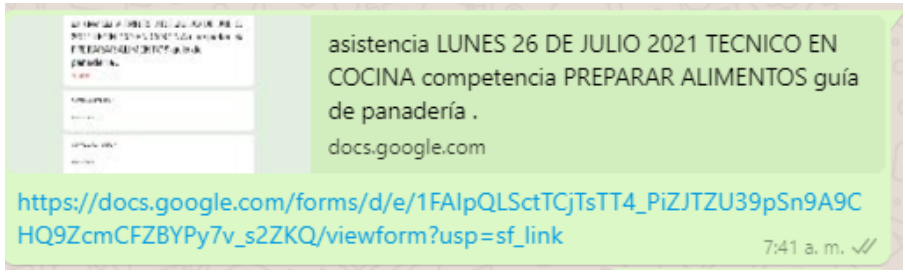
	función de cada ingrediente en la PANIFICACION todo de la fase de EJECUCION DEL PROYECTO FORMATIVO que compete a AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL continuando con los temas de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DEACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE Los aprendices asisten puntualmente los 17 que se mantienen en el desarrollo del programa de formación	Neider Stiven lagos Suárez MARYNELVA MESA PEDRAZA William bohorquez Franky calderon APRENDICES QUE NO ASISTIERON Laura Camila	 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			 Asistencia lunes 26 de julio 2021 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			ASISTENTES

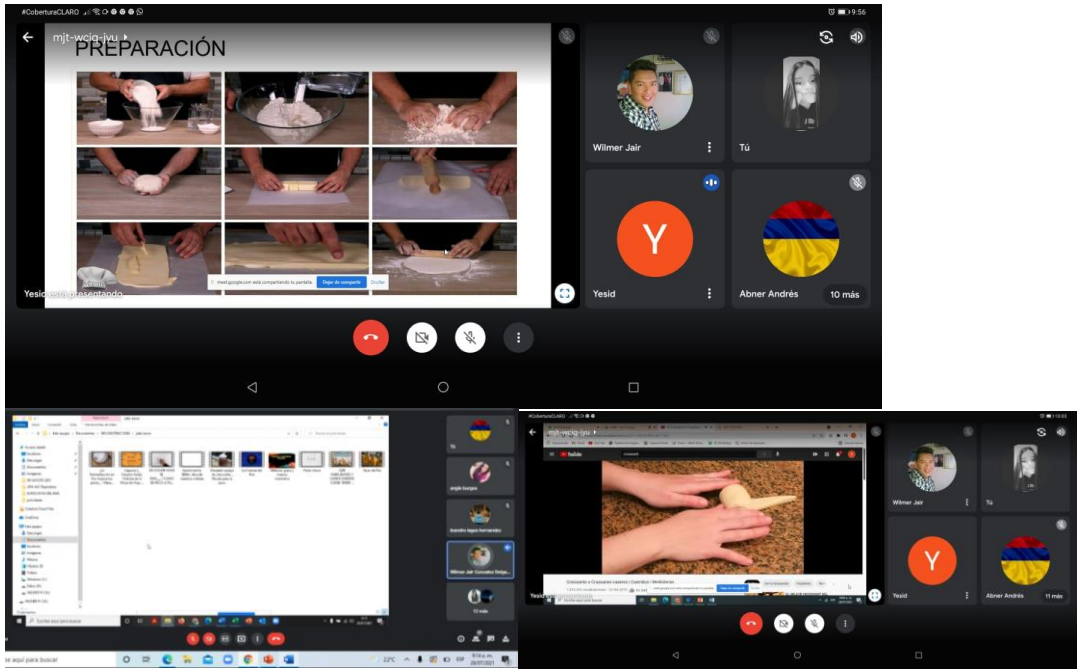
29/7/2021 11:53:23	CRISTIAN JESUS HORI	jesushormiga0912@gma	Enciso	3223036151	APLICACION DE TECNI	2253984	De donde sacan el vino	Seco, humedo y mixto	
26/7/2021 11:12:19	William Jahir bohorquez	jahirbohorquez24@gmail	Cra 1# 11-35	3134656034	Aplicación de técnicas y	2253984	Polvo que ayuda al creci	Harina Huevos Azúcar Levadura	
26/7/2021 11:12:30	Angie María Burgos Bast	amburgos37@misena.ec	Carrera 10# 15-74	3103863835	Aplicación de técnicas y	2253984	Tipo de fermento q se uti	Harina Sal Agua Grasa	
26/7/2021 11:14:32	cristobal alexander carrill	alexcarrillo6.ac83@gmai	carrera 10 a 21 27	3102623429	tecnico de cocin	2253984	es un hongo q produce e	harina azucar sal levadura leche mantequilla huevos	gracias
26/7/2021 11:36:13	Maria Isabel cardenas	micardenas6@misena.ec	Malaga	3132924007	Aplicación de técnica de	2253984	Es la encargada de la fer	Agua sal harina levadura	
26/7/2021 12:38:50	Abner Adres Correa Cav	abnerandrescorreacavie	fontana real manzana f c	3106290530	APLICACION DE TECNI	2253984	Cada cepa le da al vino s	HUMEDA SECA MIXTA	BUENA LA CLASE

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

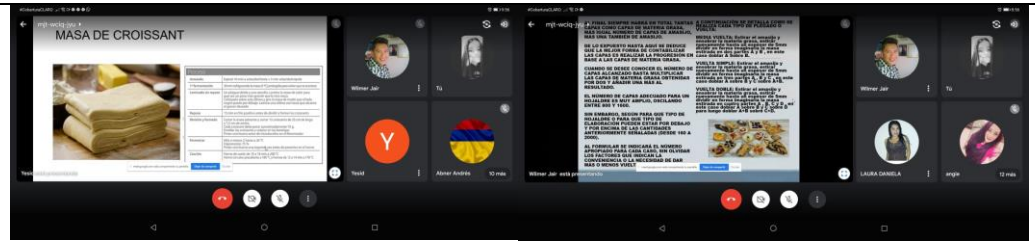
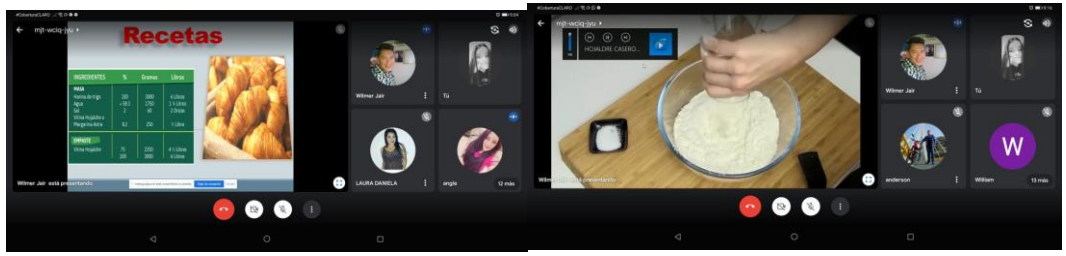
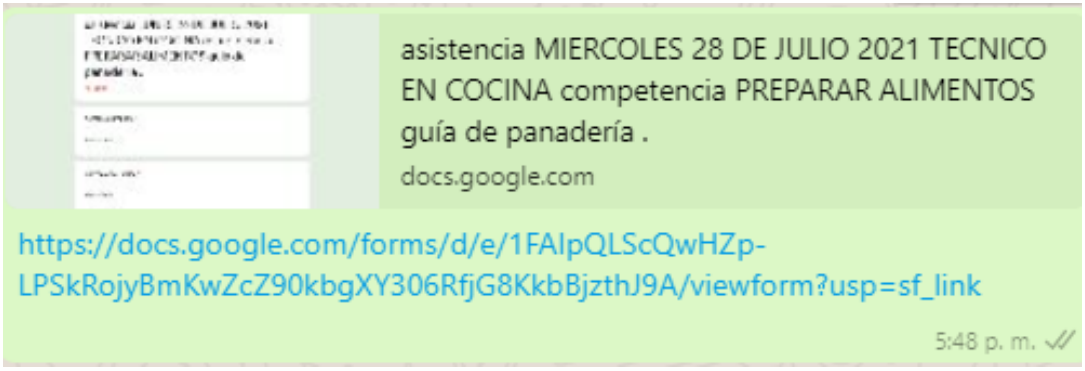
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

28 de julio del 2021	Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas: Se continua con la formación de día con la continuidad de la exposición de temas de panadería propuestos en la guía de aprendizaje ya que estamos finalizando en nuestra próxima clase los grupos pendientes por la exposición hoy están acargo de la clase sobre los temas como lo son LAS MASAS exponen los pan HOJALDRADO, pan DULCE ,pan ALIÑADO, pan CROASANT, con esto obtendremos	Aprendices asistentes a la formación 30 de JULIO 2021 Maria Isabel Cardenas cristobal alexander carrillo parra Anderson correa caceres Angel Gabriel gonzalez Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS Angie María Burgos Basto Wilbert Durán CRISTIAN JESÚS HORMIGA HERNÁNDEZ Héctor Leandro Lagos Hernández Yesid Javier Ortiz Delgado Abner Andrés Correa Caviedes Neider Stiven lagos Suárez MARYNELVA MESA PEDRAZA	Link de la reunion Encuentros sincronicos MIERCOLES 28 DE JULIO 2021 buen día muchachos envío link de nuestro encuentro el dia de hoy MIERCOLES 28 DE JULIO 2021 https://meet.google.com/mjt-wciq-jyu 7:39 a. m. Evidencias del encuentro del dia 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

	de algunos de los panes que elaboraremos en clase en la fase de EJECUCION DEL PROYECTO FORMATIVO que compete a AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL continuando con los temas de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DEACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE	William bohorquez Franky calderon	  Asistencia MIERCOLES 28 DE JULIO 2021 2021 

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

ASISTENTES

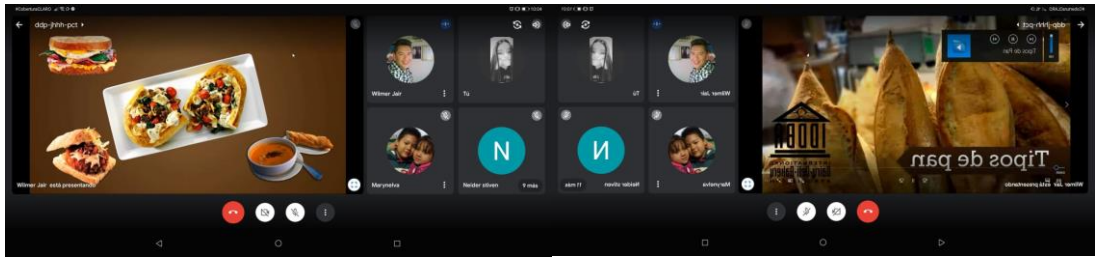
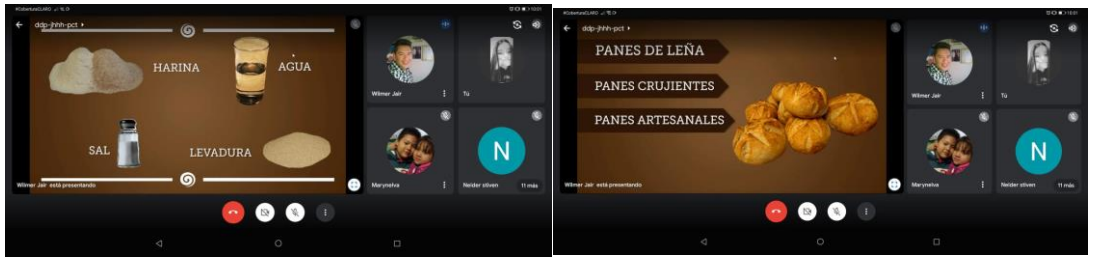
Marca temporal	Nombre completo	Correo electrónico	Dirección	Número de teléfono	nombre del proyecto de (	código de ficha	QUE ES LA LEVADURA	QUE ES EL GLUTEN	Comentarios
28/7/2021 11:23:22	Héctor Leandro Lagos H	lagoshernandezhectorlea	Enciso	3105843034	Aplicación de técnicas y	2253984		-	
28/7/2021 11:25:10	maria isabel cardenas	micardenasb35@gmail.c	malaga centro	3132924007	aplicacion de tecnicas de	2253984	es un fermento que conti	es una proteina que se encuentra en las semillas de cereales	
28/7/2021 11:25:15	Daniela Fernanda Cárde	danifercardenas2019@g	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2235984	Polvo para hornear	Proteínas para la harinas	Clases productivas, y de muchas enseña
28/7/2021 11:25:32	Cristobal alexander carril	alexcarrillo6.ac83@gmai	Carrera 10A 21 27	3102623429	Aplicación de técnicas y	2253984	Es el polvo de hornear u	Es una proteína que se (	Gracias
28/7/2021 11:25:46	YESID JAVIER ORTIZ D	yes.jod@gmail.com	Málaga señorial casa 22	3102776589	Aplicación de técnicas y	2253984	es una sustancia químic	El guten es moleculas de ninguno	
28/7/2021 11:25:52	Neider stiven lagos suare	lagossuarezneiderstiven(	Carrera 4 4_11	3144127481	Aplicacion de tecnicas y	253984	Es una sustancia qe al p	Es un conjunto de proteí	Exelente
28/7/2021 11:25:59	MARLY SHIRLEY PINEC	pinedita12shirly@hotmai	Carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicación de técnicas y	2253984	es un impulsor para hace	es una proteina que se encuentra en el trigo.	
28/7/2021 11:26:54	Angie maría burgos bast	amburgos37@misena.ec	carrera 10 # 15-74	3103863835	aplicación de procedimie	2253984	es el llamado bicarbonati	es el fermento natural de la harina de trigo	
28/7/2021 11:28:03	ANDERSON CORREA C	correacaceresscorpion@	Enciso santander	3208933133	Aplicación de técnicas y	2253984	Permite dar esponjosidad	Son proteínas de pequeño tamaño	
28/7/2021 11:28:05	Abner Andrés Correa Ca	abnerandrescorreacavie(	fontana real manzna f ca	3106290530	Aplicación de técnicas y	2253984	Lo que se llama levadura	El gluten es una proteina El grano de estos cereale muy buena la clase profe El gluten es el responsat	
28/7/2021 11:28:20	William Jahir bohorquez	jahirbohorquez24@gmail	Cra 1# 11-35 Villa del Ro	3134656034	Aplicación de técnicas y	2253984	Es el mismo polvo de ho	Proteína que se encuentra en el trigo y es la cual que se ayude a e	
28/7/2021 11:29:09	Franky Yesid Calderón p	sebasarley123@gmail.cc	Vereda calichal	3105594361	Aplicaciones de técnicas	2253984	Polvo de hornear	Proteína se encuentra en el trigo ayuda a exponjar la masa	
28/7/2021 11:31:01	MARYNELVA MESA PEI	marynelvamesa@gmail.c	Carrera 9#17 29	3192065537	APLICACION DE TECNI	2253984	Es una sustancia que al	Es una proteina que se encuentra en granos como el trigo , cebad	
28/7/2021 14:05:41	CRISTIAN JESUS HORI	jesushormiga0912@gma	Enciso	3223036151	APLICACIÓN DE TÉCNI	2253984	La levadura química es un	gasificante utilizado en repostería para hacer subir y airear las m	

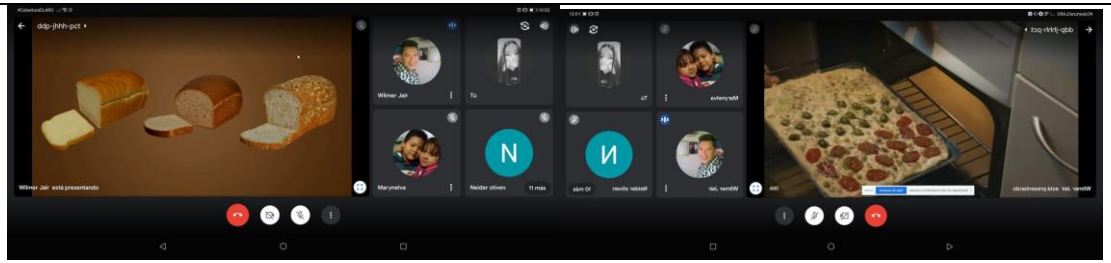
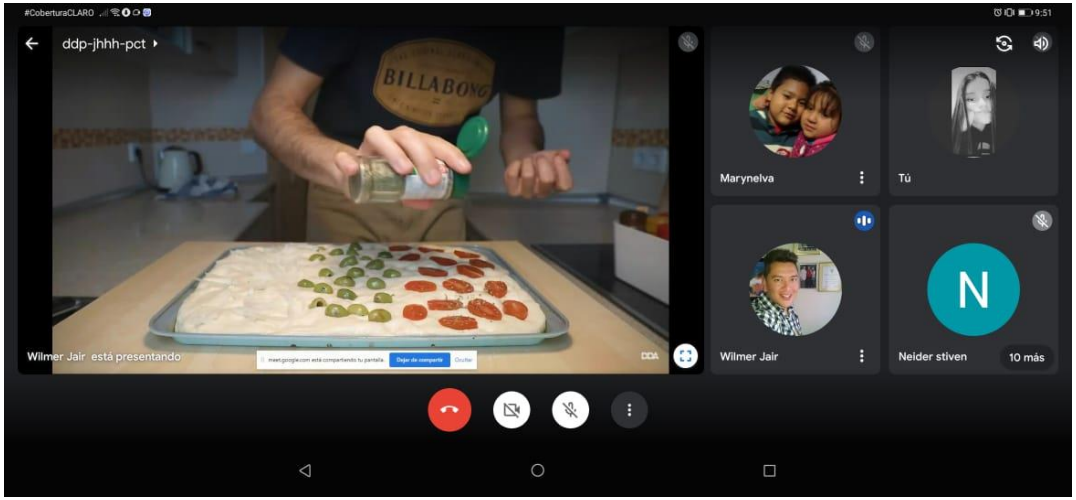
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

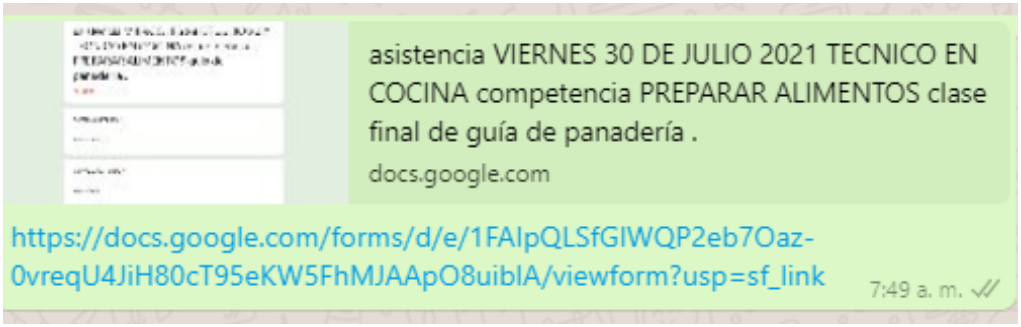
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

VIERNES 30 de JULIO del 2021	Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas: Se continua con la formación de día con la continuidad de la exposición de temas de panadería propuestos en la guía de aprendizaje ya que hoy es el último día se exponen los pan CROASSANT, pan MASA MADRE ,pan INTEGRAL, pan PREFERMENTO, pan de algunos de los panes que elaboraremos en clase todo esto con el fin de que entendamos la función de cada ingrediente en la PANIFICACION	Aprendices asistentes a la formación 30 de JULIO Maria Isabel Cardenas cristobal alexander carrillo parra Anderson correa caceres Angel Gabriel gonzalez Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS Angie María Burgos Basto Wilbert Durán CRISTIAN JESÚS HORMIGA HERNÁNDEZ Héctor Leandro Lagos Hernández Yesid Javier Ortiz Delgado Abner Andrés Correa Caviedes Neider Stiven lagos Suárez MARYNELVA MESA PEDRAZA William bohorquez	Link de la reunion Encuentros sincronicos VIERNES 30 DE JULIO 2021 buen día muchachos éxitos y bendiciones envío link de nuestro encuentro hoy miércoles 30 de junio 2021 https://meet.google.com/qfd-boie-krc 7:38 a. m. Evidencias del encuentro del dia VIERNES 30 DE JULIO 2021  

	todo de la fase de EJECUCION DEL PROYECTO FORMATIVO que compete a AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL continuando con los temas de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DEACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE	Franky calderon	 ESPERIMENTO REALIZADO CON APRENDICES DE LA FORMACION TECNICO EN COCINA 2253984 SOBRE MASAS MADRES

			 Asistencia VIERNES 30 JULIO 2021 

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			ASISTENTES

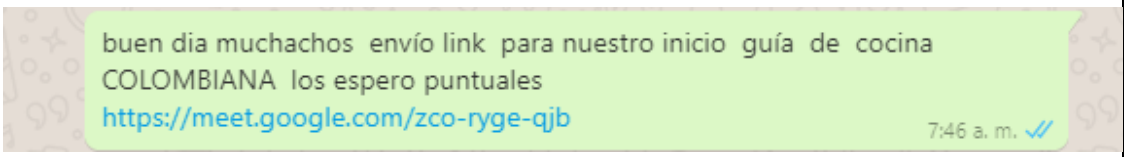
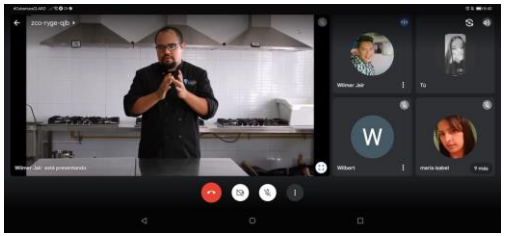
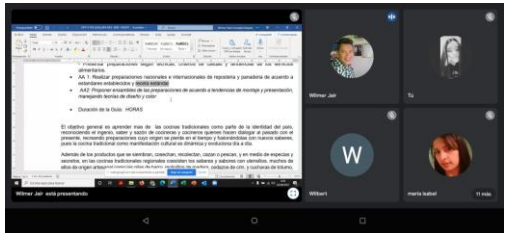
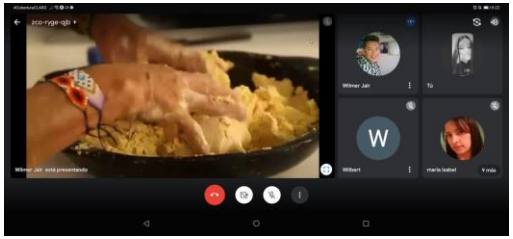
	Marca temporal	Nombre completo	Correo electrónico	Dirección	Número de teléfono	nombre del proyecto de (	código de ficha	que es una masa hojaldr	nombre una masa croca	Comentarios
2	30/7/2021 11:22:10	Angie María Burgos Bast	ambur37@misena.edu.c	Carrera 10 #15-74	3103863835	Aplicación de técnicas y	2253984	Una masa crujiente a ba	Hojaldre	
3	30/7/2021 11:22:54	Daniela Fernanda Cárde	danifercardenas2019@g	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2253984	Es una masa crujiente p	Una de ellas es el hoijndre.	
4	30/7/2021 11:23:07	Cristobal alexander carril	alexcarrillo6 ac83@gmai	Carrera 10 A 21 27	3102623429	Aplicación de técnicas y	2253984	Es una masa crokante ut	Masa hojaldrada	Gracias
5	30/7/2021 11:23:21	Maria Isabel cardenas	micardenasb35@gmail.c	Málaga centro	3132924007	Aplicación de técnica de	2253984	Es una masa crujiente q	se usa para hacer pasteles	
6	30/7/2021 11:23:32	Abner Andrés Correa Ca	abnerandrescorreacavier	Fontana real manzana f	310629053000	Aplicación de técnicas	2253984	La masa que se estira y	Masa de pizz	Buena clase profe
7	30/7/2021 11:24:07	William Jahir bohorquez	jahirbohorquez24@gmai	Cra 1# 11-35 Villa del Ro	3134656034	Aplicación de técnicas y	2253984	Masa crujiente que al hornear se forma capas delgadas		
8	30/7/2021 11:25:35	Héctor Leandro Lagos H	lagoshernandezhectorlea	Enciso	3105843034	Aplicación de técnicas y	2253984	Es una que lleva bastant	.	
9	30/7/2021 11:26:05	Franky yesid Calderón p	sebasarley123@gmail.c	Vereda calichal	3105594361	Aplicaciones de técnicas	2253984	Una masa crujiente para	Una masa semi suave y dulce	
10	30/7/2021 11:27:47	ANDERSON CORREA C	correacaceresscorpion@	Enciso	3208933133	Aplicación de técnicas y	2253984	Es creada harina bien s	Es una masa base la cuál es utilizada para tarta	
11	30/7/2021 11:29:30	Neider stiven lagos suare	lagossuarezneidestiven@	Carrera 4 4_11	3124128471	Aplicacion de tecnicas y	253984	Masa hecha con arina a	Masa quebrada salada l	Exelente
12	30/7/2021 11:30:07	MARLY SHIRLEY PINEC	pindedita12shirly@hotm	Carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicacionesde técnicas	2253984	es una masa el cual se e	masa para empanadas o masa suave	
13	30/7/2021 11:31:54	MARYNELVA MESAPEC	marynelvamesa@gmail.c	carrera9 # 17 29	3192065537	APLICACION DE TECNI	2253984	ES UNA MASA CRUJIEI	ES LA MASA QUE SE UTILIZA PARA BASES DE TARTAS O TARTALETA	
14	30/7/2021 11:34:57	Yesid Javier Ortiz Delgac	yes.jod@gmail.com	Málaga señorial casa 22	3102776589	Aplicación de técnicas y	2253984	Es una masa de harina y	Masa de croasant.	Ninguno.
15										

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

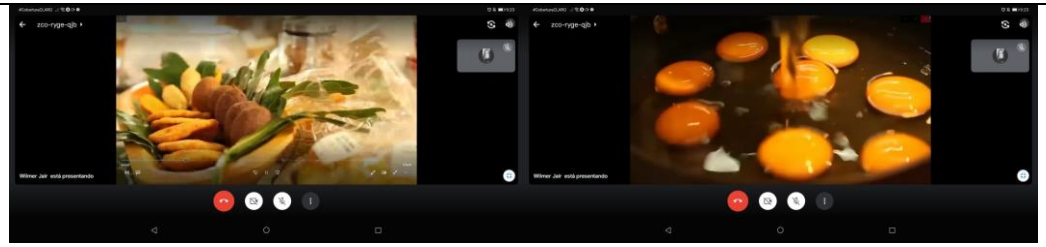
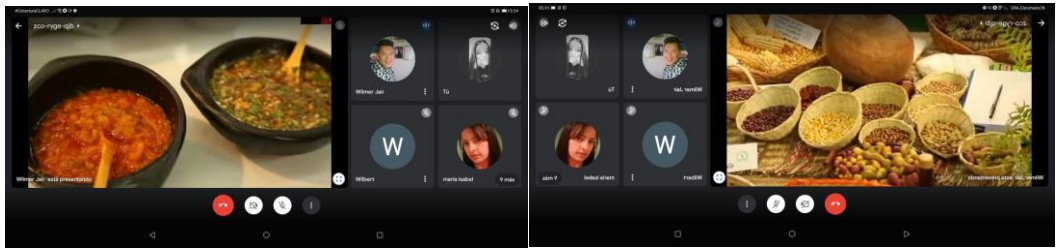
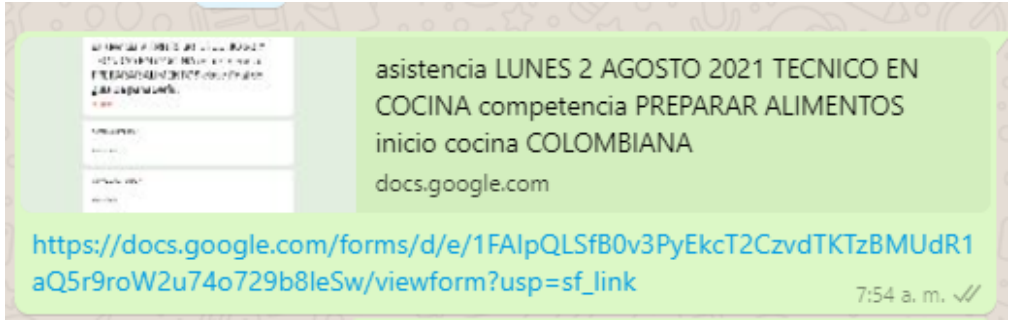
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Lunes 2 de agosto 2021	Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas: Se da inicio a la formacion con una bienvenida a un nuevo mes y nueva semana de aprendizaje la cual se procede a iniciar los nuevos temas de la gastronomía típica COLOMBIANA y donde se socializa la guía de aprendizaje y las actividades a realizar así como las fechas de dichos entregables , se socializa uno por uno cada punto y se deja con claridad los temas propuestos , de	Aprendices asistentes a la formación 02 agosto 2021 Neider stiven lagos suarez MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS MARYNELVA MESAPEDRAZA maria isabel cardenas Abner Andrés Correa Caviedes Yesid Javier Ortiz Delgado Héctor Leandro Lagos Hernández Franky Yesid Calderón parra Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz Cristobal alexander carrillo parra Angie María Burgos Basto William Jahir bohorquez Sandoval ANDERSON CORREA CACERES	Link de la reunion Encuentros sincronicos LUNES 02 DE AGOSTO 2021  Evidencias del encuentro del dia    

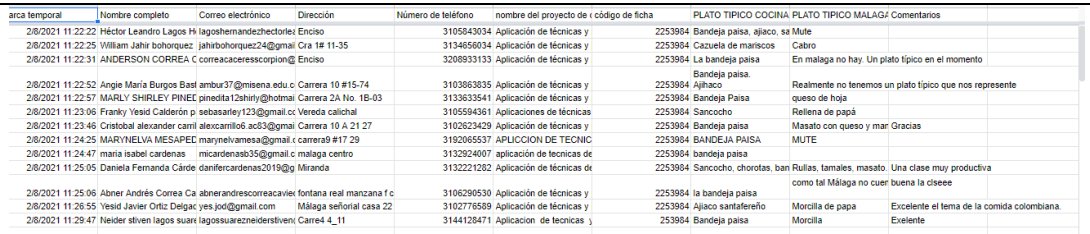
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

	igual forma se hacen los grupos para la investigación de cada una de las regiones de Colombia como cultura, costumbres, platos típicos y demás de cada región de la fase de EJECUCION DEL PROYECTO FORMATIVO que compete a la AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL continuando con los temas de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DEACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE		  Asistencia LUNES 2 DE AGOSTO 2021 

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA



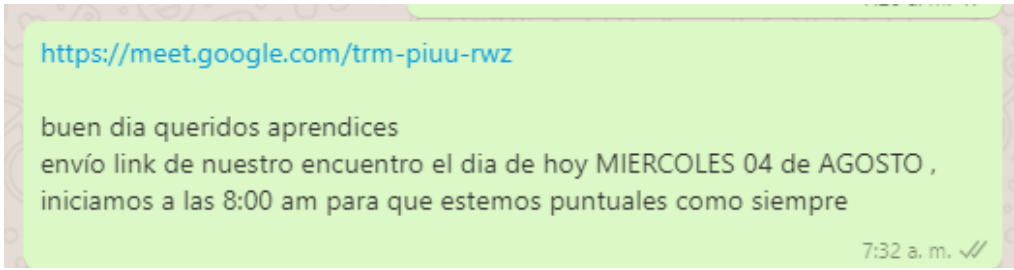
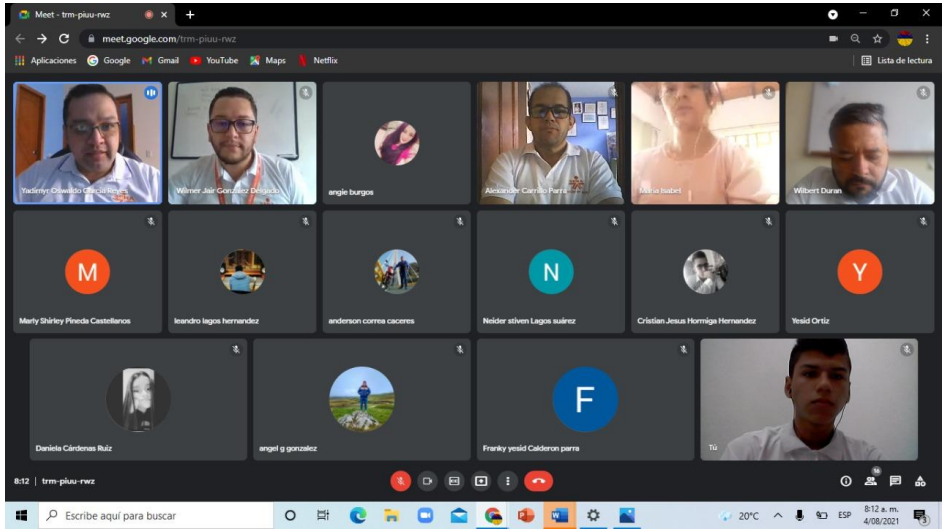
arca temporal	Nombre completo	Correo electrónico	Dirección	Número de teléfono	nombre del proyecto de (	código de ficha	PLATO TIPICO COCINA	PLATO TIPICO MALAGA	Comentarios
2/8/2021 11:22:22	Héctor Leandro Lagos H	lagoshernandezhectorle	Enciso	3105843034	Aplicación de técnicas y	2253984	Bandeja paisa, ajiaco, sa	Mute	
2/8/2021 11:22:25	William Jahir bohorquez	jahirbohorquez24@gmai	Cra 1# 11-35	3134656034	Aplicación de técnicas y	2253984	Cazuela de mariscos	Cabro	
2/8/2021 11:22:31	ANDERSON CORREA C	correacaceresscorpion@	Enciso	3208933133	Aplicación de técnicas y	2253984	La bandeja paisa	En malaga no hay. Un plato típico en el momento	
2/8/2021 11:22:52	Angie María Burgos Bast	ambur37@misena.edu.c	Carrera 10 #15-74	3103863835	Aplicación de técnicas y	2253984	Bandeja paisa. Ajihaco	Realmente no tenemos un plato típico que nos represente	
2/8/2021 11:22:57	MARLY SHIRLEY PINEC	pinedita12shirly@hotmai	Carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicación de técnicas y	2253984	Bandeja Paisa	queso de hoja	
2/8/2021 11:23:06	Franky Yesid Calderón p	sebasarley123@gmail.cc	Vereda calichal	3105594361	Aplicaciones de técnicas	2253984	Sancocho	Rellena de papá	
2/8/2021 11:23:46	Cristobal alexander carril	alexcarrillo6.ac83@gmai	Carrera 10 A 21 27	3102623429	Aplicación de técnicas y	2253984	Bandeja paisa	Masato con queso y mar	Gracias
2/8/2021 11:24:25	MARYNELVA MESAPED	marynelvamesa@gmail.c	carrera9 #17 29	3192065537	APLICCION DE TECNIC	2253984	BANDEJA PAISA	MUTE	
2/8/2021 11:24:47	maria isabel cardenas	micardenasb35@gmail.c	malaga centro	3132924007	aplicación de tecnicas de	2253984	bandeja paisa		
2/8/2021 11:25:05	Daniela Fernanda Cárde	danifercardenas2019@g	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2253984	Sancocho, chorotas, ban	Rullas, tamales, masato. como tal Málaga no cuer	Una clase muy productiva buena la clseee
2/8/2021 11:25:06	Abner Andrés Correa Ca	abnerandrescorreacavier	fontana real manzana f c		3106290530	Aplicación de técnicas y	2253984	la bandeja paisa	
2/8/2021 11:26:55	Yesid Javier Ortiz Delgac	yes.jod@gmail.com	Málaga señorial casa 22		3102776589	Aplicación de técnicas y	2253984	Ajiaco santafereño	Morcilla de papa	Excelente el tema de la comida colombiana.
2/8/2021 11:29:47	Neider stiven lagos suare	lagossuareznеiderstiven(	Carrer4 4_11		3144128471	Aplicacion de tecnicas y	253984	Bandeja paisa	Morcilla	Exelente

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

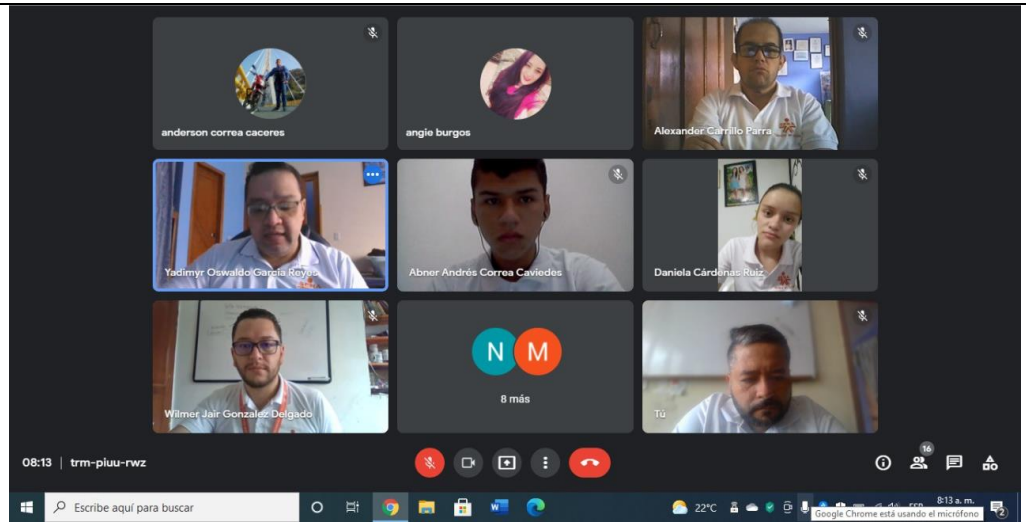
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Miércoles 4 de agosto 2021	Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas: Se da inicio a la formación con una visita importante para la formación que es el saludo de nuestro coordinador académico YADIMIR GARCIA, donde nos saludó y compartió cosas buenas con la formación y nos orientó en seguir adelante con la formación , al igual aprendices pudieron hacerles preguntas referente a materiales de formación y se resolvieron algunas	ASISTENTES Instructor y aprendices Angie María Burgos Basto ANDERSON CORREA CACERES MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS Yesid Javier Ortiz Delgado Ángel Gabriel gonzalez Abner Andrés Correa Caviedes Neiderstiven lagos suarez Maria Isabel cardenas wilbert duran CRISTIAN JESÚS HORMIGA HERNÁNDEZ Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz	Link de la reunion miercoles 4 de agosto  Evidencias del encuentro del dia 

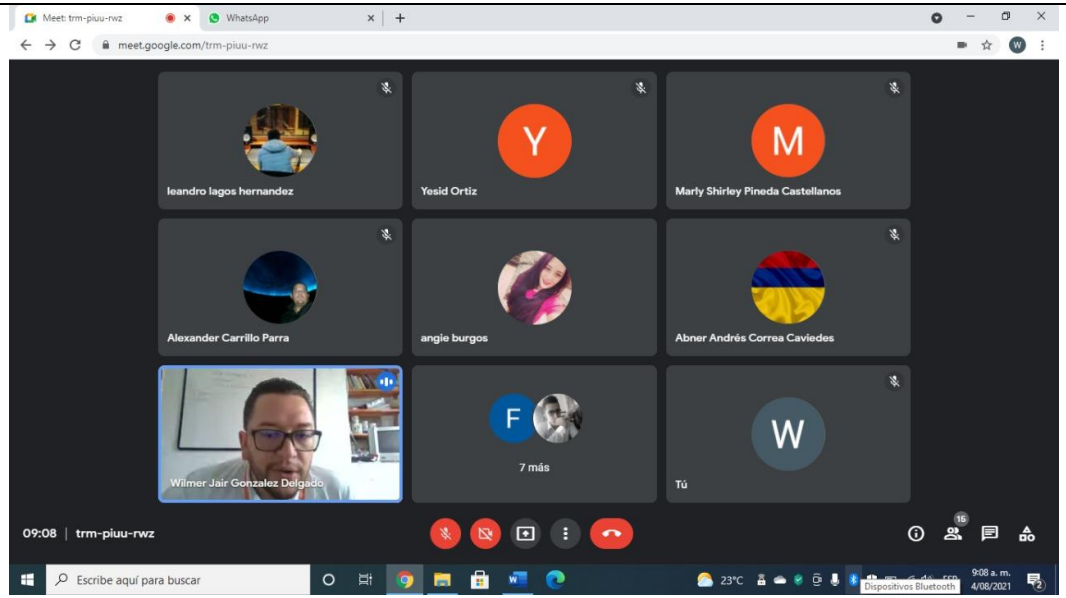
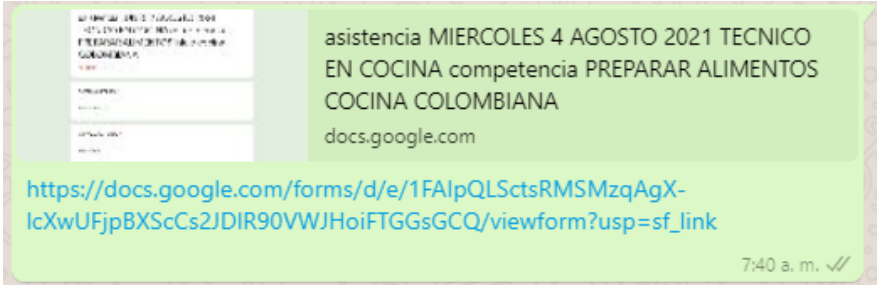
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

	dudas por parte de aprendices. Referente a la formacion nos encontramos en el desarrollo de la guía de aprendizaje de cocina colombiana donde ya se hicieron lis grupos y el próximo lunes 9 de agosto iniciamos las exposiciones de las regiones de Colombia iniciando con la región CARIBE y finalizando con AMAZONAS. Los aprendices han demostrado compromiso y entrega por la formacion y están ansiosos de empezar las practicas de cocina	Héctor Leandro Lagos Hernández CRISTOBL ALEXANDER CARRILLO PARRA Franky Yesid Calderón parra	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			 Asistencia MIERCOLES 4 DE AGOSTO 2021 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			ASISTENTES

Marca temporal	Nombre completo	Correo electrónico	Dirección	Número de teléfono	nombre del proyecto de (	código de ficha	NOMBRE DE NUESTRC	TRADICIONES DE LA C	Comentarios
4/8/2021 10:20:10	Maria Isabel cardenas	micardenas6@misena.e	Málaga centro	3132924007	Aplicación de técnica de	2253984	Oswaldo	Masato, tamales	
4/8/2021 10:20:59	Yesid Javier Ortiz Delgac	yes.jod@gmail.com	Málaga señorial casa 22	3102776589	Aplicación de técnicas y	2253984	Yadimir Garcia	El mandato, la morcilla.	Ninguno.
4/8/2021 10:21:28	MARLY SHIRLEY PINEC	pinedita12shirly@hotmai	carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicación de técnicas y	2253984	YADIMIR GARCIA	masato, mantecada, queso de hoja. mute santandereano	
4/8/2021 10:22:50	Daniela Fernanda Cárde	danifercardenas2019@g	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2253984	Yadimyr oswaldo García	Mute, sancocho	
4/8/2021 10:22:53	Angie María Burgos Bast	ambur37@misena.edu.c	Carrera 10 #15-74	3103863835	Aplicación de técnicas y	2253984	Yadimir García	Mute Tamales Mantecada Queso	
4/8/2021 10:23:03	Franky Yesid Calderón p	sebasarley123@gmail.cc	Vereda calichal	3105594361	Aplicaciones de técnicas	2253984	Yadimir García	La rellena de papá	
4/8/2021 10:23:44	CRISTOBL ALEXANDEF	alexcarrillo6.ac83@gmai	carrera10A21 27	3102623429	aplicacion de tecnicas y	2253984	yadimir García	panuchas y chatos	gracias
4/8/2021 10:23:53	Neiderstiven lagos suare	lagossuareznеiderstiven(	Carrerara4 4_11	3144128471	Aplicacion de tecnicas y	253984	Yadimir	Mute malagueño	Exelente
4/8/2021 10:24:40	Héctor Leandro Lagos H	lagoshernandezhectorlez	Enciso	3105843034	Aplicación de técnicas y	2253984	Yadimir	Mute	
4/8/2021 10:24:44	Ángel Gabriel gonzalez	angelitodedios109@gma	Concepción	320 8417344	Aplicación de técnicas y	2253984	Yadimir garcia	Panuchas Tamales Mute Mantecada	Gracias
4/8/2021 10:25:07	Abner Andrés Correa Ca	abnerandrescorreacavier	fontana real manzana f c	3106290530	Aplicación de técnicas y	2253984	Yadimir garcia	pues no se mucho de la (	muy buena clase profe motivado cada dia por ap
4/8/2021 10:25:19	wilbert duran	wilbertduran@hotmail.co	calle 15 # 7-28	3102172412	tecnico en cocina	2253984	yadimir oswaldo garcia	panucha, mute santandereano	
4/8/2021 10:40:46	ANDERSON CORREA C	correacaceresscorpion@	Enciso	3208933133	Aplicación de técnicas y	2253984	Yadimir	Los tamales, los haiacos	
4/8/2021 11:59:36	CRISTIAN JESÚS HORI	jesushormiga0912@gma	Enciso	3223036151	APLICACIÓN DE TÉCNI	2253984	Yadimir García	Tamales, mute.	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

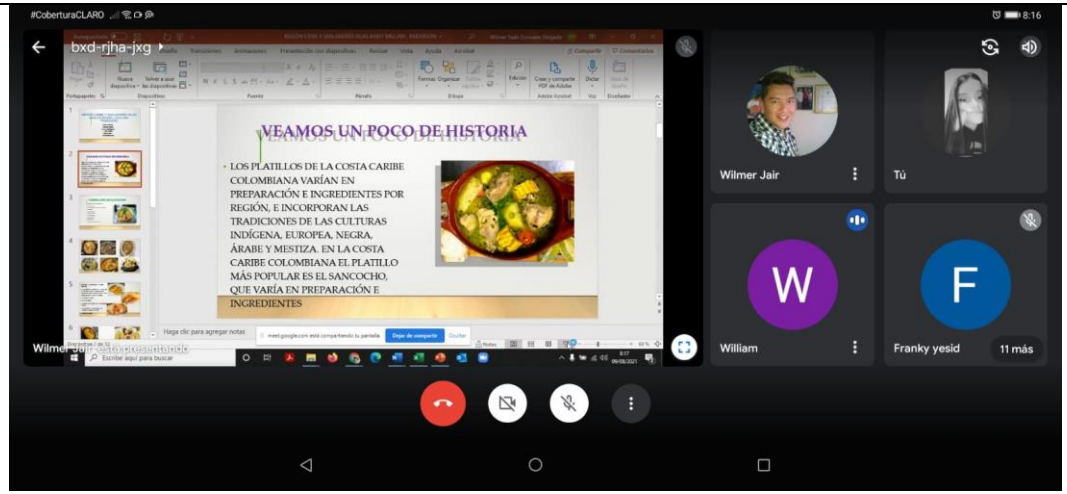
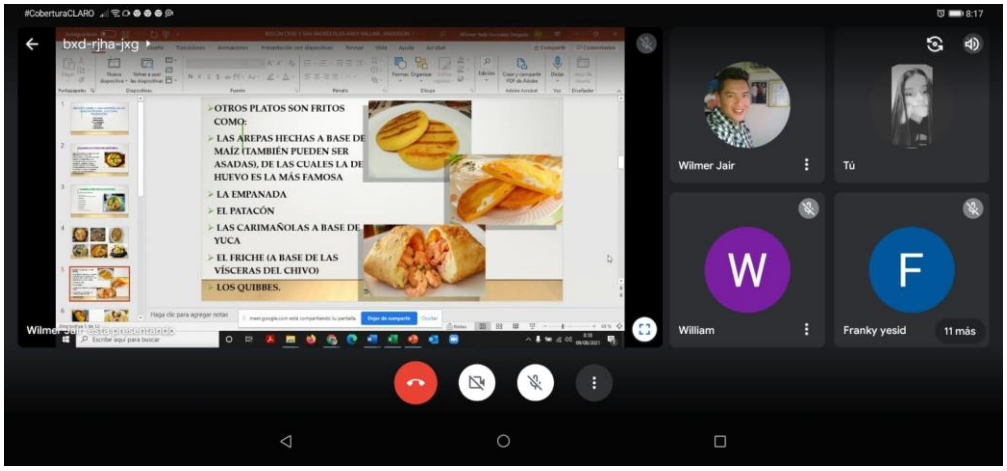
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

LUNES 09 DE AGOSTO 2021	Seda inicio a la formacion del día por medio de la plataforma MEET, tocando los siguientes temas: Como se tenía planeado hoy lunes 9 de agosto se da inicio a las exposiciones de los temas propuestos en nuestro programa formativo como lo son las exposiciones de cada uno de las regiones de Colombia, hoy iniciando con la región CARIBE donde se da a conocer sus culturas gastronómicas , costumbres y su tradición a la forma de cocinar los ingredientes ,de la región objeto de	ASISTENTES Instructores , contratistas, funcionarios y familia CATA Cristobal alexander carrillo parra ANDERSON CORREA CACERES Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz Angel Gabriel gonzalez William Jahir bohorquez Sandoval Héctor Leandro Lagos Hernández MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS Abner Andrés Correa Caviedes Wilbert Durán maria isabel cardenas	Link de la reunion LUNES 9 de agosto buen dia muchachos envio link de nuestro encuentro el dia de hoy para que estemos puntuales para iniciar a las 8:00 am en punto para aprender un poco mas sobre la region caribe los espero puntuales . https://meet.google.com/bxd-rjha-jxg 7:25 a. m. Evidencias del encuentro del dia 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

	investigación , así como platos típicos e ingredientes mas representativos y cada dia de esta semana	MARYNELVA MESA PEDRAZA Franky Yesid Calderón parra Yesid Javier Ortiz Delgado Angie María Burgos Basto	 

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Asistencia LUNES 9 DE AGOSTO 2021

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSePFKYmYsIDi5DADGI05oCECW45D217R-rBQQprMi6BDcJKyA/viewform?usp=sf_link
ASSISTENCIA LUNES 9 DE AGOSTO 2021 COCINA COLOMBIANA REGION CARBE
7:30 a. m.

Asistentes

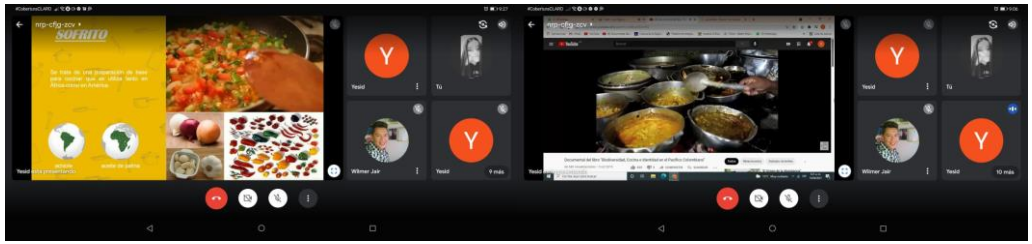
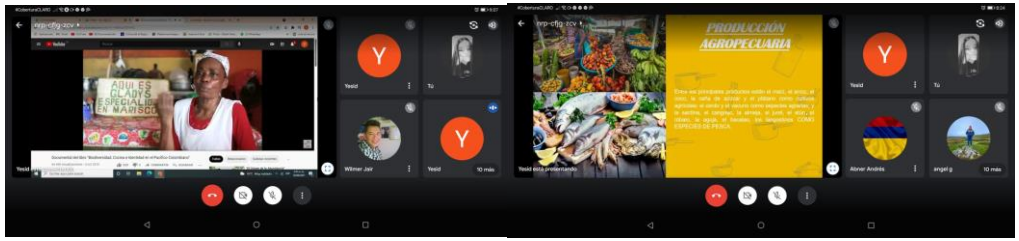
Marca temporal	Nombre completo	Correo electrónico	Dirección	Número de teléfono	nombre del proyecto de (	código de ficha	TIPO DE GASTRONOMIA	PLATI TIPICO REGUION	Comentarios
9/8/2021 10:00:28	Daniela Fernanda Cárde	danifercardenas2019@g	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2253984	Áreas de maíz, las carima	Arroz con coco, mojarra, arroz de liza	
9/8/2021 10:12:49	Abner Andrés Correa Ca	abnerandrescorreacavie	fontana real manzana f c	3106290530	Aplicación de técnicas y	2253984	es muy variada pero mas (	– Chicharrón de pescado. – Sancocho costeño. – Cazuela de mariscos. – Arroz con coco. – Viuda de Bocachic	
9/8/2021 10:18:51	Cristobal alexander carril	alexcarrillo6.ac83@gmai	Carrera 10 A 21 27	3102623429	Aplicación de técnicas y	2253984	Pescados y mariscos	Sancocho de pescado	Gracias
9/8/2021 10:19:28	maria isabel cardenas	micardenasb35@gmail.c	malaga centro	3132924007	aplicacion de tecnicas de	2253984	-	sancocho costeño	
9/8/2021 10:20:17	Yesid Javier Ortiz Delgac	yes.jod@gmail.com	Málaga señorial casa 22	3102776589	Aplicación de técnicas y	2253984	Gastronomía enfocada al (	Arepa de huevo	Ninguno.
9/8/2021 10:20:37	MARYNELVA MESA PEI	marynelvamesa@gmail.(	carrera 9 # 17 29	3192065537	APLICACION DE TECNI	2253984	es una mezcla de ingredie	ARROS CON COCO, SANCOCHO COSTEÑO	
9/8/2021 10:27:46	ANDERSON CORREA C	correacaceresscorpion@	Enciso	3208933133	Aplicación de técnicas y	2253984	.	.	
9/8/2021 10:28:59	Angie María Burgos Bast	amburgos37@misena.ec	Carrera 10# 15-74	3103863835	Aplicación de técnicas y	2253984	Se basa en la comida de r	Carimañolas Cocadas Cazuela de mariscos	
9/8/2021 10:29:39	Franky Yesid Calderón p	sebasarley123@gmail.cc	Vereda calichal	3105594361	Aplicaciones de técnicas	2253984	Cazuela de mariscos	Jayaco	
9/8/2021 10:29:56	William Jahir bohorquez	jahirbohorquez24@gmail	Cra 1# 11-35	3134656034	Aplicación de técnicas y	2253984	Mariscos	Sancocho	
9/8/2021 10:32:36	Angel Gabriel gonzalez	angelitodedios109@gma	Concepción	320 8417344	Aplicación de técnicas y	2253984	Tiene gran variedad de co	Sancocho Conejo Cazuela	Gracias
9/8/2021 10:34:04	MARLY SHIRLEY PINEC	pinedita12shirly@hotmai	Carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicación de técnicas y	2253984	segun la variedad de sus (	sancocho	
9/8/2021 10:46:55	Wilbert Durán	Wilbertduran@hotmail.cc	Calle 15#7-28	310-2172412	Técnico en cocina	2253984	Composición de texturas	Arepa de maiz con huevo	
9/8/2021 12:20:42	Héctor Leandro Lagos H	lagoshernandezhectorlea	Enciso	3105843034	Aplicación de técnicas y	2253984	.	Pescado	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

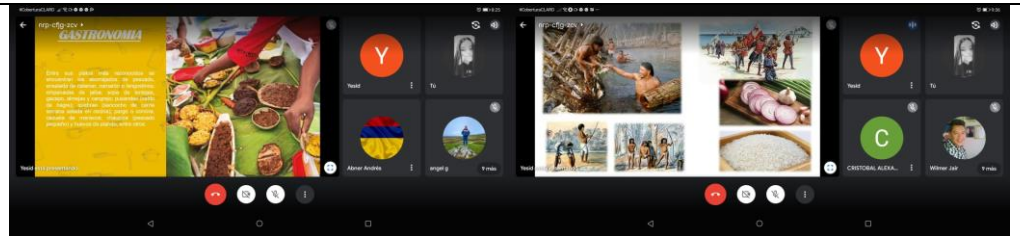
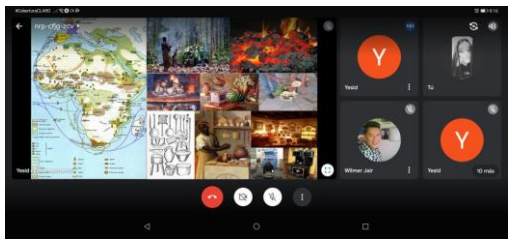
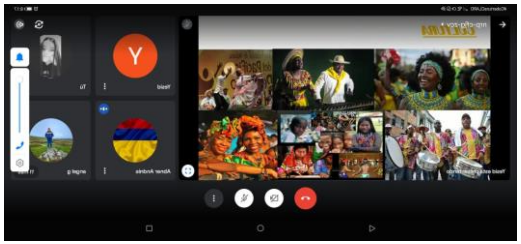
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

MARTES 10 DE AGOSTO 2021	Seda inicio a la formación del día por medio de la plataforma MEET, tocando los siguientes temas: Como se tenía planeado hoy martes 10 de agosto se da inicio a las exposiciones de los temas propuestos en nuestro programa formativo como lo son las exposiciones de cada uno de las regiones de Colombia, hoy continuamos con la región PACIFICO donde se da a conocer sus culturas gastronómicas , costumbres y su tradición a la forma de cocinar los ingredientes ,de la región objeto de	ASISTENTES Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz Wilbert Durán Franky Yesid Calderón parra CRISTOBAL ALEXANDER CARRILLO PARRA ANDERSON CORREA CACERES Abner Andrés Correa Caviedes angel gabriel gonzalez Angie María Burgos Basto YESID JAVIER ORTIZ DELGADO MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS hector leandro lagos hernandez MARYNELVA MESA PEDRAZA	Link de la reunion martes 10 de agosto 2021 buen dia queridos aprendices envío link de nuestro encuentro el dia de hoy martes 10 de agosto 2021 cocina colombiana region del pacifico https://meet.google.com/nrp-cfjg-zcv 7:33 a. m. Evidencias del encuentro del dia  

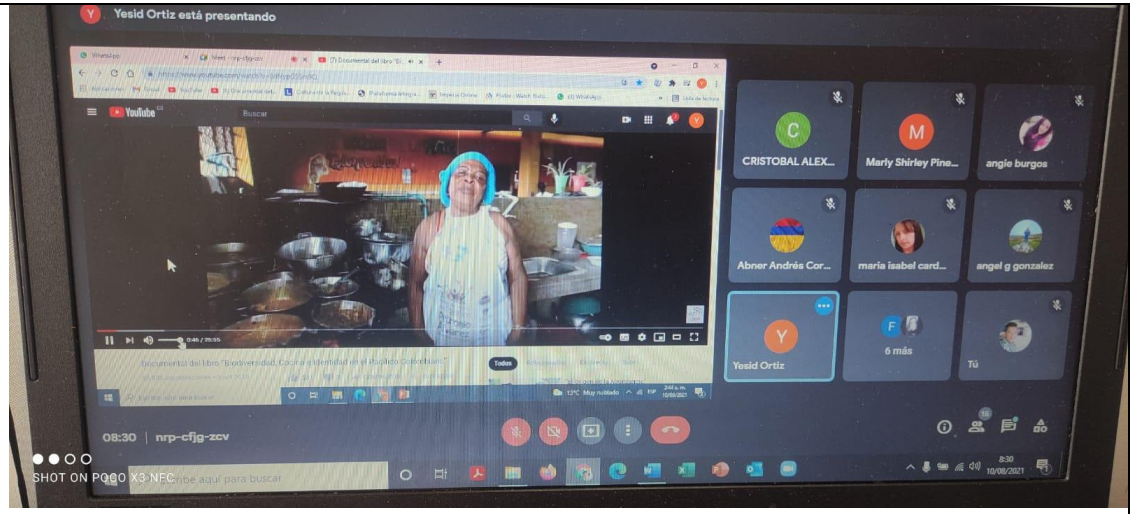
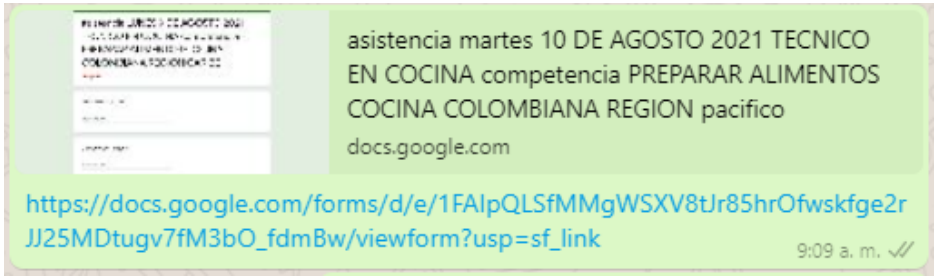
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

	investigación , así como platos típicos e ingredientes mas representativos y cada dia de esta semana hasta el día sábado que finalizaremos las exposiciones	William Jahir bohorquez Sandoval MARIA ISABEL CARDENAS	  

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			 ASISTENTENCIA DEL DIA MARTES 10 DE AGOSTO  ASISTENTES

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

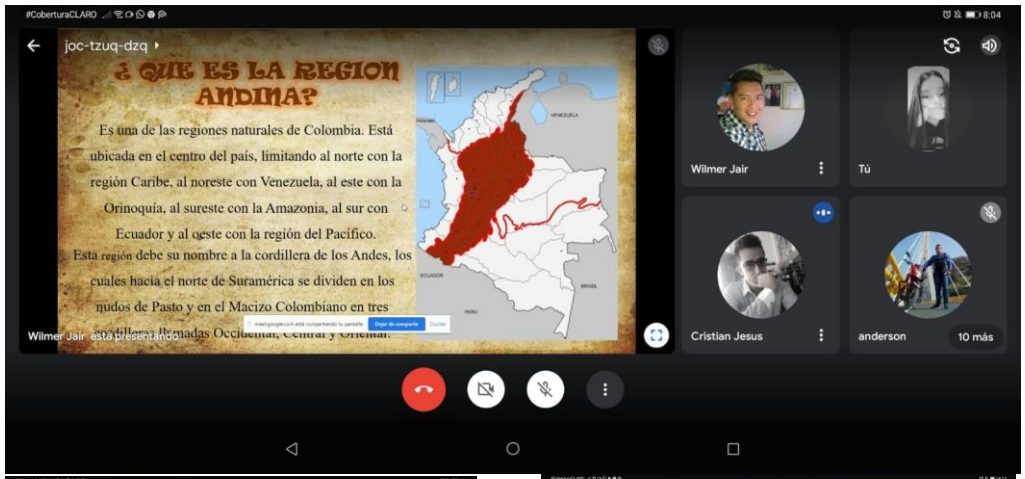
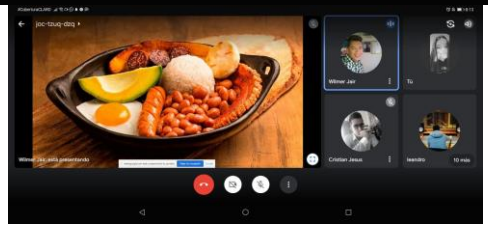
3	10/8/2021 10:13:15	CRISTOBAL ALEXANDE	alexcarrillo6.ac83@gmai	carrera 10A21-27	3102623429	aplicacion tecnicas y pre	2253984	de mar y de rios	Quibdó Urabá Buenaventura	gracias
4	10/8/2021 10:15:20	Abner Andrés Correa Ca	abnerandrescorreacavier	fontana real manzana f c	3106290530	Aplicación de técnicas y	2253984	Entre sus platos más rec	Buenaventura Tumaco Quibdó	lo mejor
5	10/8/2021 11:09:08	MARIA ISABEL CARDEI	MICARDENASB35@GM	MALAGA CENTRO	3132924007	APLICACION DE TECNI	2253984	CEVICHES, CAZUELAS	BUENA VENTURA Y TUMACO	
6	10/8/2021 11:19:32	ANDERSON CORREA C	correacaceresscorpion@	Enciso	3208933133	Aplicación de técnicas y	2253984		Quitó, Valledupar	
7	10/8/2021 11:20:51	Franky Yesid Calderón p	sebasarley123@gmail.cc	Vereda calichal	3105594361	Aplicaciones de técnicas	2253984	Pescados, mariscos	Buena aventura Tumaco Quibdo	
8	10/8/2021 11:21:04	William Jahir bohorquez	jahirbohorquez24@gmai	Cra 1# 11-35	3134656034	Aplicación de técnicas y	2253984	Sopa de cangrejo	Chocó, buenaventura	
9	10/8/2021 11:21:58	Daniela Fernanda Cárde	danifercardenas2019@g	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2253984	Tapao, boca chico, maris	Guapi, Cauca, buenaventura, chocó	
10	10/8/2021 11:22:02	angel gabriel gonzalez	angelitodedios109@gma	concepcion	3208417344	aplicacion de tecnicas y	2253984	la gastronomia de la regi	buenaventura tumaco guapi	gracias
11	10/8/2021 11:22:18	MARLY SHIRLEY PINEI	pinedita12shirly@hotmai	Carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicación de técnicas y	2253984	productos del mar, plátar	choco, nariño, cuca, valle del cauca	
12	10/8/2021 11:22:52	Angie María Burgos Bast	ambur37@misena.edu.c	Carrera 10 #15-74	3103863835	Aplicación de técnicas y	2253984	Platos a base de pescad	Buenaventura Chocó Cauca	
13	10/8/2021 11:23:25	Wilbert Durán	Wilbertduran@hotmail.cc	Calle 15#7-28	310-2172412	Técnico en cocina	2253984	Pescados y mariscos	Buenaventura, tumaco, quibdo	
14	10/8/2021 11:23:43	YESID JAVIER ORTIZ D	yes.jod@gmail.com	Málaga señorial casa 22	3102776589	Aplicación de técnicas y	2253984	gastronomía a base de p	buena ventura, Tumaco,	Profe, en el trabajo de entrega solo colocamos l
15	10/8/2021 11:30:26	MARYNELVA MESA PEI	marynelvamesa@gmail.c	CARRERA9 # 17 29	3192065537	APLICACION DE TECNI	2253984	está basada sobre todo e	Buenaventura, Tumaco, Quibdó,	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

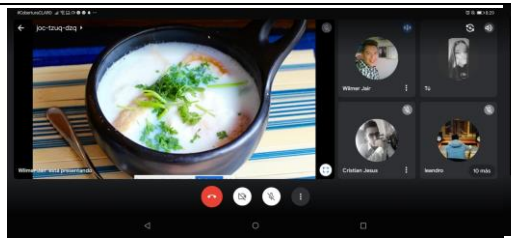
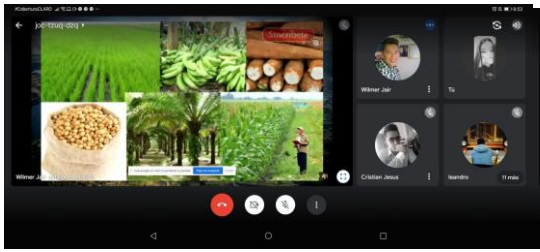
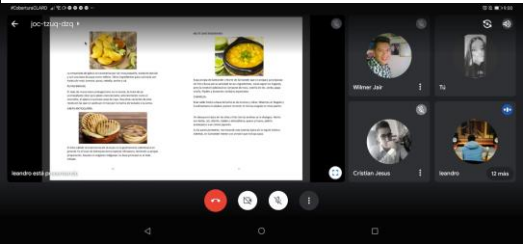
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

MIERCOLES 11 DE AGOSTO 2021	Seda inicio a la formacion del día por medio de la plataforma MEET, tocando los siguientes temas: Como se tenía planeado hoy miércoles 11 de agosto se se continua con las exposiciones de los temas propuestos en nuestro programa formativo como lo son las exposiciones de cada uno de las regiones de Colombia, hoy iniciando con la región ANDINA donde se da a conocer sus culturas gastronómicas , costumbres y su tradición a la forma de cocinar los ingredientes ,de la	ASISTENTES Miércoles 11 de agosto William Jahir bohorquez Sandoval Héctor Leandro Lagos Hernández YESID JAVIER ORTIZ DELGADO Maria Isabel cardenas Cristobal alexander carrillo parra CRISTIAN JESUS HORMIGA HERNANDEZ Angel Gabriel gonzalez MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS ANDERSON CORREA CACERES Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz	Link de la reunion MIERCOLES 11 de agosto buen día muchachos envío link de la clase del día de hoy MIERCOLES 11 DE AGOSTO 2021 sobre los temas de cocina colombiana REGION ANDINA https://meet.google.com/joc-tzuq-dzq 7:34 a. m. Evidencias del encuentro del dia   

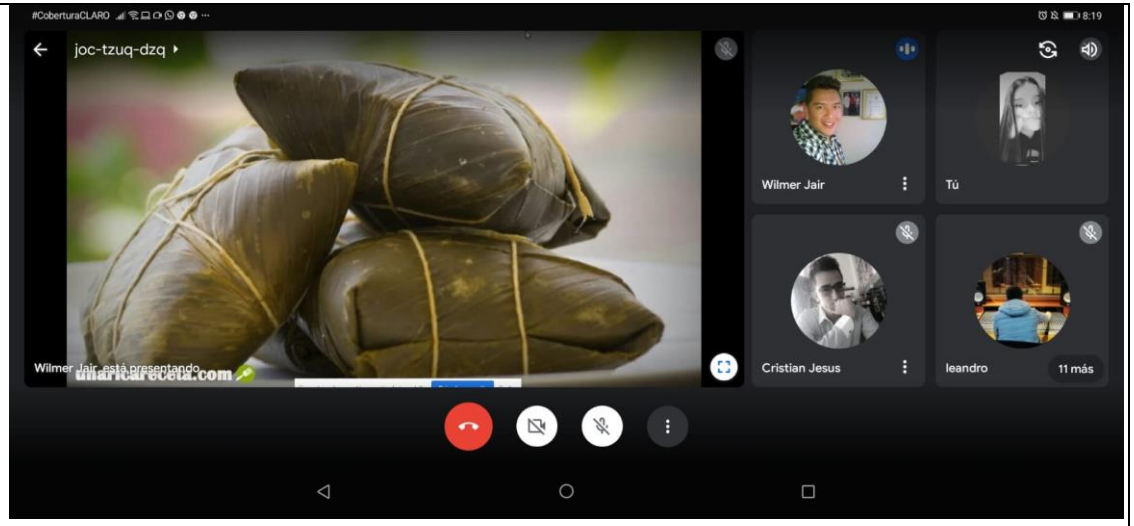
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

	región objeto de investigación , así como platos típicos e ingredientes mas representativos y cada día de esta semana La formación en general mantiene activa e interesada por todos los temas hasta hoy y han demostrado buen desempeño, solo esperan los materiales de formación para poner en práctica lo que llevamos del proceso formativo, pero el grupo es unido y se le ven las ganas de aprender.	Wilbert Humberto Durán Salazar Franky yesid Calderón parra Angie María Burgos Basto MARYNELVA MESA PEDRAZA Neider Stiven lagos Suárez	   

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

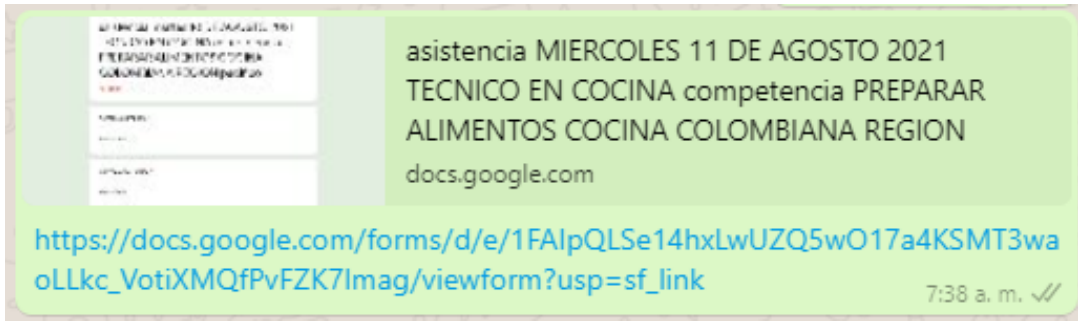
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Asistencia MIERCOLES 11 DE AGOSTO 2021



Asistentes

	Marca temporal	Nombre completo	Correo electrónico	Dirección	Número de teléfono	nombre del proyecto de (	código de ficha	TIPO DE GASTRONOMI	CIUDADES PRINCIPALE	Comentarios
2	11/8/2021 10:46:45	William Jahir bohorquez	jahirbohorquez24@gmai	Cra 1# 11-35	3134656034	Aplicación de técnicas y	2253984	Tamales, bandeja paisa,	Bucaramanga y Medellín	
3	11/8/2021 10:48:09	Héctor Leandro Lagos H	lagoshernandezhectorlea	Enciso	3105843034	Aplicación de técnicas y	2253984	Cabro, bandeja paisa	Medellín, bucaramanga, Ibagué,	
4	11/8/2021 10:48:18	YESID JAVIER ORTIZ D	yesjod@gmail.com	MALAGA SEÑORIA CAS	3102776589	Aplicación de tencincas y	2253984	caldo de costilla, ajiaco,	BOGOTA, MEDELLIN, C	NINGUNO.
5	11/8/2021 10:48:35	Maria Isabel cardenas	micardenasb35@gmail.c	Málaga centro	3132924007	Aplicación de técnica de	2253984	Caldo de costilla, bandej	Tolima, boyacá, Ibagué, Medellín,	
6	11/8/2021 10:48:46	Cristobal alexander carril	alexcarrillo6.ac83@gmai	Carrera 10A 21 27	3102623429	Aplicación de técnicas y	2253984	Bandeja paisa Caldo de costilla	Tolima Medellín Bucaramanga Ibagué Armenia Bogotá Boyacá	Gracias
7	11/8/2021 10:48:59	CRISTIAN JESUS HORI	jesushormiga0912@gma	Enciso	3223036151	APLICACIÓN DE TÉCNI	2253984	Cabro, mute, bandeja pa	Bucaramanga, medellín,	Bogota, Pasto, valle del cauca
8	11/8/2021 10:49:34	Angel Gabriel gonzalez	angelitodedios109@gma	Concepción	320 8417344	Aplicación de técnicas y	2253984	El tipo de gastronomía e Lechona Mute	Bogota Medellin Cali	Gracias
9	11/8/2021 10:49:38	MARLY SHIRLEY PINEC	pinedita12shirly@hotmai	Carrera 2A No. 1B-03	3133633541	Aplicación de técnicas y	2253984	bandeja paisa, sancocho	santander, cundinamarca, boyaca, norte de santander, antioquia, caldas,	
10	11/8/2021 10:49:43	ANDERSON CORREA C	correacaceresscorpion@	Enciso	3208933133	Aplicación de técnicas y	2253984	.	.	
11	11/8/2021 10:50:07	Daniela Fernanda Cárde	danifercardenas2019@g	Miranda	3132221282	Aplicación de técnicas de	2253984	Bandeja paisa, tamales	Eje cafetero, Magdalena, Cauca, Risaralda	
12	11/8/2021 10:50:48	Wilbert Humberto Durán	Wilbertduran@hotmail.co	Calle 15#7-28	310-2172412	Técnico en cocina	2253984	Changua y tamales, ban	Barrancabermeja, medellín, bucaramanga	
13	11/8/2021 10:50:55	Franky yesid Calderón p	sebasarley123@gmail.co	Vereda calichal	3105594361	Aplicaciones de técnicas	2253984	Bandeja paisa	Bogotá Medellín	
14	11/8/2021 10:52:01	Angie María Burgos Bast	amburgos37@misena.ec	Carrera 10# 15-74	3103863835	Aplicación de técnicas y	2253984	Una gastronomía muy va La bandeja paisa Y la changua	Bucaramanga Medellín Bogotá	
15	11/8/2021 10:56:00	MARYNELVA MESA PE	marynelvamesa@gmail.c	carrera9 # 17 29	3192065537	APLICACION DE TECNI	2253984	LA REGION ANDINA PR BANDEJA PAISA TAMAL CALDO DE COSTILLA	Bogotá, Medellín, Cali, Bucaramanga, Cúcuta, Pereira, Ibagué, Manizales,	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

@SENAcomunica

www.sena.edu.co