PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta agosto de 2022

Señor (a)
MIGUEL ANGEL ANDRADE CAIAFA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3498478**
Coordinador academico
Centro de Logistica y Promoción Ecoturística
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes agosto del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR. 3498478 del año 2022

LUZ ESMERALDA PEÑA SALCEDO identificada con la cédula de ciudadanía No. 45438539 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Logistica y Promoción Ecoturística en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor para el contrato la suma de TREINTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS DIECIOCHO MIL M/CTE $ 32.718.000,00, Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un (1) pago correspondiente a los dias de abril de 2022,por un valor de $2.660.000 DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA MIL PESOS M/L. seis (6) pagos correspondientes a los meses de mayo a noviembre de 2022 por un valor de $3.990.000TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL PESOS M/L y un(1) último pago correspondiente a los dias de Diciembre de 2022 por un valor de DOS MILLONES CIENTO VEINTIOCHO MILPESOS M/CTE 2.128.000).

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional programada por el Centro de Logística y Promoción Ecoturística Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual, en la especialidad COCINA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir formación en el área de COCINA *COCINA TIPICA COLOMBIANA Ficha 2574055 *REPOSTERIA 2592337	**Anexo 1** Evidencias fotográficas impartiéndola formacion
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Trabajar con guía de aprendizaje	**Anexo 2** Formato guía de aprendizaje
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Llevar control de asistencias con Planillas fisicas	**Anexo 3** Planilla de asistencias
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Se enrutan ficha 2574055-2592337	**Anexo 4** Pantallazos Sofia plus
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro

	registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje		
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Uso de la plataforma Sofia Plus	**Anexo 5** Pantallazo de la plataforma
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran	Reunión de socialización, programación aula móvil, 03 de agosto de 2022, virtualpor medio de laplataforma Teams.	**Anexo 6** Pantallazos de reunión
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Presentan los documentos para la legalización del pago informe mensual con las evidencias, planilla para el pago de honorarios de Si contratista,planilla de pago a la seguridad social y arl de SOI del mes de julio No. 7843207970 demás documentos requeridos para el pago	**Anexo 7** planilla de aportes
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro

	facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales		
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición 9 GTH-F-075 V.06 de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Descargue de estructura y diseño curricular por medio de la plataforma Sofia Plus para desarrollo de la formación	**Anexo 8** Captura de diseño curricular

24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisió	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar oportunamente la Cuenta de Cobro y el Informe mensual de Actividades.	Informe mensual de actividades
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2022, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el periodo de cobro

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 el No. **7843207970** de la planilla, SOI mes de julio (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (10) folios
Cordialmente,

Firma
LUZ ESMERALDA PEÑA SALCEDO
Contratista
C.C. No. 45.438.539

Recibí a satisfacción:

Firma
MIGUEL ANGEL ANDRADE CAIAFA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3508211 del año 2022
Coordinador Académico

Anexo 1
Impartiendo formación Ficha 2574055, 2592337









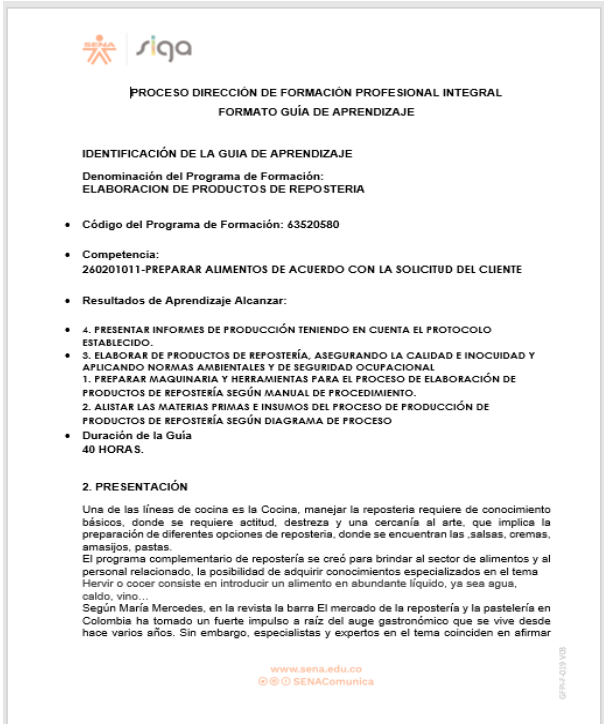






Anexo 2.

Guía de aprendizaje



siga

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:
ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

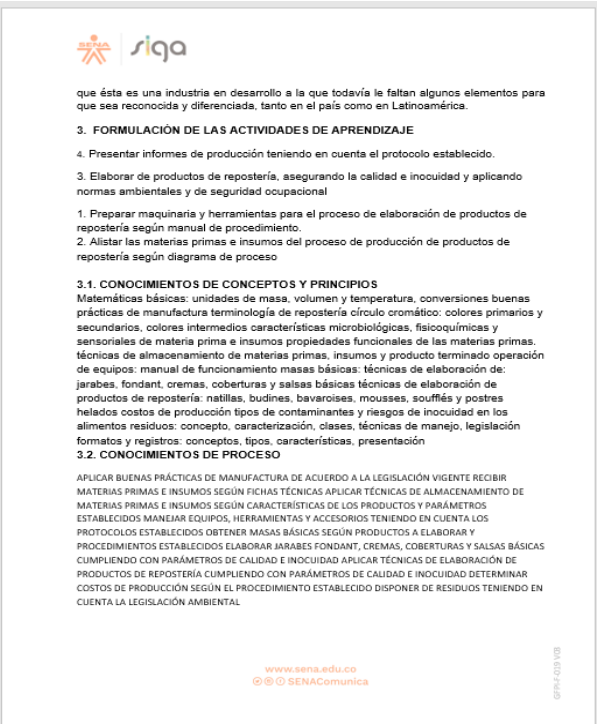
- Código del Programa de Formación: 63520580
- Competencia:
  260201011-PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.
- 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
  1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
  2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO
- Duración de la Guía
  40 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Una de las líneas de cocina es la Cocina, manejar la reposteria requiere de conocimiento básicos, donde se requiere actitud, destreza y una cercanía al arte, que implica la preparación de diferentes opciones de reposteria, donde se encuentran las ,salsas, cremas, amasijos, pastas.
El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema
Hervir o cocer consiste en introducir un alimento en abundante líquido, ya sea agua, caldo, vino…
Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar

www.sena.edu.co
SENAComunica

GFPI-F-019 V18



siga

que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

4. Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.

3. Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional

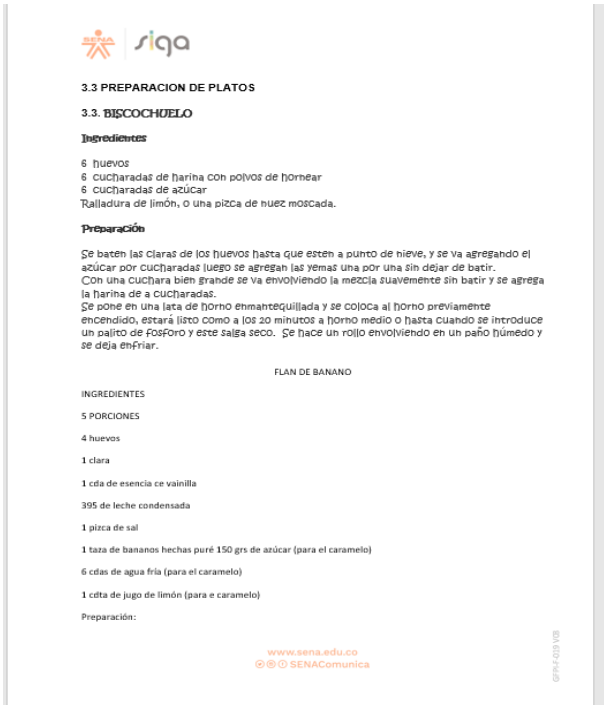
1. Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento.
2. Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
Matemáticas básicas: unidades de masa, volumen y temperatura, conversiones buenas prácticas de manufactura terminología de repostería círculo cromático: colores primarios y secundarios, colores intermedios características microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales de materia prima e insumos propiedades funcionales de las materias primas. técnicas de almacenamiento de materias primas, insumos y producto terminado operación de equipos: manual de funcionamiento masas básicas: técnicas de elaboración de: jarabes, fondant, cremas, coberturas y salsas básicas técnicas de elaboración de productos de repostería: natillas, budines, bavaroises, mousses, soufflés y postres helados costos de producción tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos residuos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación formatos y registros: conceptos, tipos, características, presentación
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO A LA LEGISLACIÓN VIGENTE RECIBIR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN FICHAS TÉCNICAS APLICAR TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS MANEJAR EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS OBTENER MASAS BÁSICAS SEGÚN PRODUCTOS A ELABORAR Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS ELABORAR JARABES FONDANT, CREMAS, COBERTURAS Y SALSAS BÁSICAS CUMPLIENDO CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD APLICAR TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA CUMPLIENDO CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD DETERMINAR COSTOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO DISPONER DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN AMBIENTAL

www.sena.edu.co
SENAComunica

GFPI-F-019 V18



siga

3.3 PREPARACION DE PLATOS

3.3. BIZCOCHUELO

Ingredientes

6 huevos
6 cucharadas de harina con polvos de hornear
6 cucharadas de azúcar
Ralladura de limón, o una pizca de nuez moscada.

Preparación

Se baten las claras de los huevos hasta que estén a punto de nieve, y se va agregando el azúcar por cucharadas luego se agregan las yemas una por una sin dejar de batir.
Con una cuchara bien grande se va envolviendo la mezcla suavemente sin batir y se agrega la harina de a cucharadas.
Se pone en una lata de horno enmantequillada y se coloca al horno previamente encendido, estará listo como a los 20 minutos a horno medio o hasta cuando se introduce un palito de fosforo y este salga seco. Se hace un rollo envolviendo en un paño húmedo y se deja enfriar.

FLAN DE BANANO

INGREDIENTES

5 PORCIONES

4 huevos

1 clara

1 cda de esencia ce vainilla

395 de leche condensada

1 pizca de sal

1 taza de bananos hechas puré 150 grs de azúcar (para el caramelo)

6 cdas de agua fria (para el caramelo)

1 cdta de jugo de limón (para e caramelo)

Preparación:

www.sena.edu.co
SENAComunica

GFPI-F-019 V18



siga

Mezclar los huevos con las claras la leche condensada, la esencia de vainilla las sal y el puré de bananos

Hacer el caramelo en el molde, adicionar la mezcla al molde y cocinar al baño maría por 40 minutos, aproximadamente

Caramelo: colocar en una olla o en un sarten antiadherente, cocinar a fuego lento sin revolver hasta sin utilizar espátula.

Una vez listo retirelo y utilice antes de que endurece

3.3.2 MOUSSA DE QUESO Y MORA

Porciones / número de personas: *4*
Tiempo de Preparación: *30*
Tiempo de cocción: *0*
Categoria: *Postres*
Dificultad: *Moderado*

Ingredientes:
Para la base de las copas:
100 g de galletas maria
40 g de mantequilla a temperatura ambiente

Para la mousse:
250 mg de queso crema
1 yogur griego
50 g de azucar glass
3 claras de huevo
Para decorar:
½ LIBRA DE MORAS
el zumo de un limón
el zumo de una naranja
1 cucharada de agua de azahar
2 cucharadas de azúcar

Instrucciones:
Primero vamos a preparar la fruta: pelamos las granadas y las mezclamos con el zumo de naranja y de limón, el agua de azahar y las cucharadas de azúcar. Lo guardamos en la nevera mientras hacemos la mousse.
Trituramos bien las galletas y mezclamos con la mantequilla hasta que nos quede una masa. Con esto vamos a hacer una base en la parte de abajo de las copas (aproximadamente unos dos dedos de grosor)
Montamos las claras de huevo, cuando estén bien montadas incorporamos el azúcar glass.
Aparte batimos el queso junto con el yogur y lo incorporamos a las claras montadas con movimientos envolventes hasta que quede todo bien mezclado.
Echamos la mezcla en las copas y metemos en la nevera un mínimo de dos horas.
A la hora de servir colocamos la fruta por encima y ¡a disfrutar!

www.sena.edu.co
SENAComunica

GFPI-F-019 V18

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:
COCINA TIPICA COLOMBIANA

- **Código del Programa de Formación: 63550080**

- **Competencia:**
  260201011-PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

- 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.
  3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE COCINA TIPICA COLOMBIANA
- . ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
  1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE COCINA TIPICA COLOMBIANA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
  2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE COCINA TIPICA COLOMBIANA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO
- **Duración de la Guía**
  50 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Una de las líneas de cocina es la Cocina, manejar COCINA TIPICA COLOMBIANA requiere de conocimiento básicos de las regiones de nuestro país como su ubicacion, donde se requiere actitud, destreza y una cercanía al arte, que implica la preparación de diferentes opciones DE COCINA TIPICA COLOMBIANA, donde se encuentran las ,salsas, cremas, amasijos, pastas, sopas, arroces, diferentes cortes de carne.
El programa complementario de DE COCINA TIPICA COLOMBIANA se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema
Hervir o cocer consiste en introducir un alimento en abundante líquido, ya sea agua, caldo, vino…

Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la DE COCINA TIPICA COLOMBIANA y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

4. Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.

3. Elaborar de productos de la COCINA TIPICA COLOMBIANA, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional

1. Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de cocina según manual de procedimiento.
2. Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de cocina típica colombiana según diagrama de proceso

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
Matemáticas básicas: unidades de masa, volumen y temperatura, conversiones buenas prácticas de manufactura terminología de COCINA TIPICA COLOMBIANA círculo cromático: colores primarios y secundarios, colores intermedios características microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales de materia prima e insumos propiedades funcionales de las materias primas. técnicas de almacenamiento de materias primas, insumos y producto terminado operación de equipos: manual de funcionamiento masas básicas: técnicas de elaboración de: jarabes, cremas y salsas básicas técnicas de elaboración de productos de cocina: sopas, cremas, carnes, aves, ensaladas y postres costos de producción tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos residuos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación formatos y registros: conceptos, tipos, características, presentación

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Aplicar buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la legislación vigente recibir materias primas e insumos según fichas técnicas aplicar técnicas de almacenamiento de materias primas e insumos según características de los productos y parámetros establecidos manejar equipos, herramientas y accesorios teniendo en cuenta los protocolos establecidos obtener masas básicas según productos a elaborar básicas cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad aplicar técnicas de elaboración

de productos de la COCINA TIPICA COLOMBIANA cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad determinar COSTOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO DISPONER DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN AMBIENTAL

3.3 PREPARACION DE PLATOS



3.3. BOGOTANO

Preparación: 25 min
Cocinado: 1 hr
Listo en: 1 hr y 25 min
Índice de Contenidos

Hoy vamos a preparar un rico plato tradicional como es el albondigón colombiano, una opción ideal para cualquier celebración o festividad como las navidades o un aniversario.

Esta receta es totalmente originaria de la gastronomía colombiana y aunque lleva un poco de elaboración en la cocina, el resultado está tan rico que merece la pena. Por lo tanto, te animo que la pruebes porque seguro que repites.

Receta de albondigón colombiano

Ingredientes para 5-6 personas

- 700 gr de carne molida de res
- 450 gr de carne molida de cerdo
- 4 huevos cocidos
- 4 trozos de tocino o panceta en daditos
- ½ pimiento rojo cortado en juliana
- ½ cebolla rallada
- ½ zanahoria cortada en juliana
- 6 habichuelas
- 2 huevos
- 1 trozo de chorizo
- 10 aceitunas rellenas (opcional)
- 2 tallos de cebollín o cebolla en rama
- ½ taza de pan rallado
- 2 cucharadas de perejil picado

- 1 cucharadita de pasta de ajo
- 1 cucharadita de orégano
- 2 cucharadas de mostaza
- ½ cucharadita de comino
- Pimienta al gusto
- Sal al gusto

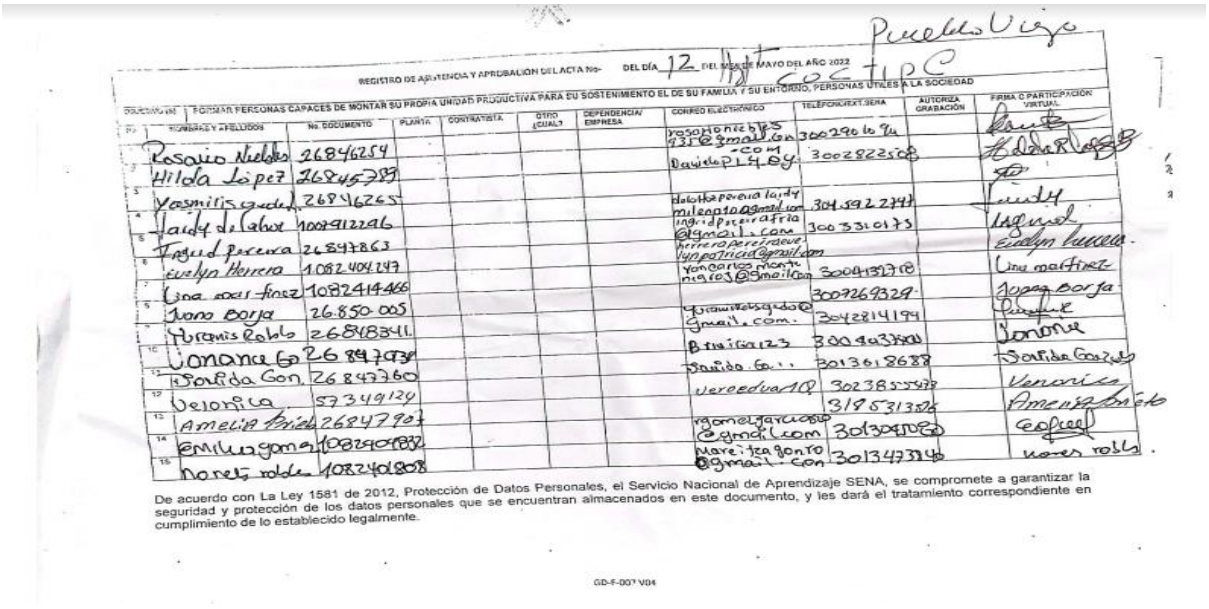
CÓMO HACER ALBONDIGÓN COLOMBIANO

1. Primero mezclamos en un recipiente grande la carne de cerdo, la carne de res, la panceta o tocino, el chorizo previamente pelado y desmenuzado.
2. Una vez bien mezclado agregamos la cebolla ralladita, la pasta de ajo, la cebolla en rama picadita, el perejil, el orégano, el comino, la mostaza, los 2 huevos, el pan rallado, sal y pimienta al gusto. Mezclamos con las manos hasta que quede una mezcla homogénea.
3. Colocamos nuestra mezcla sobre papel de aluminio, extendiéndola formando un rectángulo plano.
4. Distribuimos los huevos cocidos en la zona del centro de una punta a otra. En ambos lados de los huevos distribuimos la zanahoria cortada en juliana, las habichuelas, el pimiento rojo previamente cortado en juliana y las aceitunas rellenas.
5. Con la ayuda del papel de aluminio iremos enrollando primero uno de los lados y luego el otro, todo ello de forma que quede el relleno totalmente envuelto de la mezcla de carne y apretando un poco para que quede lo más compacto posible y bien sellado con el papel aluminio.
6. Colocamos el rollo de carne sobre una bandeja apta para el horno. Precalentamos nuestro horno a una temperatura de 200º C y cuando ya esté caliente, metemos la bandeja y cocinamos durante una hora. Transcurrido ese tiempo ya tenemos listo nuestro rico albondigón colombiano, así que solo falta retirar del horno, desenvolver con cuidado y servirlo cortado en porciones. ¡Está delicioso!!

Luz Esmeralda Peña Salcedo
Técnico en cocina
Sena

Cocido boyacense

ANEXO 3. PLANILLAS DE ASISTENCIA FISICAS



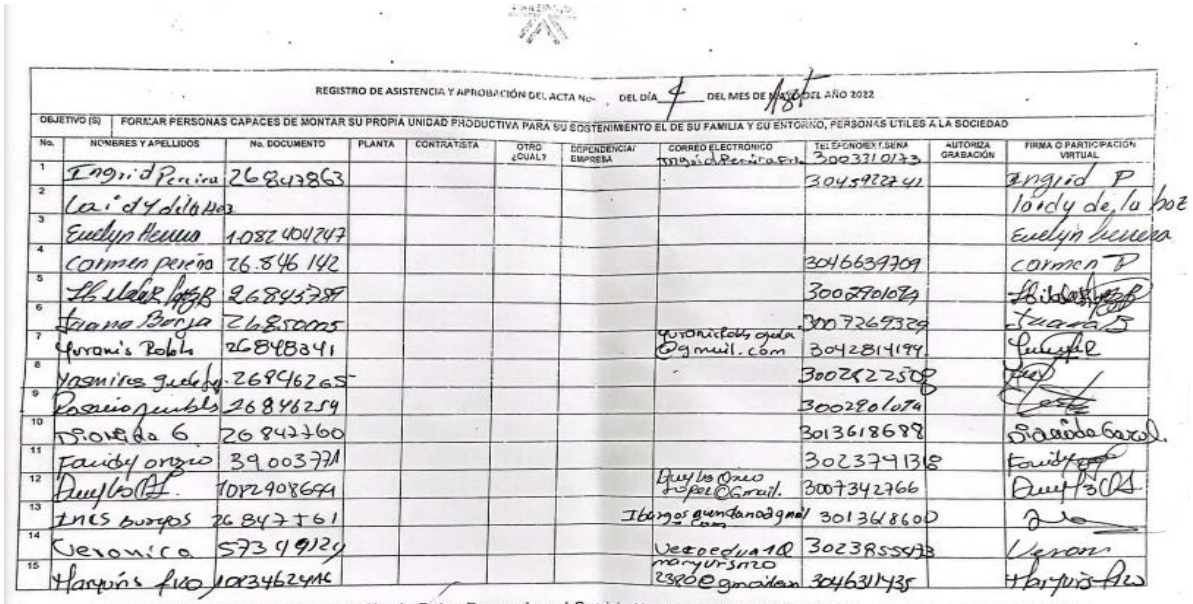
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 12 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): FORMAR PERSONAS CAPACES DE MONTAR SU PROPIA UNIDAD PRODUCTIVA PARA SU SOSTENIMIENTO EL DE SU FAMILIA Y SU ENTORNO, PERSONAS UTILES A LA SOCIEDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Rosario Nubles	26846254					rosanonieves93@gmail.com	3002906924		
2	Hilda Lopez	26845787					DavidoPL4@y.	3002822508		
3	Yasmiris Gudiño	26846265								
4	Laidy de Calvo	1008912246					Hildalopezcalvo laidy mileapto@gmail.com	3045922747		
5	Ingrid Pereira	26847863					ingridpereiraffia @gmail.com	3003310173		
6	Evelyn Herrera	1.082.404.747					herrerapereiradeyanetica@gmail.com			
7	Lina martinez	1082414466					yanaarias monte negro5@gmail.com	3004139718		
8	Juana Borja	26.850.005						3007269329		
9	Yuranis Pobla	26848841					Yuranisbsgudo@gmail.com.	3042814199		
10	Liohana Go	26847938					Brisa123	3004038800		
11	Sorida Gon	26847760					Sorida Go...	3013618688		
12	Veloriica	573149129					Vereedua10	3023855478		
13	Amelia Perez	26847907						3185313326		
14	Emiliangome	1082408892					ygomezgarcia09 @gmail.com	3013047080		
15	Norelis robles	1082401808					Norelisgonzo @gmail.com	3013473146		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04



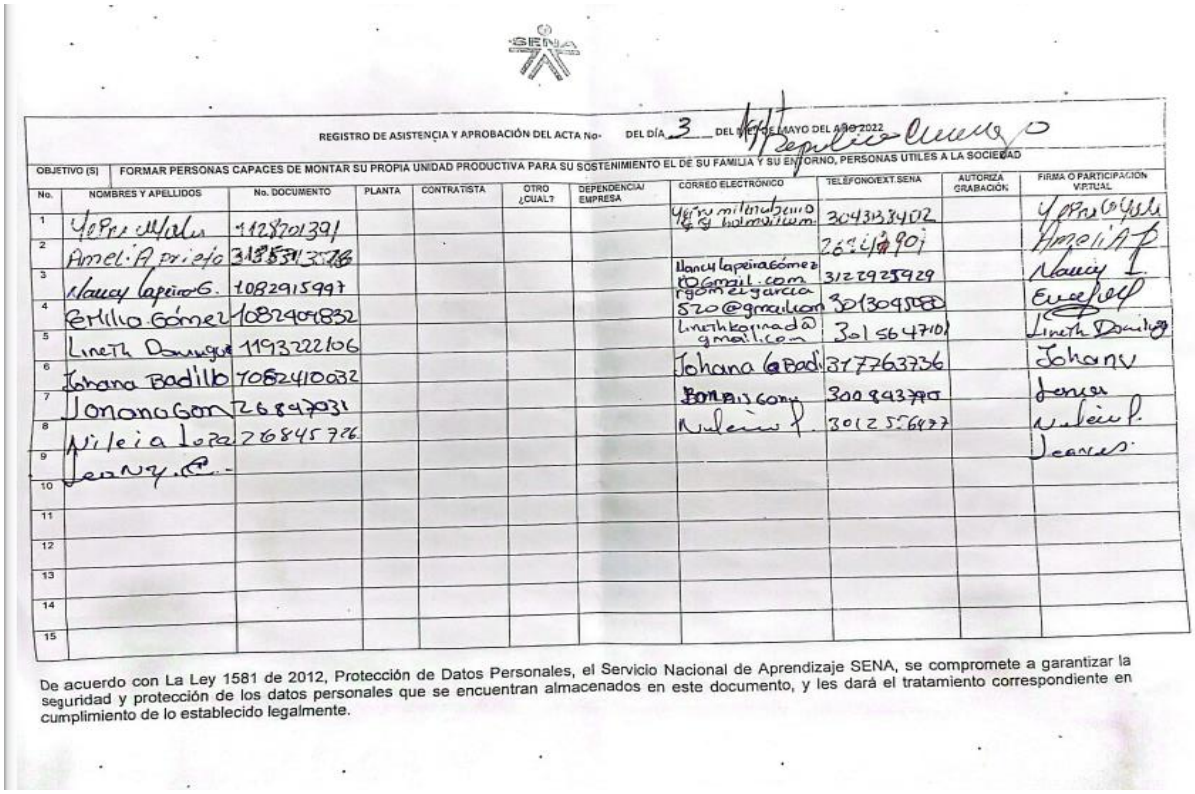
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 4 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): FORMAR PERSONAS CAPACES DE MONTAR SU PROPIA UNIDAD PRODUCTIVA PARA SU SOSTENIMIENTO EL DE SU FAMILIA Y SU ENTORNO, PERSONAS UTILES A LA SOCIEDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ingrid Pereira	26847863					Ingridpereiraffia@gmail.com	3003310173		
2	Laidy de Calvo							3045922741		
3	Evelyn Herrera	1.082.404.747								
4	Carmen Pereira	76.846.142						3046639709		
5	Hilda Lopez	26845787						3002901074		
6	Juana Borja	26850005						3007269329		
7	Yuranis Pobla	26848841					yuranisbsgudo@gmail.com	3042814199		
8	Yasmiris Gudiño	26846265						3002822508		
9	Rosario Nubles	26846254						3002901074		
10	Sorida G.	26847760						3013618688		
11	Faidy orozco	39003771						3023791318		
12	Dayis Ortiz	1082408694					Dayisortiz lopez@Gmail.	3007342766		
13	Ines Burgos	26847161					Ibburgosguerdana@gmail.com	3013648600		
14	Veronica	573149129					Vereedua10@	3023855478		
15	Harpin Fino	1034624146					maryursino 2380@gmail.com	3046311435		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

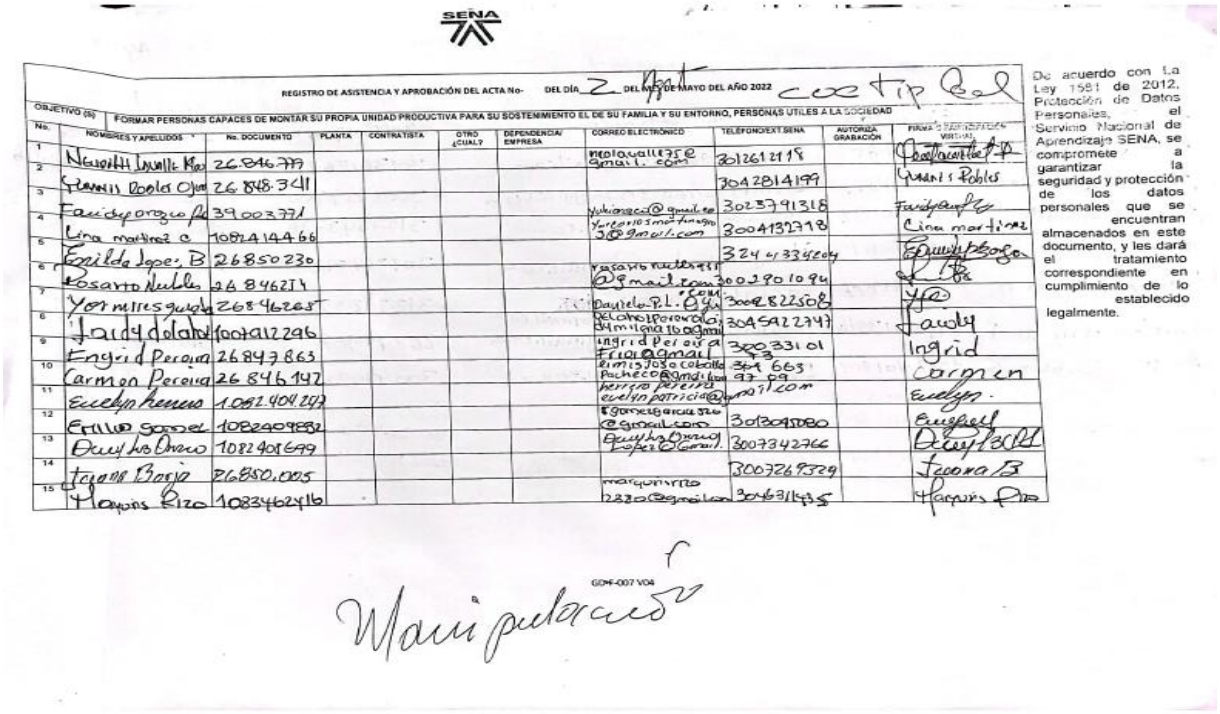


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 3 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S) FORMAR PERSONAS CAPACES DE MONTAR SU PROPIA UNIDAD PRODUCTIVA PARA SU SOSTENIMIENTO EL DE SU FAMILIA Y SU ENTORNO, PERSONAS UTILES A LA SOCIEDAD

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	Yeiny Milena	1128701391					yeiny.milena1@hotmail.com	3043134102		
2	Amelia Prieto	31855[illegible]						2651390		
3	Nancy Lapeira G.	1082915997					Nancylapeiragomez@gmail.com	3127925929		
4	Ertilio Gómez	1082409832					rgomezgarcia520@gmail.com	3013095880		
5	Lineth Domínguez	1193222106					linethkarinad@gmail.com	3015647101		
6	Johana Badillo	1082410032					Johana6@Bad[illegible]	3177763736		
7	Jonana Gom	26849031					Bon[illegible]gom	3008943700		
8	Nileia Lopez	26845726					Nuleiap.	3012556477		
9	Jeanny.									
10										
11										
12										
13										
14										
15										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 2 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2022

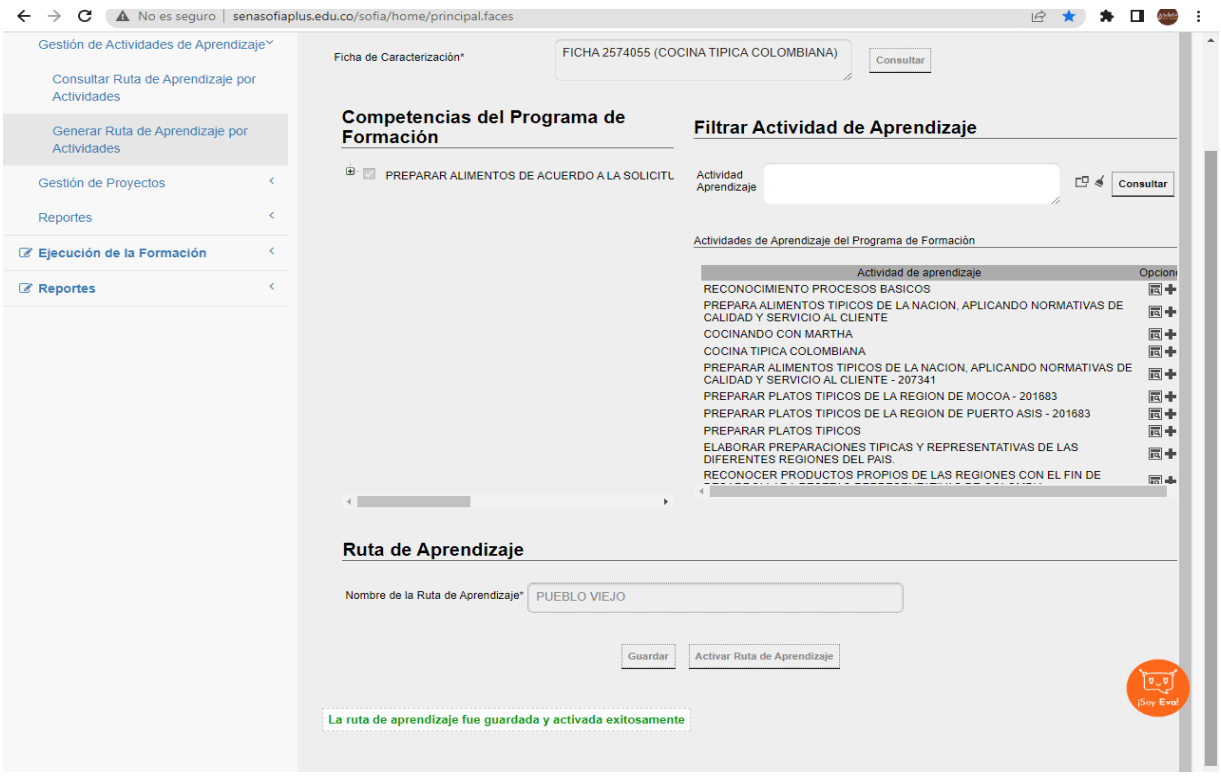
OBJETIVO (S) FORMAR PERSONAS CAPACES DE MONTAR SU PROPIA UNIDAD PRODUCTIVA PARA SU SOSTENIMIENTO EL DE SU FAMILIA Y SU ENTORNO, PERSONAS UTILES A LA SOCIEDAD

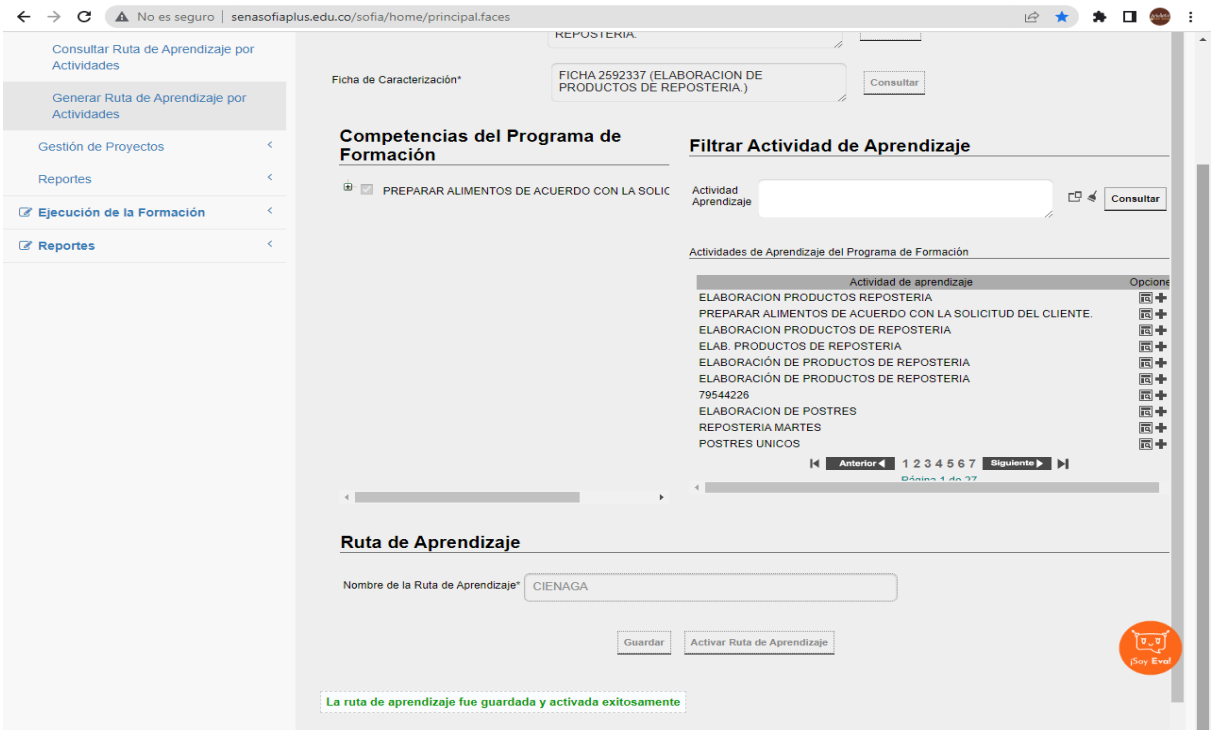
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	Nelly Ivette Mo	26.846.779					nelaval735@gmail.com	3012612718		
2	Yeimis Pobles Ojeda	26.848.341						3042814199		
3	Faridy Orozco Pe	39003771					Yuliorozco@gmail.com	3023791318		
4	Lina martinez c	1082414466					Yurgenis martinez 308@gmail.com	3004137918		
5	Emilda Lopez B	26850230						324 4334204		
6	Rosario Nuñez	26846214					Rosario nuñez481@gmail.com	3002901094		
7	Yormeres Guzman	26846265					Daniela P.L. Ojeda	3008822508		
8	Jardy Celaya	1007412296					DELCARMENPEREIRA0@hotmail.com	3045922747		
9	Engrid Pereira	26847863					ingrid Pereira Frias@gmail	3003310		
10	Carmen Pereira	26846147					Yeimis730 celular Pacheco@gmail.com	304 663 97 09		
11	Evelyn herrera	1082409297					herrera pereira evelyn patricia@hotmail.com			
12	Ertilio Gomez	1082409832					Rgomezgarcia520@gmail.com	3013095880		
13	Dayhana Ospino	1082401699					Dayhana Ospino Lopez@Gmail.	3007342766		
14	Johana Barrios	26850.005						3007269329		
15	Yarmis Pico	1083462416					marquinito 0220@gmail.com	3046314935		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GDHF-007 V04

Anexo 4 SE ENRUTA APRENDICES FICHA 2574055-2592337





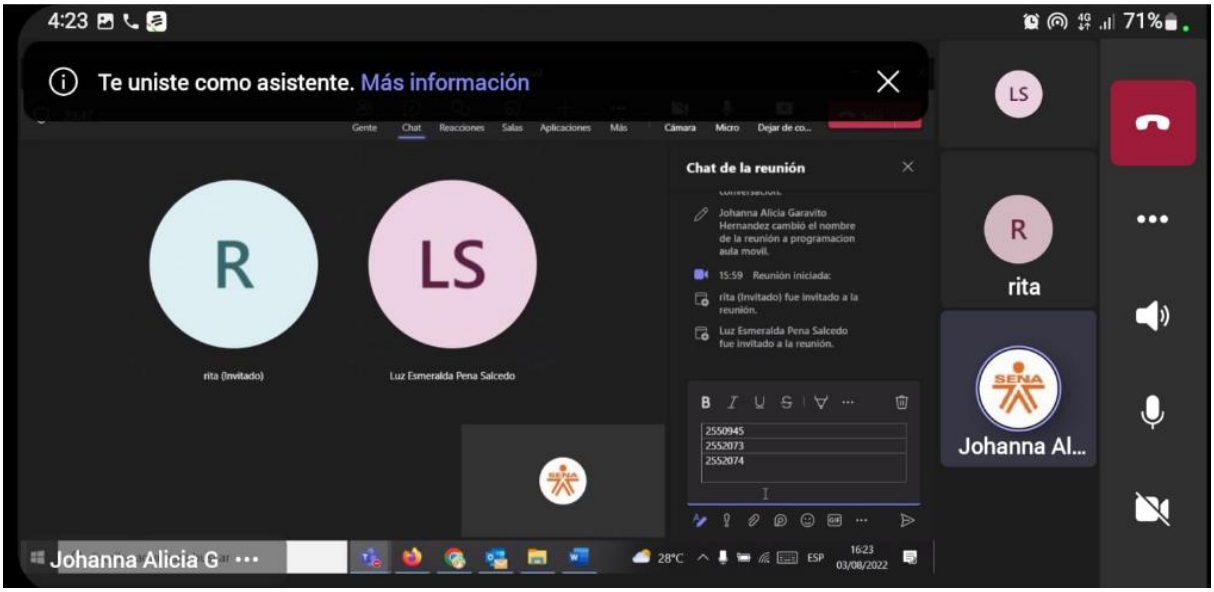
Anexo 5

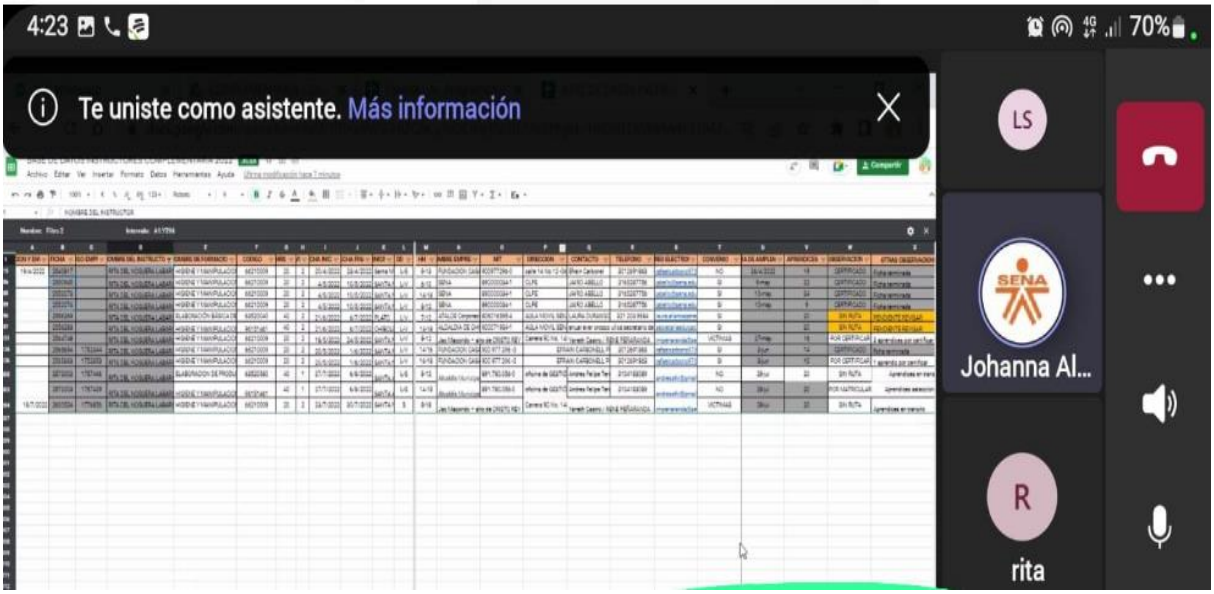
USO DE LA PLATAFORMA SOFIA PLUS



Anexo 6

Pantallazos de reunión por medio de la plataforma Teams





Anexo 7

Planilla de aportes

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	45438539
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:		LUZ ESMERALDA PEÑA SALCEDO	PENA SALCEDO
CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA MARTA	DEPARTAMENTO:	MAGDALENA
DIRECCIÓN:	MANZANA 24 LOTE 16 BARRIO	TELÉFONO:	7886866
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:		7843207970	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	julio	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	julio
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2022	SALUD:	AÑO:	2022
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2022/07/26	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1570310431

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800130907	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	1	$ 194.200
SUBTOTAL:			1	$ 194.200
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	$ 16.300
SUBTOTAL:			1	$ 16.300
TOTAL PAGADO:				$ 210.500

Planilla Pagada SOI

Anexo 8

DISEÑO CURRICULAR

REPOSTERIA

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

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520580	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 19/08/2015 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa complementario de reposteria se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la reposteria y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica. Al respecto, Sebastián Sánchez, La capacitación es lo más importante en estos días, los restauranteros creen y le están apostando a los nuevos talentos en reposteria y pastelería, buscan un cambio en la oferta existente y cada uno desea tener productos únicos para sus clientes. Así mismo José Ramón Castillo afirma Es hora de capacitarse, trabajar y proponer cosas que identifiquen a las naciones de forma independiente, hay que explotar los recursos que brinda la tierra, debemos luchar por una reposteria latinoamericana de avanzada http://www.revistalabarra.com.co/ediciones/ediciones- Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de elaboración de diferentes productos de reposteria son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en la utilización de las tecnologías de punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con

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

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.
Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.
3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO
3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
MATEMÁTICAS BÁSICAS: UNIDADES DE MASA, VOLUMEN Y TEMPERATURA, CONVERSIONES BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA TERMINOLOGÍA DE REPOSTERÍA CÍRCULO CROMÁTICO: COLORES PRIMARIOS Y SECUNDARIOS, COLORES INTERMEDIOS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS MATERIAS PRIMAS. TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO OPERACIÓN DE EQUIPOS: MANUAL DE FUNCIONAMIENTO MASAS BÁSICAS: TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE: JARABES, FONDANT, CREMAS, COBERTURAS Y SALSAS BÁSICAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA: NATILLAS, BUDINES, BAVAROISES, MOUSSES, SOUFFLÉS Y POSTRES HELADOS COSTOS DE PRODUCCIÓN TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS RESIDUOS: CONCEPTO, CARACTERIZACIÓN, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO, LEGISLACIÓN FORMATOS Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIÓN

COCINA TIPICA COLOMBIANA

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

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550080	COCINA TIPICA COLOMBIANA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 22/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	50 horas
JUSTIFICACIÓN:	Conocer e identificar diferentes productos representativos y autóctonos de las siguientes regiones del país: región Andina, región Pacífica, región Atlántica, región Cundí boyacense, región Santanderes; enfatizando en las técnicas y métodos de cocción utilizados a lo largo de nuestra geografía, comprendiendo la diversidad cultural y el diseño y presentación de los platos de cada región.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

6/07/22 10:34 Página 1 de 4

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

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.
DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.
ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR
ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.
ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD
3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
 TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR.  CONCEPTO DE MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO).  UNIDADES DE MEDIDA: PESO, CAPACIDAD  TÉCNICAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RECETAS.  EQUIPOS PARA MEDICIÓN DE PESO, VOLUMEN Y TEMPERATURA (GRAMERA, BASCULA, BALANZA, TERMÓMETROS) (A, B , C)  TÉCNICAS PARA COCCIÓN.  NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.  OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.  CLASES DE SALSAS.  TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE AMASIJOS  CLASES PREPARACIONES RÁPIDAS CALIENTES  TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA.  PARÁMETROS DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO.
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO
 EFECTUAR MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LAS NECESIDADES Y VOLUMEN DE VENTAS  APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.  INTERPRETAR RECETA ESTÁNDAR.  UTILIZAR TÉCNICAS DE COCCIÓN(CONCENTRACIÓN, DILUCIÓN Y MIXTA)  PREPARAR SALSAS BASE  ELABORAR RELLENOS  PREPARAR AMASIJOS CUMPLIENDO LA RECETA ESTÁNDAR Y LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.  REALIZAR EL MONTAJE DEL PLATO

6/07/22 10:34 Página 2 de 4