PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria 19 de Octubre de 2022

Señor
LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3190815.
Instructor
Monteria.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Octubre del año 2022.

Referencia: No CO1.PCCNTR.3190815 del año 2022.

ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN , identificado con la cédula de ciudadanía No 34.979.780 de Monteria , en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo , 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: El valor del presente contrato es maximo de VEINTINUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE ($29.000.000); Estas sumas serás pagada por el SENA a cada uno de los contratistas de la siguiente manera: a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2022 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($2.900.000) cada uno.

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de **ahorro** No. **091-573141-38 de BANCOLOMBIA** cuyo titular es el (la) contratista; el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de sustituir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos del pago, el (la) Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que ac redite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema de salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como todos los documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2022.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA EN EL AREA DE COCINA. COLOMBIANA.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeacion y ejecucion la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumpliedo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales. Conforme a los requerimientos del Gobierno nacional COVID 19.	Ejecución del proceso de formación complementaria del Fichas. 2628141- cocina fría, nacional e i nternacional- Municipio de Lorica. Ficha – 2608793- cocina fría, nacional e internacional municipio de cerete- retiro de los indios. 2594905 - Cocina fría Nacional e internacional municipio de cerete tres marias.	Lista de asistencia, Evidencias fotográficas.
2	Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guias de aprendizaje, instrumentos de evaluacion, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elaboro guia de aprendizaje de la ficha: 2594905 - Cocina fría Nacional e internacional municipio de cerete tres marias.	Guias de aprendizaje, , lista de asistencia.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear la rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices,planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se evaluaron los apredices aprendices de la Ficha- 2635243- cocina navideña- Municipio de Monteria. Ficha- 2611148-cocina básica – cerete -Tres Maria.	Aplicativo sofia plus, reporte de juicios evaluativos
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Durante el mes objeto de cobro no se realizo la oblibacion contractual , ya que no se me han asignado fichas para proceso de etapa lectiva	No aplica para este mes.

5	Apoyar el tramite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Durante el mes objeto de cobro no se realizo la oblibacion contractual , ya que a la fecha no se han presentado deserción por parte de los aprendices	No aplica para este mes
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Durante el mes objeto de cobro no se realizo la oblibacion contractual , ya que durante el periodo no se presentaron deserción por parte de los aprendices	No aplica para este mes
7	Aportar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Se presenta informes mensuales, se elaboran guias de aprendizaje y demás soportes según lo solicitado en el periodo correspondiente.	Formatos GFPI-F-135.
8	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Durante el mes objeto de cobro no se realizo la oblibacion contractual, ya que no participo en investigación de proyectos de formación profesional	No aplica para este mes
9	Subir los documentos soportes del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos	Se realizo cargue de informe contractual – mes de Octubre (GC) 8GF) en el aplicativo secop ii.	Formato informe mensual de ejecución mes de Octubre - cargado en secop ii GTH-F-062 V09.
10	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días habiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	No aplica para este mes, ya que no se encontraron anomalías, incosistencias y ni novedades de aprendices en las formaciones a atender	No aplica para este mes
11	.Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días habiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminacion), en el caso de la terminación solo procederá cuando culmine el periodo de ley de garantía.	No aplica para este mes objeto de cobro, ya que no se encontraron anomalías e incosistencias ya que el contrato se encuentra en ejecución.	No aplica para este mes
12	Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el	Se cumplio con los lineamientos del sistema de gestión y seguridad en el trabajo con todos los	Evidencias fotográficas.

	gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	protocolos establecidos para impartir las formaciones.	
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se asistio a reunión convocado por el supervisor de contrato, para socializaion de formaciones.	Evidencias fotograficas. .

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.				

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. **4463487041** de la planilla, Bancomeva mes Octubre . (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 (12) folios.

Cordialmente,
Firma (sin firma)
ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
Contratista
C.C. No. 34979780.
Recibí a satisfacción:

Firma.
LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
Supervisor Contrato . CO1.PCCNTR.3190815 **de 2022**
Instructor.

ANEXOS EVIDENCIAS.

Ficha-2628141- cocina fría, nacional e i nternacional-Municipio de Lorica.









Ficha N° 594905 - Cocina fría Nacional e internacional municipio de cerete tres marias.









Ficha – 2608793- cocina fría, nacional e internacional municipio de cerete- retiro de los indios.











Se evaluaron los aprendices de la ficha- 2611148 cocina básica

Reporte de Juicios de Evaluaci

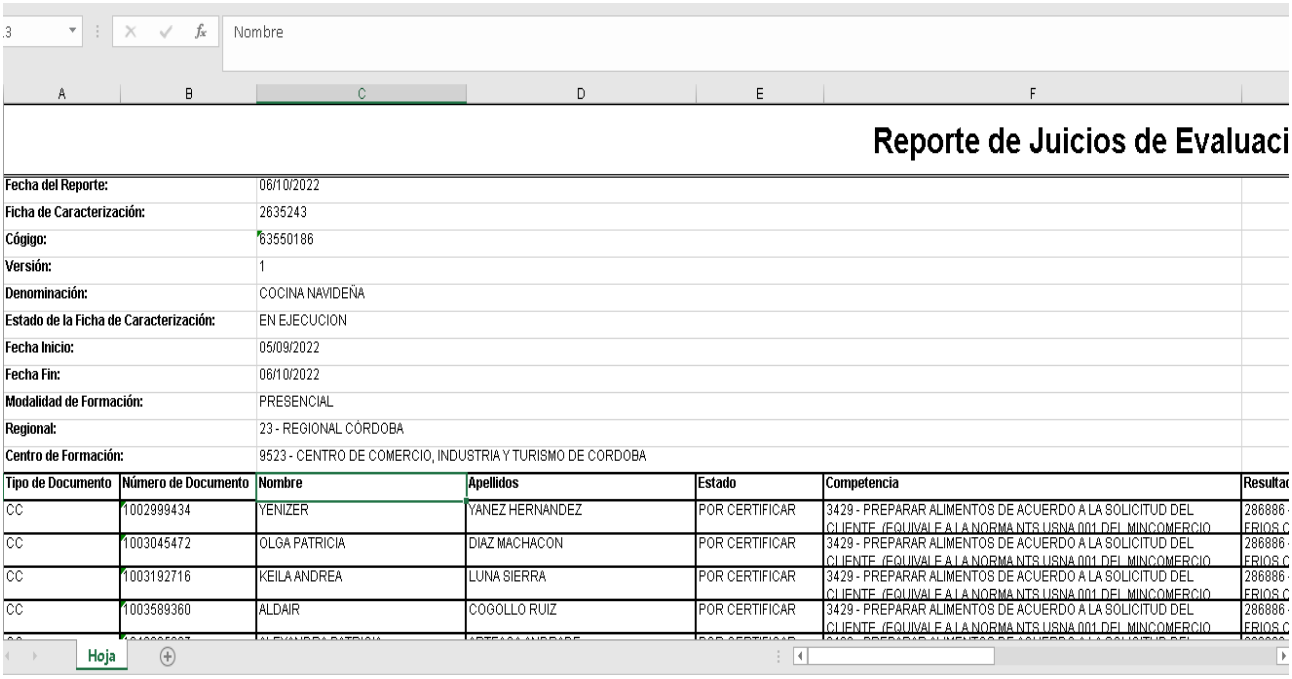
Fecha del Reporte:	11/10/2022
Ficha de Caracterización:	2611148
Cógigo:	66210005
Versión:	2
Denominación:	COCINA BÁSICA
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	06/08/2022
Fecha Fin:	09/10/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CORDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Document	Número de Document	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultac
CC	1003394747	RICARDO ANTONIO	CONTRERAS AVILA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - HIGIENE
CC	1003394747	RICARDO ANTONIO	CONTRERAS AVILA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 -
CC	1003716728	AIDA TERESA	MORALES ANAYA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - HIGIENE
CC	1003716728	AIDA TERESA	MORALES ANAYA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 -
CC	1003717340	MIRLENIS MARIA	CONTRERAS CAUSIL	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN	165197 -

Hoja

Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN

Ficha- 2611148-cocina básica – cerete -Tres Maria.



Nombre

A B C D E F

Reporte de Juicios de Evaluaci

Fecha del Reporte:	06/10/2022
Ficha de Caracterización:	2635243
Código:	63550186
Versión:	1
Denominación:	COCINA NAVIDEÑA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	05/09/2022
Fecha Fin:	06/10/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultac
CC	1002999434	YENIZER	YANEZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	286886 - FRIOS C
CC	1003045472	OLGA PATRICIA	DIAZ MACHACON	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	286886 - FRIOS C
CC	1003192716	KEILA ANDREA	LUNA SIERRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	286886 - FRIOS C
CC	1003589360	ALDAIR	COGOLLO RUIZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	286886 - FRIOS C

Hoja

Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
286886 - PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y	APROBADO	CC 34979780 - ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN

ANEXO ASISTENCIA REUNION.



.

octubre.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CIT- CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:		Programa de Formación:	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	Municipio:	CERETE - TRES MARIAS
Jornada:		Fecha de inicio:	07-09-2022	Fecha de terminación:	10-29-2022.
Instructor:	ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN	Tipo de D.I.	CC	N°	34979780
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):			

No.	Identificación	Nombres	DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	7.377.533	ARIEL GREGORIO OVIEDO MARTINEZ	✓							✓							✓																	
2	1.010.106.056	ARLIDES ARNEY AGUILAR JURADO	✓							✓							✓																	
3	1.073.813.719	ARNOLIS JUDITH CANTERO PAEZ								✓							✓																	
4	35.117.871	CARMEN CECILIA CONTRERAS MONTES	✓							✓							.																	
5	1.073.808.982	DEHY PATRICIA CANTERO CANTERO	✓	✓						✓							✓																	
6	26.248.977	DENIS MARIA AMADOR GONZALEZ	✓							✓							✓																	
7	1.003.434.902	EIDER LUIS CONTRERAS RAMOS	✓							✓							✓																	
8	1.003.717.617	ELIAS MIGUEL CONTRERAS MONTES	✓														✓																	
9	35.117.859	GIOVANI DEL CARMEN CONTRERAS MONTES	✓							✓							✓																	
10	1.073.811.023	JOSE ANTONIO CONTRERAS AVILA	✓							✓							✓																	
11	1.003.718.428	JUAN ANTONIO CORREA CONTRERAS	✓							✓							✓																	
12	1.062.955.617	KEVIN DARIO SUAREZ PEREZ								✓							✓																	
13	1.073.818.586	LIBIS MARIA MONTES GONZALEZ	✓														✓																	
14	1.073.809.386	LINDA LUCIA CANTERO VARGAS	✓							✓							✓																	
15	1.003.719.257	LUZ BEY CANTERO BEHAINE	✓							✓							✓																	
16	1.064.985.412	MAIRA ALEJANDRA CONTRERAS CASTRILLON	✓							✓							✓																	
17	1.003.050.091	MARINA MIRLEY MONTES	✓							✓							✓																	
18	21.587.651	MARLY MARGOTH MONTES	✓							✓							✓																	
19	1.064.993.774	MARLY YULISA MONTES	✓							✓							✓																	
20	1.003.717.068	MARTIN ELIAS ARRIETA GALINDO	✓							✓							✓																	
21	1.073.319.298	MIRLIS MIRNEY ROHATAN PLAZA	✓							✓							✓																	
22	26.175.875	NERIS MARIA GALINDO ROMERO	✓							✓							✓																	
23	50.966.267	OMAIRA DEL ROSARIO HERRERA MONTES	✓														✓																	
24	1.003.718.572	RAUL ENRIQUE COGOLLO HERRERA	✓							✓							✓																	
25	1.067.925.314	YESSICA PAOLA CABALLERO ALVAREZ	✓							✓							✓																	
26																																		

Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓ Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero:
CE y/o SE No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor
Instructor
Ciudad y Fecha

Enadis Coronado Tuiran

Lorica. Oct.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CIT- CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:	2628141	Programa de Formación:	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	Municipio: LORICA	
Jornada:		Fecha de inicio:	05-09-2022	Fecha de terminación:	10-10-2022
Instructor:	ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN	Tipo de D.I.	CC	N°	34979780
Convenio:		Período de Asistencia (mes):			

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	30666305	ANA CRITINA OROZCO ARGEL			✓	✓						✓																						
2	1063169507	EVER ANTONIO SUAREZ ANAYA			✓	✓						✓																						
3	51766178	ALBA LUCILA CUELLAR MORENO			✓	✓						✓																						
4	30667217	ANA FELICIA CACERES PEREZ			✓	✓						✓																						
5	1067163037	ANA FERNANDA BANDA MEDRANO			✓	✓						✓																						
6	30653792	ANA LUZ LOPEZ RAMIREZ			✓	✓						✓																						
7	1020730366	ANA MILENA GONZALEZ CUELLAR			✓	✓						✓																						
8	1003063706	BETSY LILIANA GONZALEZ ARGEL			✓	✓						✓																						
9	1063168808	CRISTINA PATRICIA VASQUEZ MERCADO			✓	✓						✓																						
10	30670079	DANIELA MARIA LOPEZ CANTERO			✓	✓						✓																						
11	1128058527	DARLINA JUDITH GONZALEZ GALARCIO			✓	✓						✓																						
12	30653343	EIRA MARGARITA GARCIA			✓	✓						✓																						
13	30670625	ELAINE EDITH ESPAÑA ROSSI			✓	✓						✓																						
14	30648212	EVELIA MARIA ANTONIO MORALES			✓	✓						✓																						
15	1063145832	GRISEL PATRICIA GONZALEZ HERNANDEZ			✓	✓						✓																						
16	1063172209	KAREN LORENA HERNANDEZ LOPEZ			✓	✓																												
17	1002371620	KATIUSKA DENUVILLA MEZA			✓	✓						✓																						
18	1063134233	LINDA ESTEFANY CONDE RODRIGUEZ			✓	✓						✓																						
19	1063178848	LISSETTE CAROLINA RUIZ MARTINEZ			✓	✓						✓																						
20	1067160290	MARIA CLARA DORIA GONZALEZ			✓	✓																												
21	1063138913	MILEDIS DEL CARMEN VELASQUEZ MACIAS			✓	✓						✓																						
22	1065376553	OLGA PATRICIA COAVAS MARTINEZ			✓	✓						✓																						
23	30669262	OLGA PATRICIA MORA BURGOS			✓	✓						✓																						
24	32243829	PATRICIA DEL CARMEN CASTRO CASTRO				✓						✓																						
25	1003070960	PAULA ANDREA MERCADO GARCIA			✓							✓																						
26	1063137570	ROSA MARCELA BURGOS ANTONIO			✓	✓						✓																						

	Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero:
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: Enadis Coronado Tuiran

Instructor

Ciudad y Fecha

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CIT- CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:	2608793	Programa de Formación:	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	Municipio:	CERETE- RETIRO DE LOS INDIOS
Jornada:		Fecha de Inicio:	Sep. 2- 2022	Fecha de terminación:	11-04-2022
Instructor:	ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN	Tipo de D.I.	CC	N°	34976780
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):			

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	1.065.005.980	AMALFI ESTHER ARTEAGA TOVAR							✓							✓																		
2	1.129.575.033	ANA KARINA KELLY HERAZO							✓							✓																		
3	26.172.352	ANGEL MINA HERNANFEZ HERNANDEZ							✓							✓																		
4	1.063.074.039	ANGIE PAOLA HUMANEZ GALINDO														✓																		
5	1.037.079.642	BIBIANET BELTRAN PADILLA							✓							✓																		
6	1.066.511.716	CANDELARIA DEL CARMEN MENESES LASTRE							✓																									
7	25.873.935	DAYCY CANTILLO ORTIZ							✓							✓																		
8	30.689.136	DINA MARGARITA LOZANO ESQUIVEL							✓																									
9	50.913.100	ELIZABETH BURGOS GAVIRIA							✓							✓																		
10	1.063.972.159	ESTEFANY SIERRA GALCERAN							✓							✓																		
11	30.688.977	GRELIS DE JESUS TOVAR PEREZ							✓							✓																		
12	25.808.928	JEMIMA AVILA HOYOS														✓																		
13	1.007.800.157	JOSE MIGUEL OSORIO PERDOMO							✓							✓																		
14	1.032.246.330	LEANIS DEL CARMEN LUCAS TERAN							✓							✓																		
15	1.003.307.878	LEIDY PAOLA TOSCANO MERCADO							✓							✓																		
16	30.686.941	LILIANA PANTOJA GARCIA							✓							✓																		
17	1.062.607.125	MAIA MARTINEZ VARGAS							✓							✓																		
18	50.847.700	OLGA LUCIA LOPEZ HERNANDEZ							✓							✓																		
19	1.003.189.535	PAOLA ANDREA QUIROZ MONTAÑO							✓							✓																		
20	50.914.287	ROSMARY NISPERUZA DIAZ							✓							✓																		
21	1.064.996.500	XIMENA PATRICIA REDONDO HERNANDEZ							✓							✓																		
22	1.067.407.114	YAINETH MUENTES VALDELAMAR							✓							✓																		
23	30.688.565	YELENY PIEDAD CHANTACA TORRES							✓							✓																		
24	1.007.470.755	YULIANA ARRIETA MENDOZA							✓							✓																		
25	1.003.188.728	YULIZA MARIA ORTEGA PANTOJA							✓																									
26									✓							✓																		

Convenciones	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero:

Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: Enadis Coronado Tuiran

Instructor

Ciudad y Fecha

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: COCINA BASICA

- **Código del Programa de Formación: 63550048.**

Competencia: 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:**

-ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR

-IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN
PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

-DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE
PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

-HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y
NECESIDADES DEL CLIENTE.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

- **Duración de la Guía**
  120 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Una de las líneas de cocina Basica es manejar la cocina requiere de conocimiento básicos de la cocina básica , donde se requiere actitud, destreza y una cercanía al arte, que implica la preparación de diferentes opciones de este tipo de cocina, donde se encuentran las ensaladas, sopas, cremas.

la cocina es el sitio en el cual se prepara la comida. Puede ser el ambiente dedicado a esa tarea en un hogar o el espacio específico en un restaurante, por ejemplo. En la cocina, por lo general, pueden lavarse, cortarse, hervirse, asarse, fritarse o guisarse los alimentos.

Es posible que los más novatos en la cocina se encuentren con libros de recetas muy sencillas, pero en las que se dan por hecho conceptos difíciles de llevar a cabo sin una explicación previa. En primer lugar hay que distinguir entre los tres tipos de cocción más elementales:

- Hervir o cocer consiste en introducir un alimento en abundante líquido, ya sea agua, caldo, vino… Hay que contar el tiempo de cocción desde que el agua está hirviendo. También se puede hacer una cocción al vapor en un recipiente con orificios.
- Por su parte, la fritura es el método que cocina los alimentos en aceite, teniendo en cuenta que el punto más aconsejable para freír es cuando el aceite empieza a humear. Si no se utiliza mucha grasa se considera una cocción a la plancha.
- Por último, el asado puede realizarse al horno o en brasas, a altas temperaturas y con un tiempo de cocción lento.

- Saltear, pochar, reducir, rehogar, cortar en Juliana… Todos ellos son conceptos básicos de la cocina pero que puede que suenan a “chino” a todo aquel que se mete entre fogones por primera vez. Conviene saber que:

- Saltear o sofreír consiste en cocinar con poco aceite y a fuego medio alto, removiendo bien. Suele ser muy habitual para hacer sofritos de ajo, cebolla y zanahoria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Normas de seguridad e higiene
Conocimiento de materia prima
Manejo de equipos y utensilios
Métodos de cocción

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

cocina fría: concepto, características. tendencias.
tipos de preparaciones de base de cocina fría: sopas y cremas fías, galantinas, terrinas, gelatinas, patés, ensaladas, aderezos (salsas), vinagretas, encurtidos, escabeches, áspic, emulsiones (mayonesas), mantequillas, dips, antipastos, ceviches, rollos (rolls), farsas, chutney, sanduches, sushis, pasabocas.

garnish: montajes de frutas, verduras, carnes frías, quesos y frutos secos. decoraciones.
bebidas: jugos, sorbetes, helados, granizados, sherver.
materia prima: concepto, grupos de alimentos, manejo de la materia prima: recibo, lavado y desinfección, procesamiento, almacenamiento y conservación.
cortes de vegetales: juliana, brounoise, concassé, jardinera, macedonia, paisana, rodajas, chifonade, cincelado, fetas, emince, bastón, torneados, vichy, albies.
técnicas de cocción: blanqueado, escaldado, escalfado, confitar, hervido, horneado, baño maría, salteado y vapor.técnicas de conservación: pasteurización, en salasones, en vinagres, en almibares, en
alcoholes, desecado, deshidratado, ahumado, congelación, enfriado, fermentado, empacado al vacío.control y manejo de materia prima: compra, recibo y verificación, clasificación, lavado,limpieza y desinfección, procesamiento, pesado, empacado, rotulado y almacenado porgrupos según climatizados y no climatizados por grupos de inventarios
equipos: licuadora, batidora, procesador, horno

3.3 PREPARACION DE PLATOS

POLLO A LA GALANTINA

INGREDIENTES:

- ❖ Pollo de 3 libras se desgueza
- ❖ ½ de carnes molida
- ❖ ½ de carne molida de cerdo
- ❖ 1 pechuga
- ❖ 3 limones grandes
- ❖ Sal y pimienta al gusto
- ❖ Laurel al gusto
- ❖ 1 cucharada de mostaza
- ❖ 2 cucharada de salsa negra
- ❖ 2 cucharada de salsa inglesa
- ❖ 2 salchicha rancheras
- ❖ 4 huevos cocidos
- ❖ 3 cucharada de miga pan raza

SALSA.

- 2 tallos de cebollín
- 2 cabezas de cebollas rojas
- 1 pimentón rojo grande
- Ajo, sal al gusto
- Tomillo - orégano
- Laurel
- Se licuan todos con vino y coca cola un poquito

PREPARACION

El pollo se desguaza, luego se baña con limón, y se le unta sal y pimienta por dentro y por afuera. La salsa se la echamos a la carne, y luego la miga de pan se amasa muy bien, echamos la pechuga picada y las salchichas también, y luego procedemos a rellenar el pollo les echamos los huevos cocidos y cosemos el pollo. Para que dore se le hecha un poco de miel de abeja con mostaza se lleva al horno por 3 horas a 180 grado.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	Aplica buenas prácticas de manufactura Usa apropiadamente los equipos y utensilios Aplica mise en place Prepara los platos con recetas estándar.	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA
Evidencias de Desempeño	selecciona por grupos de inventarios. pesa, empaca, rotula y conserva por grupos de inventarios procesa la materia prima emplea correctamente los diferentes equipos y utensilios de acuerdo a la preparación y al procedimiento.	LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS
Evidencias de Producto:	aplica las técnicas de acuerdo a la preparación y a la receta estándar. Interpreta, la receta estándar. elabora la preparación solicitada trata adecuadamente los equipos y utensilios conserva las preparaciones presenta las preparaciones en los platos. decora los platos combina los productos correctamente	PRODUCTO TERMINADO

	sigue las tendencias de la cocina Basica.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Adobar: Poner un género crudo con un preparado llamado adobo, con el objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial.

- **Agitar:** Remover con frecuencia una salsa mediante una espátula o similares para recuperar la homogeneidad.
- **Albardar:** Envolver en una lamina delgada de tocino un género para evitar que éste se seque al cocinarlo.
- **Aliñar:** Aderezar o sazonar.
- **Almíbar:** Se dice del azúcar disuelto en agua a fuego muy lento hasta que adquiera una cierta consistencia. Se utiliza para tortitas, caramelizar moldes, glaseados, entre otros.
- **Amasar:** Trabajar una masa con las manos.
- **Bañar:** Cubrir totalmente un género con una materia liquida para alcanzar la densidad o grado de amalgamiento deseado.
- **Batir:** Agitar los ingredientes mediante una varilla o una batidora, hasta adquirir la consistencia deseada.
- **Blanquear:** dar un hervor o cocer a medias, para quitar el mal gusto, mal sabor o mal color a ciertos géneros.
- **Bolear:** Trabajar una masa hasta darle forma redondeada. Obtenemos así panes redondos, albóndigas, trufas de chocolate, entre otros.
- **Camisar:** Untar un molde con mantequilla, glucosa u otros productos para evitar que el producto del interior se pegue en la cocción.
- **Caramelizar:** Derretir el azúcar hasta adquirir un color dorado para luego untar en un preparado o molde.
- **Cincelar:** Hacer incisiones sobre un pescado para facilitar su coccion.
- **Clarificar:** Dar limpieza o transparencia a una salsa, caldo o gelatina, ya sea espumándola durante su cocción lenta o por la adición de clarificantes.
- **Cocer al baño-maría:** Cocer lentamente un preparado poniéndole en un recipiente, que a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose el todo para su cocción al horno o fogón.
- **Cocer al vapor:** Cocinar un alimento mediante vapor de agua. Los alimentos se introducen en un recipiente para que no entren en contacto con el medio líquido.
- **Dorar:** Dar un golpe de calor a un alimento para que adquiera un color dorado en su superficie.
- **Estufar:** Poner en la estufa o lugar tibio una pasta de levadura bien tapada, para que fermente y desarrolle. Sinónimo: *Fermentar.*

  .
- **Fermentar:** Propiciar el crecimiento de microorganismos como mohos, bacterias o levaduras, para la obtención de alimentos como yogures, miso, kimchi, entre otros.
- **Filetear:** Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.

- **Fondearse:** Agarrarse ligeramente.
- **Fondear:** adaptar una masa a un molde con ayuda de una porción de masa o con las propias manos.
- **Freír:** Introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.
  Gratinar: Hacer tostar a horno fuerte o gratinadora las capas superiores granulosa de un preparado. (dorar).
- **Helar:** Coagular por medio de temperaturas de menos de 0º una mezcla de repostería llamada helado.
- **Rehogar:** Cocinar total o parcialmente un género, poniéndolo a fuego lento con poca grasa.
- **Remojar:** Poner un género desecado, para que recupere la humedad, dentro de un líquido frio.
- **Salar:** Poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de sabor o color característico.
  Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Internet, libros y cursos realizados por el sena

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	**ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN**	INSTRUCTOR	CCIT	01/10/2022

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

CANELAZO

INGREDIENTES:



- 3 tazas de agua panela
- ½ de taza de aguardiente
- 1 cucharada de jugo de limón
- 8 astilla grande de canela
- 8 rodajas de limón
- Azúcar

PREPARACIÓN

Mezcle el agua de panela, el aguardiente y la astilla de canela en un recipiente, que puede llevar al baño de maría.

Póngalo en una olla con agua hirviendo y caliéntelo sin dejar que las mezcla hierva.

Mientras tanto prepare las copas, vierta el jugo de limón en un plato hondo y su marga en él los bordes de las copas.

Retíralas y sumerja los bordes en otro plato hondo que construya azúcar, dejado secar.

Vierta el canelazo en las copas, cuidando de no mojar el borde.

Decore cada trozo con las astillas de canela y una rodaja de limón

INSTRUCTOR

ENADIS CORONADO TUIRAN

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/10/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2608793 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2635243 - COCINA NAVIDEÑA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2594905 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2628141 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2611148 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	119,00

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: ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA