PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 16 de septiembre de 2023.

Señor (a)
DAVID ALBERTO ORTEGA MEJIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO N° CO1.PCCNTR.5239583
Coordinador académico.
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Septiembre del año 2023.

Referencia: No CO1.PCCNTR.5239583 del año 2023.

ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN, identificado(a)con la cédula de ciudadanía No 34979780 de Montería mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, 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 total para el contrato la suma DOCE MILLONES DE PESOS M/CTE ($12.000.000). Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera: a) CUATRO (4) pagos iguales por los meses de AGOSTO a NOVIEMBRE de 2023 por valor de TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000).

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2023.

OBJETO: 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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo con el programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumplido las horas	se planeo la formación profesional y se impartió formación en el programa ficha: 2821989- Cocina Básica Municipio de Chima- Colozalito ficha: 2821972-cocina básica-municipio de Tierralta	Evidencias fotográficas, Listados de asistencia.

	de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales.		
2	Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se realizaron actividades propuestas en la guía de aprendizaje. Ficha: 2821989- Cocina Básica	Guía de aprendizaje.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se creo ruta y se asociaron aprendices de la Ficha: 2838626-2821972- Cocina Básica .	Información registrada en Sofia plus. Pantallazos anexos a este informe
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 ejecutó la obligación contractual, ya que las formaciones están en proceso de clase y no se ha finalizado fichas para realizar actas finales.	No aplica para este informe.
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó la obligación contractual, ya que hasta la fecha asisten todos los aprendices, se realizará esta acción cuando sea el caso.	No aplica para este informe.
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 ejecutó la obligación contractual, ya que hasta la fecha asisten todos los aprendices, se realizará esta acción cuando sea el caso.	No aplica para este mes

7	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Informe mensual de ejecución, guías de aprendizaje	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 ejecutó la obligación contractual, ya que no hago parte de proyectos de investigación.	No aplica para este mes.
9	Subir los documentos soporte 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 mensual de ejecución correspondiente al mes de Septiembre GC Y GF en el aplicativo secop ii.	Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10.
10	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó la obligación contractual, ya que no existieron anomalías, ni inconsistencias de la formación.	No aplica para este mes .
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación).	Se estará atento a informar al supervisor de contrato todas las anomalías e inconsistencias dentro del periodo que lo requiera.	No aplica para este mes
12	Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se cumple con los lineamientos del sistema de gestión de SST dentro de las Instalaciones y ambientes de formaciones.	Evidencias fotográficas
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó la obligación, se está atento a tender solicitud realizada por el supervisor cuando lo requiera.	No aplica para este mes
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, ya que se está en proceso de formación, se	No aplica para este mes

	productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	atenderá dicha obligación cuando sea el caso.	

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.	xxx	xx	xx	xx
2.	xx	xx	xx	xx

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 pago de la seguridad social No **4513956189** - operador Bancoomeva, mes de Agosto (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en (12) folios
Cordialmente,

ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
Contratista
C.C. No. 34.979.780

Recibí a satisfacción:
DAVID ALBERTO ORTEGA MEJIA
Supervisor(a) Contrato Nº CO1.PCCNTR.5239583 de **2023**
Coordinador académico

EVIDENCIAS ANEXO

ficha: 2821989- Cocina Básica
Municipio de Chima- Colozalito.















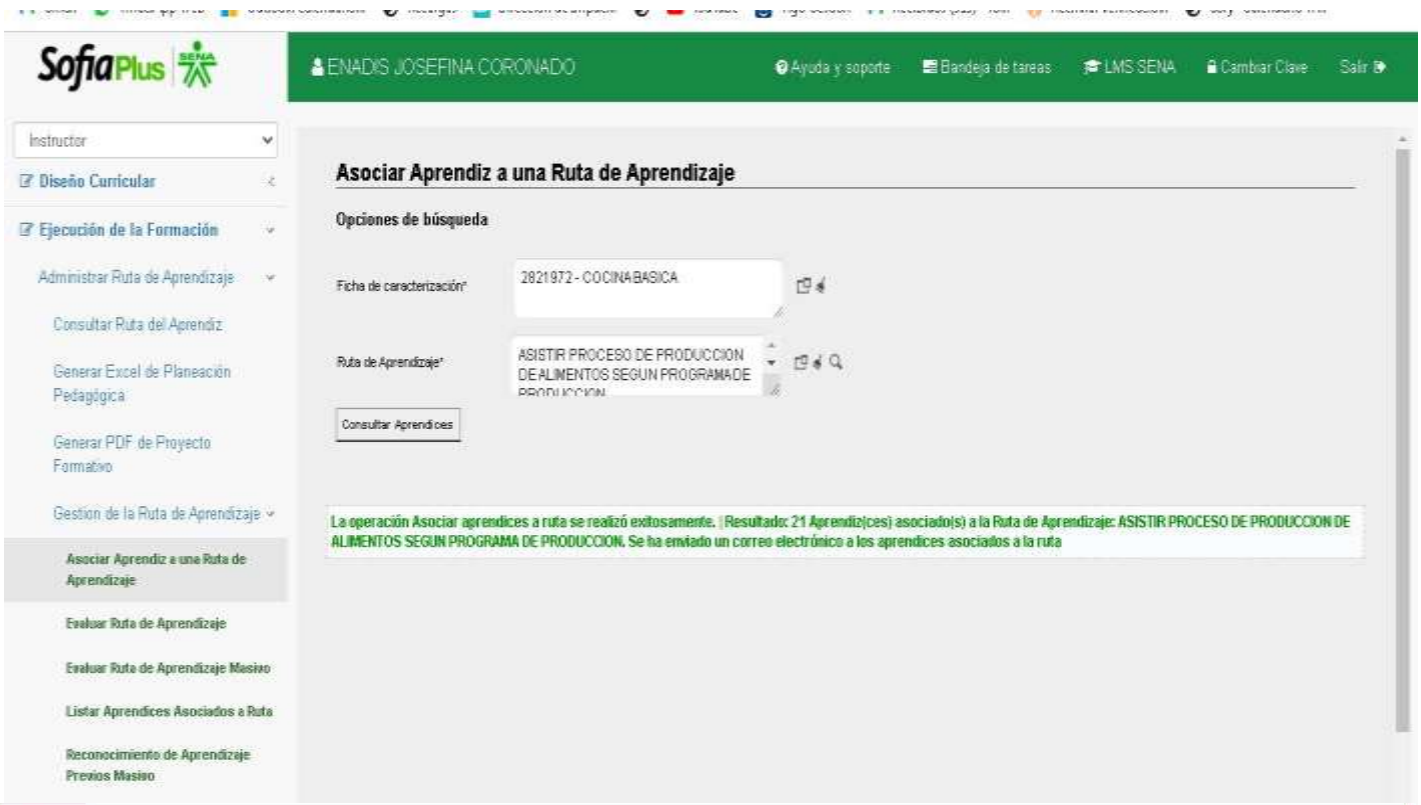


Evidencias municipio de Cerete





Evidencia pantallazo proceso de asociar aprendices.





Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Basica		
FICHA No.	2821977		
Municipio:	Tierralta	Lugar:	Tisaralda Lopez.
Instructor:	Enadis Coronado Tuiran	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA: 30/08/2023 - 30-08-2023		HORARIO:	12 AM. 8 PM.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Blanquicett león	Edelsi Sofia	26228003	Edelsi Blanquicett
02	Gonzalez Flores	Arelys Maria	26230900	Arelys Gonzalez
03	Berrocal Monterroza	Alba luz	50975155	Alba Luz
04	Beatriz de la Rosa	Berrocal Monterrosa	26212041	
05	González corrales	Monica maria	26215074	Monica Gonzalez
06	Jimenez oviedo	Kelly Vaneth	1.073972497	Kelly Jimenez
07	Algomedo Quiroz	Sandy Patricia	1.007734563	Sandy Algomedo
08	Lindaura maestre	Lindaura	1052981875	Lindaura
09	Zambrano Maestre	Yulima Durie	ppt: 3509529	Yulima Zambrano
10	Martinez Correa	Nelly de Jesus	26214670	Nelly Martinez
11	Ubeda Ovicdo	Olga Cecilia	26214654	Olga C Ubeda
12	Oliva de Hoyos	Sixta Julia.	50975142	
13	Oliva de Hoyos	Diana Isabel		Diana.
14	Ortiz Berrocal	Ismelda	26210159	
15	Perez Mora	Leo Perez	1073445786	
16	Spirt Castillo	Emp. piola	1063738103	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado Tuiran

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Básica.		
FICHA No.	2821972.		
Municipio:	Tierralta	Lugar:	Viborolo Lopez Barrio
Instructor:	Enadis Coronado Toirac	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA:	24 - Agosto 2023.	HORARIO:	12. PM. 4PM.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Jiménez ovieda	Kelly Jimenez	1073972492	Kelly Jiménez.
02	Gonzalez corvalez	Monica Maria	26215074	monica Gonzalez
03	Gonzalez flores	Arelis Maria	26230980	Arelis Gonzalez
04	Alba Bernardo Montero	Alba Luz	50975133	
05	Perez Ayala	Laura Marcela	1073940776	
06	Oliva de Hoyos	Sixta Julia.	50975142	
07	OLIVA DE HOYOS	DIANA OLIVA.	26230753	DIANA O
08	Ortiz Bernal	Temilda	26210152	
09	Ogazo Oviedo	Olga Cecilia	26214654	Olga C Ogazo
10	Martinez Conca	Nellys		Nellys Martinez
11	Zambrano Maestre	Yulimar Durie	ppt: 5509529	Yulimar Zambrano
12	Muñoz Atecia	Lindaura	7052981875	Lindaura muñoz
13	Argumedo Guerra	Sandy Patricia	1.007.734563	Sandy Argumedo
14	Soto Del Castillo	Cielo Paola	1007738107	Cielo Paola
15	Del Castillo Madera	Esteban Del Castillo	26214057	Esteban del Castillo
16	Edelsi Blanquiett Leon	Edelsi Sofia	26220003	Edelsi Blanquiett
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado Toirac

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Basica		
FICHA No.			
Municipio:	Tierralta	Lugar:	Barrio Libardo Lopez.
Instructor:	Enadis Coronado Tuiran	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780.
FECHA:	23 AGOSTO 2023.	HORARIO:	12.AM. 8.pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Jimenez ovieda	Kelly Yaneth	1073972492	Kelly Jiménez.
02	Gonzalez corrales	Monica Maria	26215074	Monica Gonzale
03	Gonzalez Lopez	Anels Maria	26230950	Anels Gonzalez
04	Berrocal Martinez	Alba luz	50975183	
05	Perez Ayala	Luz marcela	1.073975226	
06	Oliva de Hoyos	Sixta tulia.	50975142	Sixta Oliva.
07	OLIVA DE HOYOS	DIANA OLIVA	26230753	DIANA OLIVA
08	Ozaza Oviedo	Olga Cecilia	26214654	Olga C Ozaza
09	Martinez Correa	Nelly		Nelly Martinez C
10	Zambrano Maestre	Julimar Durie	ppt: 550929	Julimar Zambrano
11	Ortiz Berrocal	Temistolo	6210157	
12	Muñoz Atencia	Lindaura	1052981875	Lindaura muñoz
13	Argumedo Guerra	Sandy Patricia	1.007.734563	Sandy ARGUMEDO
14	Sr. Rol Castillo	Carol Yisela	1007758	Carol SRV
15	Rol Castillo Morales	Estefania Yerilet	1062111053	Estefania del castillo
16	Blanquett Leon	Edelsi Sofia	26228003	Edelsi Blanquett
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado Tuiran

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Basica		
FICHA No.	1		
Municipio:	Tierralta	Lugar:	Lisneto Lopez.
Instructor:	Gradis Coronado Tuiran	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA:	31-08-2023	HORARIO:	12. AM. 8. PM.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Blanquicett León	Edelsi sofia	26228603	Edelsi Blanquicett
02	Gonzalez Florez	Arele María	26230980	Arele Gonzalez
03	Berrocal Monterroso	Alba luz	50975133	Alba
04	Berrocal Monterroso	Beatriz de la Rosa	26212041	Beatriz
05	Gonzáles corrales	Monica maria	26215074	monica Gonzalez
06	Jimenez oviedo	Kelly Yaneth	1.073.972.492	Kelly Jimenez
07	Arguemedo Queirá	Sandy patricia.	1.007.734.563	Sandy Arguemedo
08	muñoz Atencra	Londaura	1052981873	Londaura
09	Tombrano Forestre	Yulimar Dunia	ppt: 5509529	Yulimar Tombrano
10	Ozuna Oviedo	Olga Cecilia	26214654	Olga
11	Martinez Correa	Nelly de jesus	26214670	Nelly
12	Silva de Hoyos	Sexta Julia.	50975142	Sexta
13	Silva de Hoyos	Diana Isabel	26216152	Diana.
14	Ortiz Berrocal	Jennifer	26216152	
15	Leal Perez Angela	Lina Perez	1078345776	
16	Spiril del castillo	Grey paola	1003738183	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gradis Coronado Tuiran

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Basica		
FICHA No.			
Municipio:	Tierralta	Lugar:	Lisardo Lopez
Instructor:	Enadis Coronado Tuiran	Nº. Doc. Identificac.	34.977.780
FECHA:	6 de Sep 2023	HORARIO:	12 Am 8 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Martinez Correa	Nelly de Jesus	26214670	Nelly Martinez
02	DIANA OLIVA	DIANA	26230753	DIANA
03	Gomulas Flor	Ibeth Mabel	26230950	Ibeth Gomez
04	Blanquett Leon	Edelsi Sofia	26228003	Edelsi Blanquett
05	Olaza Oviedo	Olaza Cecilia	26214654	Olaza Oviedo
06	Argumedo Cuesta	Sandy Patricia	1007-73455	Sandy Argumedo
07	Lindaura Muñoz Ateria	Lindaura muñoz	1052981875	Lindaura
08	Perez Ayala	Leidi Marcela	1-073995226	
09	Ortiz Bermudez	Temilda	26210152	Temilda Ortiz
10	Gonzalez corrales	Monica Maria	26215074	Monica Gonzalez
11	Oliva de Hoyos	Santa Julia	50975142	Santa Oliva
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado Tuiran

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Básica		
FICHA No.			
Municipio:	Tierralta	Lugar:	Salado Lopez
Instructor:	Ernadis Coronado A	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA:	07-09-2021	HORARIO:	12 AM - 8 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mendoza Correa	Nelly de jesus	26714670	
02	OLIVA DE HOYOS	DIANA Isabel	26230753	DIANA.
03	Gonzales Flores	Arelis Maria	26230950	Arelis Gonzalez
04	Blanquicett León	Edelsi Sofia	26228003	Edelsi León
05	Vega Ovido	Olga Cecilia	26214654	
06	Acevedo Cuadrado	Sandy Patricia	1007-73453	
07	Muñoz Atencia	Lindaura	1052981875	Lindaura
08	Oliva de Hoyos	Sixta Julia	50975142	
09	Luis Perez Ayala	Jose Marcelo	1073995276	
10	Ortiz Berrocal	Temelda	26210152	Temelda Ortiz
11	Gonzalez Corrales	Monica maria	26215074	Monica Gonzalez
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ernadis Coronado A

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Básica.		
FICHA No.	2821989		
Municipio:	Chima	Lugar:	Corozalito
Instructor:	Enadis Coronado Toirac	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA:	4-09-2023	HORARIO:	12 AM 8 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Herrera Aguas	Carmen Cristina	25.888.953	Carmen Cristina
02	Hernández Salgado	Doris Elena	25.940683	Doris Hernández
03	Mora Urango	Martha Lucia	1063074957	Martha Mora
04	Paternina Barcoles	Cl2 Irene	34949590	Irene
05	Ruiz Perez	Diana Rosa	645x9018	Diana Ruiz.
06	Paternina Verbel	Nelly Verena	1063079044	Nelly. PV
07	Cordero Coronado	Rosi's	25587849	Rosi's.
08	Perez Feria	Yojaira Luz	1003525941	Yojaira Perez.
09	Neto Perez	Alexa	26192585	Alexa Perez
10	Soto Salcedo	Liliana Rosiris	25.889.018	Liliana Soto
11	Molina Barragan	Nelly Esperanza	1019030630	Nelly Molina. B
12	Paternina Villera	Regina Esther	1063074235	Regina
13	Espitia Banda	Cecilia del Carmen	25.759731	Cecilia Espitia B
14	Coronado Diaz	Ceana de Jesus	30568832	Ceana C D
15	Ruiz	Inés		Inés
16	Lora	Amanta		Amanta
17	Paternina Villera	Marlene		Marlene.
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado Toirac

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	Cocina Básica		
FICHA No.	2821989		
Municipio:	Ottima	Lugar:	Corozalito
Instructor:	Enadis Coronado Tirado	Nº. Doc. Identificac.	34-979-780
FECHA:	05-09-2023	HORARIO:	12 AM 8 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Guerrero Aguas	Carmen Cristina	25 888 953	Carmen
02	Heredia Sedano	Doris Elena	25-990683	Doris Heredia
03	Mora Arango	Martha Lucia	1063074957	Martha Mora
04	Paternina Banda	Liz Jeane	34449590	Liz Paternina
05	Ruiz Perez	Diana Rosa	64549029	Diana Ruiz
06	Paternina Verbara	Netty Verena	1063079024	Netty PV
07	Cordero Coronado	Rosiris	25887849	Rosiris C.
08	Quiroz Feria	Yotaira Lc	1.003525941	Yotaira Quiroz
09	Pedro Perez	Bianca	26192585	Bianca Pedro
10	Soto Galeano	Liliana Rosiris	25-889-018	Liliana Soto
11	Molina Barrogan	Nelly Molina	1019030830	Nelly Molina B
12	Paternina Villera	Regina Esther	1063074735	Regina
13	Espitia Banda	Camila del Carmen	25-759731	Camila Espitia B
14	Coronado Diaz	Yeseica de Jesus	30568832	Yeseica
15	Ruiz	Inés		Inés
16	Paternina villera	Marlene		Marlene
17	Luna	amanta		amanta
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Básica		
FICHA No.	2821989		
Municipio:	Chimú	Lugar:	Cooazulito
Instructor:	Estrella Coronado Tirado	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA:	29-08-2023	HORARIO:	12 m. 6 p.m.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Soto Galeano	Liliana Rosiris	25.889.018	
02	Paternina Villera	Marlene María	25897381	Marlene Paternina
03	Paternina Villera	Regina Esther	1063074235	
04	Espitia Banda	Camila del Carmen	25759731	Camila Espitia B
05	Ruiz Perez	Diana Rosa	64589028	Diana Ruiz P.
06	Cocirero Ayala	Ornedis Guerrero	1063081053	Ornedis Guerr
07	Cordero Coronado	Rosiris	25887849	Rosiris
08	Guerrero Agua	Carmen Cristina	25.888.953	Carmen
09	Cuao2 Feria	Yajaira Luz	1003525941	Yajaira Cuao2
10	Paternina Veraara	Nelly Lorena	1003079024	Nelly P.V.
11	Martha Mora Mayo	Martha Lucia	1063074957	Martha Mora
12	Molina Barragan	Nelly Molina	1014030630	Nelly Molina
13	Paternina Banda	Liz Irene.		Liz Irene.
14	Petro perez	Blanca.		Blanca.
15	Hernandez Salgado	Doris Irene	25890683	Doris Hernandez
16	Coronado Diaz.	Cecilia de Jesus	30568832	Cecilia
17	Ruiz Roquelme	INES Elena	25897388	INES.
18				
19	Ana Cordero	Ana Munera		Ana Munera.
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Estrella Coronado Tirado

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Basica		
FICHA No.	2821989		
Municipio:	Chima	Lugar:	Canalito
Instructor:	Enadis Coronado Tirado	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA:	28-08-2023	HORARIO:	12 AM. 3PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Soto Caleano	Liliana Rosiris	25889.058	Liliana Soto C.
02	Paternina Villera	Marlene Maria	25897381	Marlene Paternina
03	Paternina Villera	Regina Esther	1063074233	Regina Esther
04	Espitia Banda	Camila del Carmen	25.759731	Camila Espitia B
05	Cabrera Atala	Ornedes Cabrera	1.063.081.953	Ornedes Cabrera
06	Paternina Banda	Liz Irene.		Liz irene.
07	Pitro Perez	Blanca.		Blanca.
08	Cordero Coronado	Rosiris C	25887849	Rosiris C
09	Guerrero Aguilar	Carmen Cristina	25888953	Carmen C
10	Muñoz Feria	Jayaira Luz	1003525941	Jayaira
11	Paternina Vergara	Nelly Verena	1063049024	Nelly V
12	Molina Barrayon	Nelly Esperanza	1014030630	Nelly Molina B
13	Mora Arango	Martha Lucia	1063074957	Martha Mora
14	Medrano Salgado	Doris Elena	25890683	Doris Medrano
15	Leona Coronado Diz	Leona de Jesus	30.568.832	Leona
16	INES RUIZ R	INES Elena	25897388	
17	Ana Cordero	Ana Muñoz		Ana Muñoz C.
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado T.

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Basica.		
FICHA No.	2822889.		
Municipio:	CHima	Lugar:	Corozalito.
Instructor:	Enadis	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA:	20- Agosto 2023.	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ruiz Perez	Diana Rosa.	64549028	Diana Ruiz.
02	Espitia Banda.	Camila del Carmen	25754731	Camila Espitia
03	Guerrero Ayala	Orfa Luz del Carmen	1063041053	Orfa Luz Guerrero
04	Paternina Verbera	Netty Verena	1063099024	Netty Paternina V.
05	Paternina Banda	Liz Irene	34949590	Liz Paternina
06	Medrano Sulpabo	Doris Elena	25890683	Doris Medrano
07	Martinez Naranjo	Martha Lucia	1063074957	Martha Nara
08	Cordero Coronado.	Rosiris Socorro.	25887849	Rosiris C.
09	INES RUIZ R.	INES RUIZ	25897388	INES. RUIZ
10	Quiroz Feria	Yajaira Luz	1003525941	Yajaira Quiroz.
11	Soto Salgado	Liliana Rosiris	25.889.018	Liliana Soto
12	Luna Cordero	Anamilta		
13	Guerrero Aguas	Carmen Cristino	25888953	Carmen Guerrero
14	Coronado Diaz.	Cecinia.	30568832.	Cecinia
15	Peto Perez	Blanca	26192595.	Blanca
16	Paternina Villera	Marlene Maria	25897381	Marlene Paternina
17	Paternina Villera	Regina Esther	1063074235	Regina
18	Molina Barrayon	Nelly	1019030630	Nelly Molina B
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado Quiroz

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	Cocina Basica		
FICHA No.	2824989		
Municipio:	CHima	Lugar:	Corozalito.
Instructor:	Enadis Coronado Tuiran	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA:	21 - Agosto 2023.	HORARIO:	12 AM 8pM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ruiz Perez	Diana Rosa	64549028.	Diana Ruiz
02	Hernandez Salgado	Doris Eliecer	25896683	Doris Hernandez.
03	Guerrero Mora	Ornedys del Carmen	1063081053	Ornedys Guerrero
04	Paternina Vergara	Nelly Verena	1063079024	Nelly Paternina
05	Mora Urango	Martha Maria	1063 021957	Martha Mora
06	Nelly Molina	Nelly	1019036130	Nelly Molina
07	Guerrero A.	Carmen Cristina	25888.953	Carmen Guerrero
08	Luna Cordero	Amanita		Amanita C.
09	Cordero Coronado.	Rosiris - Socorro.	25887849.	Rosiris - C.
10	Ines Ruiz	Ines Ruiz	25897388	Ines Ruiz.
11	Alvaro Quiroz Feria	Yajaira Luz	1.003525941	
12	Soto Galeano	Liliana Rosiris	25.889.018	
13	Pitro Perez	Blanca.	26192585	Blanca
14	Paternina Villera	Marlene Maria	25897381	Marlene Paternina
15	~~Coronado Diaz~~	~~Secinia~~	30568832	Secinia
16	Paternina Villera	Reyes Esther	1063074235	
17	Paternina Banda	Iris Irene	34944590	Iris Paternina
18	~~Capitan Banda~~	Camila del Carmen	25.759731	Camila Capitan
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado Tuiran

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Cocina Básica		
FICHA No.			
Municipio:	Cereté	Lugar:	Santa Teresita
Instructor:	Enadis Coronado Toirac	Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA:	14-09-2023	HORARIO:	12 AM. 8 PM.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Lemos Cantero	Cantero Cores	1584597	
02	Pereira Jimenez	Maria Ligia	50.985.214	Maria Ligia Pereira
03	Lopez Espitia	Rosario del Carmen	25.843087	Rosario Lopez E
04	Carmenza Villadiego	Carmenza Lucia	50850101	Carmenza
05	Angelica Gonzalez	Angelica Maria	25755573	Angelica
06	Olga Fabricio	Valentina	43524820	Olga Fabricio
07	Jairo Conde	Norfolio	3064031111	Jairo
08	Lora Sanchez	Claudia Eugenia	50848414	Claudia Lora
09	Yaena Lucero	Rosa Elvira	1064977760	
10	Dinel Bandoval	Angel	50967020	Dinel Bandoval
11	Victor Hoyos Sandoval	Marta Jose		Marta Jose
12	Sixta	Ariz	30689784	Sixta Ariz
13	Gregoria padilla	Hernandez	30965493	Gregoria
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado T.

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:			
FICHA No.			
Municipio: Cereto		Lugar: Santa Terezita	
Instructor: Enadis Coronado Tuirán		Nº. Doc. Identificac.	34.979.780
FECHA: 15-09-2023		HORARIO:	12. AM. 8. pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Lora Sánchez	Claudia Eugenia	50845414	
02	Bendicta Tatiana	Rosalba Bendita	1154781105	
03	Olga Patricia Valencia	Valencia Arango	43524800	
04	Mauricio Correa	Nguar de Jesus	2584597	
05	Pereira Jiménez	Maria Ligia Pereira	50.985.249	
06	Lopez Espitia	Rosario del Carmen	25.843087	
07	Villadiego Madera	Carmenza Lucia	50850101	
08	Bautista de Garcia	Bertha Alicia	25755543	
09	Pery Conde	Norilda	30649344	
10	Hoyos Espadero	Maria Jose		
11	Sepulveda Cogollo	Ana	50907020	
12	Gregoria padilla	g	50955493	
13	Yisela Ariz Reyes	Lista Isabel	30689784	
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Enadis Coronado Tuirán

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**
  80 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	**16/05/2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					