PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, octubre de 2023

Señora
NANCY PIÑEROS MARTINEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5264918
Coordinadora Académica
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Villeta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes octubre del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5264918 del año 2023

Nelson Andrés Matiz Matiz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80843381 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de Villeta, 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 de DIECIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE ($18.435.735) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente

manera: a) Cuatro (4) pagos iguales por los meses de mes de Agosto a noviembre de 2023 por el valor de CUATRO MILLONES NOVENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS OCHOCIENTOS Y TREINTA PESOS M/CTE. ($4.096.830)cada uno, b) Un último pago en el mes de diciembre de 2023, por valor de DOS MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS QUINCE PESOS M/CTE ($ 2.048.415).

Plazo: Hasta el 15 de diciembre de 2023

OBJETO:
Prestación de servicios profesionales para el desarrollo de las actividades de formación profesional del nivel técnico y/o tecnológico en el área Hotelería Turismo, de acuerdo con las necesidades, la programación establecida y los productos de formación pactados del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca.

Obligaciones Específicas:

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1.	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo a las necesidades del centro de formación.	Se realizó actividades a la ficha **2773811**, correspondiente al titulado de Técnico en Pastelería en el municipio de San francisco, Se realizaron actividades a la ficha **2846044**, correspondiente al complementario de Cocina colombiana en el municipio de San	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma de territorium II en la carpeta Evidencias del Instructor.

		francisco. Se realizaron actividades a la ficha **2867669**,correspondiente al complementario de Cocina Basica Nivel 1 en el municipio de San francisco.	
2.	Registrar, verificar y hacer seguimiento en el SISTEMA SOFIA PLUS de manera oportuna de todas las actividades que, de acuerdo con los procesos, son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: a). Registro de los juicios evaluativos dentro de los tiempos establecidos en el reglamento estudiantil; b). Creación de rutas y asociación de aprendices; c). Registro de juicios evaluativos del conocimiento de aprendizajes previos, d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información, como requisito para la autorización del pago del periodo correspondiente.	Se anexa los Juicios evaluativos del complementario Cocina Colombiana ficha **2846044** en el municipio de San Francisco. Se anexan los Juicios evaluativos del Técnico en Pastelería ficha **2773811** en el municipio de San Francisco. No se anexan juicios evaluativos de la ficha **2867669**,correspondiente al complementario de Cocina Básica Nivel 1 en el municipio de San francisco Por motivo de que los aprendices a un se encuentran en formación y no serán evaluados hasta el mes de Noviembre.	Se anexa pdf de juicios evaluativos la carpeta de evidencias.

3.	Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Como estrategia de enseñanza, se utilizó: (Juego de roles, lluvia de ideas) de acuerdo con: guía de aprendizaje GFPI-F-135, plan concertado e instrumento de evaluación	Se anexa: Guía de aprendizaje GFPI-F-135, Plan de trabajo concertado e instrumento de evaluación.
4.	Apoyar y participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	No se realizaron actividades para esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
5.	Conocer, Aplicar y hacer cumplir el reglamento de aprendices.	Se aplica el reglamento del aprendiz: Deberes y derechos de los aprendices	Portafolio del instructor
6.	Apoyar la evaluación de procesos contractuales de bienes y servicios que tengan relación con el área de formación; así como el apoyo técnico a la supervisión de contratos de bienes y servicios que correspondan a su área de formación a quien la subdirectora determine.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
7.	Asistir a los llamados efectuados por la Entidad, con el objeto de recibir	Para el periodo objeto de este pago la	Para el periodo objeto de este

	capacitación y actualización en formación.	necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
8.	Aplicar al proceso de certificación de la norma ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056 y aportar el respectivo certificado de aprobación vigente, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo antes del 30 de junio del presente año.	La certificación de la norma orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo 240201056, es de fecha 17/09/21, por lo que se encuentra vigente. (si es para actualizar, en espera de proceso de inscripción)	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
9.	Atender la formación de aprendices en el área asignada, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	Se realizó actividades a la ficha **2773811**, correspondiente al titulado de Técnico en Pastelería en el municipio de San francisco, Se realizaron actividades a la ficha **2846044**, correspondiente al complementario de Cocina colombiana en el municipio de San francisco. Se realizaron actividades a la ficha **2867669**,correspondient	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma de territorium II en la carpeta Portafolio del Instructor.

		e al complementario de Cocina Básica Nivel 1 en el municipio de San francisco.	
10.	Legalizar la apertura de los Grupos de Formación complementaria en el aplicativo SOFIA PLUS en el tiempo correspondiente teniendo en cuenta las fechas establecidas por el área de Administración Educativa.	Se realizo el complementario de Cocina colombiana, con ficha **2846044** en el municipio de San francisco. Se está realizando el complementario de la ficha **2867669**,correspondiente al complementario de Cocina Básica Nivel 1 en el municipio de San francisco.	Sofía plus
11.	Apoyar la gestión del programa para el posicionamiento Regional de acuerdo al Plan Estratégico del Centro de Formación	Titulado Técnico en Pastelería con ficha **2773811** en la competencia. Elaborar productos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente correspondiente al titulado de Técnico en Pastelería en el municipio de San francisco. En el complementario de Cocina colombiano, con ficha **2846044** en el	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma de territorium II en la carpeta portafolio del Instructor.

		municipio de San francisco. En el complementario de Cocina básica Nivel 1, con ficha **2867669** en el municipio de San Francisco.	
12.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro.	Se aporta en las metas a regular con: 20 aprendices en el complementario de Cocina básica Nivel 1, con ficha **2867669** en el municipio de San francisco. 17 aprendices en el titulado Técnico en Pastelería con ficha **2773811** en la competencia. Elaborar productos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente correspondiente al titulado de Técnico en Pastelería en el municipio de San francisco. 10 aprendices en el complementario de Cocina colombiana, con	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma de territorium II en la carpeta Portafolio del Instructor.

		ficha **2846044** en el municipio de San francisco.	
13.	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se trabaja en la plata forma territorio con: Foros Herramienta de portafolio de evidencias	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma de territorium II en la carpeta portafolio del Instructor.
14.	Implementar y evaluar estrategias de retención a través de acciones que permitan garantizar la permanencia de aprendices en los diferentes niveles y modalidades de formación, en coordinación con el área de bienestar y los apoyos administrativos de formación. Para tal efecto los reportes de inasistencias y/o deserción deben efectuarse de manera inmediata	Dentro de las estrategias, están:	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
15.	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área.	El grupo de SENNOVA, envío la invitación: se participará con: Semilleros Trabajo en laboratorios	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
16.	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y	Se guarda reserva en todas las actividades	Capacitaciones elaboradas en la

	material que lleguen a su conocimiento por el desarrollo del objeto contractual.	ejecutadas dentro del objeto contractual.	plataforma de si contratistas
17.	Cumplir con la programación concertada mensual en actividades de formación, por periodos fijos y con una programación mensual de 160 horas. Dicha actividad será desarrollada en los 29 municipios de jurisdicción del centro de formación, en las jornadas mañana, tarde, noche o fin de semana; según la programación concertada con el respectivo coordinador.	Se reportan 165 horas /mensuales que Correspondientes a: 28 horas complementario en la ficha **2867669** - COCINA BÁSICA NIVEL 1, 16 horas complementario en la ficha **2846044** COCINA COLOMBIANA, 121 horas de titulado en Pastelería con la ficha **2773811** – PASTELERIA que corresponde al mes de septiembre, y las siguientes	Reporte descargado de Sofía plus ay anexado a evidencias.
18.	Apoyar la formación complementaria de ser necesario para dar cumplimiento a los requerimientos y las necesidades del centro de formación.	Se realizó el complementario de Cocina colombiana, con ficha **28846044** en el municipio de San francisco, Se esta realizando el complementario de Cocina básica Nivel 1, con ficha **2867669** en el municipio de San francisco, no se alcanzó a realizar el complementario en el	Sofía plus

		mes de octubre por motivo que la solicitud de la ficha fue solicitada muy tarde de acuerdo con el cronograma.	
19.	Hacer entrega al supervisor una vez inicie la ficha de formación titulada el proyecto formativo, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación del programa y/o competencia a impartir; así como efectuar la creación y actualización en el respectivo portafolio según las actualizaciones de siga.	En la carpeta de territorium: se cuenta: Estructura curricular Proyecto formativo, Planeación pedagógica Gantt, cronograma de trabajo trimestral. Guía de aprendizaje GFPI-F-135, Plan de trabajo concertado e instrumento de evaluación.	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma de territorium II en la carpeta Evidencias del Instructor.
20.	Efectuar seguimiento a aprendices en etapa productiva, en caso de ser requerido y de conformidad con los lineamientos establecidos al respecto en el Plan de Acción de la vigencia.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación

21.	Apoyar el desarrollo de las diferentes etapas de las ofertas educativas en las modalidades, regular y especial, así como participar en articulación con el personal de apoyo a la administración educativa en los procesos de divulgación, inscripción, registro y matricula.	No se realizaron actividades para esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
22.	Programar y proponer giras técnicas con criterios de calidad, pertinencia y optimización de recursos, con el fin de ser registradas en el aplicativo del plan de acción de la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo, Así como brindar el acompañamiento durante el desarrollo de las mismas.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
23.	Estar en continua revisión de los sistemas de gestión de calidad SIGA, para la actualización de procesos y formatos aplicarlo en el proceso de formación correspondiente. Conformara un Archivo Digital y manual con los soportes de la Ejecución de la Formación (Proyecto de Formación, planeación pedagógica, plan de trabajo.	Se trabaja en los formatos: guía de aprendizaje GFPI-F-135 Planeación pedagógica GFPI-F-134.	Se anexa Todas las evidencias se encuentran en la plataforma de territorium II en la carpeta Evidencias del Instructor. Guía de aprendizaje GFPI-F-135 Planeación pedagógica GFPI-F-134.
24.	Participar en las convocatorias de formación pedagógicas que el Centro establezca, así como la formación de	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió

	TIC´S en mejora de las competencias de las nuevas tecnologías.	correspondientes a esta obligación.	ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
25.	Apoyar en la elaboración de documentos “lugares de desarrollo”, de nuevos programas y renovación de los mismos, al igual que en el proceso de autoevaluación, de acuerdo a lo establecido en la guía de gestión del Registro Calificado que se encuentre vigente.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
26.	Participar en los Equipos Ejecutores de Centro y apoyar la elaboración, revisión y validación de los productos establecidos en los procedimientos y guías determinados desde la pertinencia de la oferta hasta la certificación de los aprendices.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Pendiente del requerimiento del equipo ejecutor.
27.	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	108223	Villeta/San francisco	13-09-2023	13-09-2023
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 No. 1057723735 de la planilla, operador SIMPLE y septiembre 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”

Evidencias en (39) folios

Cordialmente,

Firma

Nelson Andrés Matiz Matiz

Contratista

C.C. No. 80.843.381 Bogotá

Recibí a satisfacción:

Firma

NANCY PIÑEROS MARTINEZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5264918 del año 2023

Coordinadora Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

FECHA INICIAL: 01/10/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2867669 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2846044 - COCINA COLOMBIANA

• 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2773811 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS

29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.

29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 121,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 165,00

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: NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 17/10/2023
Ficha de Caracterización: 2846044
Cógigo: 66210073
Versión: 1
Denominación: COCINA COLOMBIANA
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 19/09/2023
Fecha Fin: 10/10/2023
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 25 - REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Formación: 9509 - CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1010233865	JENIFER STEFY	BOLAÑOS CUEVAS	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1024462101	YIMELI LURITZA	ESPINOSA CASTRO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1026577612	ANGELA VIVIANA	MARTINEZ ROA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1033099635	LUZ HELENA	MORANTES SANTAMARIA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1034517303	BILLY STEBAN	LEAL RODRIGUEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1069477608	YOJAIRA DEL CARMEN	HERNANDEZ BETIN	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072752807	JEFERSON HERNANDO	HERNANDEZ CIFUENTES	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072920522	YOLANDA	MARTINEZ VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072920645	ISMAN YOMARY	CHAMORRO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072920803	FRANCISCO OVELIO	GONZALEZ SALAMANCA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1077968136	SINDY YOLIMA	RODRIGUEZ TRIANA	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1079232240	LESLY XIMENA	AVILA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1101462330	LILIBETH	JIMENEZ BERRIO	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1120865651	DANIEL SANTIAGO	MUÑOZ REY	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1142919784	MARÍA LIZ	HERRERA DE ALBA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20713672	GLADYS	BARAHONA SASTOQUE	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20714917	MARTHA CECILIA	QUINTANA VARGAS	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20896919	LUZ ALCIRA	VARGAS ORJUELA	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20897537	OLGA YANETH	JURADO PATACON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20897620	ADRIANA MARIA	MENDEZ PEREZ	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20897769	MARIA DEL ROSARIO	BUITRAGO GARCIA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	24157195	MARIA CRISTINA	GUTIERREZ	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	35531897	MARISELA	MORENO URBINA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	51975225	EVANGELINA	ROA SANCHEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	52434619	DERLY ANDREA	CASTILLO DIAZ	CERTIFICADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	52481621	CARMEN YOVANA	AGUIRRE CABRERA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179014 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 01/11/2023
Ficha de Caracterización: 2773811
Cógigo: 635201
Versión: 1
Denominación: PASTELERIA
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 10/07/2023
Fecha Fin: 09/10/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 25 - REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Formación: 9509 - CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003616458	FRANCY YINETH	BASABE MARTINEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003616458	FRANCY YINETH	BASABE MARTINEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003616458	FRANCY YINETH	BASABE MARTINEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003671774	ANDRES DAVID	MORALES GARZON	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003671774	ANDRES DAVID	MORALES GARZON	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003671774	ANDRES DAVID	MORALES GARZON	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1011200314	MARIA ALEJANDRA	CUBILLOS GUATAQUI	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1011200314	MARIA ALEJANDRA	CUBILLOS GUATAQUI	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1011200314	MARIA ALEJANDRA	CUBILLOS GUATAQUI	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1014478457	ALONDRA MELISSA	REY JIMENEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1014478457	ALONDRA MELISSA	REY JIMENEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1014478457	ALONDRA MELISSA	REY JIMENEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1029140770	CAROLINA	PINTO MENDEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1029140770	CAROLINA	PINTO MENDEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1029140770	CAROLINA	PINTO MENDEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1071940739	EDUIN ALIRIO	GUZMAN USAQUEN	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1071940739	EDUIN ALIRIO	GUZMAN USAQUEN	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1071940739	EDUIN ALIRIO	GUZMAN USAQUEN	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921372	VIANEY FADUARY	ACERO BARACALDO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921372	VIANEY FADUARY	ACERO BARACALDO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921372	VIANEY FADUARY	ACERO BARACALDO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921383	EDISSON ADOLFO	BAQUERO RIVAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921383	EDISSON ADOLFO	BAQUERO RIVAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921383	EDISSON ADOLFO	BAQUERO RIVAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1079232240	LESLY XIMENA	AVILA RODRIGUEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1079232240	LESLY XIMENA	AVILA RODRIGUEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1079232240	LESLY XIMENA	AVILA RODRIGUEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1118552365	JHERSSON DANILO	LEON CONTRERAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1118552365	JHERSSON DANILO	LEON CONTRERAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1118552365	JHERSSON DANILO	LEON CONTRERAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20713672	GLADYS	BARAHONA SASTOQUE	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20713672	GLADYS	BARAHONA SASTOQUE	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20713672	GLADYS	BARAHONA SASTOQUE	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20714917	MARTHA CECILIA	QUINTANA VARGAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20714917	MARTHA CECILIA	QUINTANA VARGAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20714917	MARTHA CECILIA	QUINTANA VARGAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	24157195	MARIA CRISTINA	GUTIERREZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	24157195	MARIA CRISTINA	GUTIERREZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	24157195	MARIA CRISTINA	GUTIERREZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	35460198	EMPERATRIZ	PAEZ RUIZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	35460198	EMPERATRIZ	PAEZ RUIZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	35460198	EMPERATRIZ	PAEZ RUIZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	375870	LUIS GERARDO	AVILA GONZALEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

CC	375870	LUIS GERARDO	AVILA GONZALEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	375870	LUIS GERARDO	AVILA GONZALEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	52851354	CAROLINA	SALINAS ZAPATA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	52851354	CAROLINA	SALINAS ZAPATA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	52851354	CAROLINA	SALINAS ZAPATA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	79304357	RICARDO	MOYANO AYALA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	79304357	RICARDO	MOYANO AYALA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567185 - 29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	79304357	RICARDO	MOYANO AYALA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 3 DEL MES DE 10 DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Elaborar Platos Caliente y Platos Frios Nacionales de acuerdo con la Programación y la receta Estandar

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sindy Yolimpia Rodriguez	40779768936			Aprendiz		rodriguezsindy4@gmail.com	3138307532	SI	Sindy Rodriguez
2	Ivan Dario Vasquez Ospina	70896.914			Aprendiz		ivan0823@hotmail.com	3223908295	SÍ	
3	Adriana Maria Mendez Paez	20897620			Aprendiz		admn 2@hotmail.com	3212122745	Si	Adriana Mendez
4	Yojana Hernandez	1069477608			aprendiz		54yoja0412@gmail.com	3213278897	SI	Yojana H.
5	Lilibeth Jimenez	1101462330			Aprendiz		Jimenezbeirn Lilibeth@gmail.com	3253009738	SI	Lilibeth J.
6	Deily Andrea Castillo Diaz	52434 61a.			Aprendiz		deiMarcllea@Gmail.com	3142484088	SI	
7	Daily Barahona	20715672			Aprendiz		Dailybarahona02@gmail.com	3143747338	SI	
8	Martha Cecilia Quintero Vargas	20714917			aprendiz		Martha72011@Hotmail.com	3118970609	SI	
9	Maria cristina Gutierrez	24157195			Aprendiz		Gutierrez1 rocio1@gmail.com	3015550275	SI	Maria Cristina Gutierrez
10	Fernando Cifuentes	1077475869			Aprendiz		fernandocifuentes@gmail.com	3103113132	SI	

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 2 DEL MES DE 10 DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Elaborar platos calientes y platos fríos reciclados de acuerdo con la piramide. y la receta Estandar.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sindy Rodriguez	1077968136			Aprendiz		rodriguezdiana asindy@yahoo	313830 7532	SI	Sindy Rodriguez
	Luz Alcira Vargas	20189619			Aprendiz		luzal0823@hotma	3223940295	SI	
	Ximena Avila R	1079232240			Aprendiz		ximeavila1909 2005@gmail.com	3204811549	SI	Ximena Avila
	Adriana Maria Mendez Perez	20897620			Aprendiz		adrmm1@ hotmail.com	3212122745	si	Adriana Mendez
	Yojana Hernandez	1069477608			Aprendiz		k49a.a412@ gmail.com	3213278297	SI	Yojana H.
	Lilibeth Jimenez	1101462330			Aprendiz		jimenezbeto2 lilibeth@gmail.com	3125300982	SI	Lilibeth J.
	Deily Andrea castillo Diaz	52454 619			Aprendiz		deilyandreac agmail.com	3424 4108	SI	Deily Andrea Castillo Diaz
	[illegible]	2913672			Aprendiz		[illegible]@hotmail.com	3145798388	si	[illegible]
	Martha Cecilia Quintana Vargas	20714917			aprendiz		Martha92011@ Hotmail.com	3118970609	SI	Martha Quintana
	Maria cristina Gutierrez	24157145			Aprendiz		gutierrezmaria1 @gmail.com	3015650275	SI	Maria Cristina Gutierrez

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 4 DEL MES DE 10 DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Elaborar platos calientes y platos Fríos nacionales deacuerdo con la preparación y la receta Estandar.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sindy Rodriguez	1077968136			Aprendiz		rodrigueztriana sindyyolima@gmail.com	3138307532	SI	Sindy Rodriguez
	Luz Alcira Vargas Ortega	3223901295			Aprendiz		luzd0823@hotmail.com	3223901295	SI	
	Adriana Maria Mendez Perez	20897620			Aprendiz		admm1@hotmail.com	3212122745	Si	Adriana Mendez
	Yojana Hernandez	1069477608			Aprendiz		kyga0412@gmail.com	3143278297	Si	
	Lilibeth Jimenez	1101462330			Aprendi		Jimenez berriolilibeth@gmail.com	3125380933	Si	
	Deily Andrea Castillo Diaz	52434619			Aprendiz		deilyandreac2@gmail.com	3142484108	Si	
	[illegible]	39413672			Aprendiz		[illegible]	3143797388	Si	
	Martha Cecilia Quintero Vargas	20714917			Aprendiz		Marthq92011@Hotmail.com	3118970609	Si	
	Maria Cristina Gutierrez	24157185			Aprendiz		gutierrez(mana)@gmail.com	3013680275	SI	
	Jeferson Hernelo Hernandez Cifuentes	1077752867			Aprendiz		[illegible]	3203113132	SI	

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 5 DEL MES DE 10 DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Elaborar platos calientes y platos Fríos nacionales de acuerdo con la Preparación y la receta Estandar.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sindy Rodriguez	1077968136			Aprendiz		rodrigueztriana sindy401@gmail.com	3138307582		Sindy Rodriguez
	Luz Acosta Vera.	28196919.			Aprendiz		luzv0823@hotmail.com	3223401295	Si	
	Adriana Marta Mendez Perez	20897620			Aprendiz		admm1@hotmail.com	3212122745	Si	Adriana Mendez
	Yojana Hernandez	1069477608			Aprendiz		yojana0412@gmail.com	3213278297	Si	Yojana He
	Elizabeth Jimenez	1101962330			Aprendiz		jimenezbarrio elizabeth@gmail.com	3125300937	Si	Elizabeth.
	Deily Andrea Castillo Diaz	52434 619			Aprendiz		deilyandreac 2@gmail.com	3142484108	Si	
		7713672			Aprendiz		[illegible]	3143717388	Si	
	Maria cristina Gutierrez.	30165027S			Aprendiz		gutierrez1 maria1@gmail.com	3015650275	Si	Ma. Cristina Gutierrez.
	Martha Cecilia Quintero Vargas	20714917			Aprendiz		Marthi0720 11@Hotmail.com	3189706609	Si	Martha Quintero
	[illegible] C. Fuentes	1072752809			Aprendiz		[illegible]	310 3131132	Si	

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 17 DEL MES DE 10 DEL AÑO 20

OBJETIVO(S): Elaborar preparaciones basicas de acuerdo con la receta Estandar, de acuerdo con los requerimientos del servicio logrando asi los estandares establecidos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Xilena	1004511105			Aprendiz		Xilenacolorado hurtado@gmail.co	3219849132	SI	Xilena
	Adriana Maria Mendez Perez	20847620			Aprendiz		admm1@ hotmail.com	3212122745	si	Adriana Mendez
	Marisela Moreno	35.531897			Aprendiz		morenourbano32 @gmail.com	3204249822	si	Marisela Moreno
	Naran Rubio	53123962			Aprendiz		NaranRubio@gmail.com	3204819830	SI	Naran Rubio
	Elizabeth Mora	1074921399			Aprendiz		elizamora@hotmail.com	3054554868	Si	Elizabeth M.
	Andrea Castillo	52.134 619			Aprendiz		delyandreac @gmail.com	374 248 4108	si	Andrea Castillo
	Helena Morantes	1033099635			Aprendiz		helenamorantes1731 @gmail.com	3213996733	Si	
	Yojana Hernandez	1069477608			Aprendiz		Yo40a0412@ gmail.com	3213278297	si	Yojana
	omaira Giraldo	63553164			Aprendiz		omaira.de.la.cruz2030@ gmail.com	314 4938640	si	omaira
	RUDY ALVAREZ	7135837			Aprendiz		rusacelu@gmail.com	3132524830	si	RUDY
	Nelson A. Ruiz	3142169295		X			ruiz.230@gmail.com	3142169295	SI	

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 12 DEL MES DE 10 DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Elaborar preparaciones basicas de acuerdo con la receta estandar de acuerdo con los requerimientos del servicio/lugar y o si los estandares establecidos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Nara Rubio	53123962			Aprendiz		[illegible]	3204899830	Si	Nara Rubio
	Xilena	1004511105			Aprendiz		Xilenaacosta@hotmail.com	3219849132	Si	Xilena
	Ruth Alvarez	21135837			Aprendiz		ruvarelv@gmail.com	3152524830	Si	Ruth
	Adriana María Mendoza Perez	20897620			Aprendiz		admm1@hotmail.com	3212122745	Si	Adriana Mendoza
	Mansclarbo	35.531897			Aprendiz		mosquerbina32@gmail.com	3206249822	Si	[illegible]
	Helena Morantes	1033099615			Aprendiz		helenamorantes1978@gmail.com	3213996755	Si	[illegible]
	Yajaira Fernanda	1069477608			Aprendiz		yudyguiz@gmail.com	3213278297	Si	[illegible]
	Desly Castillo	524341 619			Aprendiz		deslyancheac@gmail.	3142458169	Si	[illegible]
	amaira giraldo	63553160			Aprendiz		amaira giraldo diseñadora 20@hotmail.com	3144493204	Si	amaira
	Ruth Alvarez	21135837			Aprendiz		[illegible]	3182524830	Si	Ruth
	Nelson A. matiz	80843381		X			rovatiz@gmail.com	3142169295	Si	[illegible]

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No· DEL DÍA 11 DEL MES DE 10 DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Elaborar preparaciones Basicas de acuerdo con la receta estandar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando asi los estandares Establecidos.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yojana Hernandez	1069477608			Aprendiz		Kyoja0412@gmail.com	3213278297	si	Yojana Hernandez
	Helena Morales	1033809967555			Aprendiz		helenamorales51231@gmail.com	3213996755	Si	
	Andrea Castillo	52454619			Aprendiz		dilybandeac3gmail.com	314248 4708	Si	
	Naran Rhdo	53123962			Aprendiz			3204819830	Si	Nara Rhdo.
	amaiz Giraldo	63553164			Aprendiz		amaiz del socorro2030 gmail.com	3144932640	Si	amaiz Giraldo
	Rot Alvarez	21135837			Aprendiz		rosabog@gmail.com	3182524830	Si	Rot
	Adriana Maria Mendez Perez	20897620			Aprendiz		admm4@hotmail.com	3212122745	Si	Adriana Mendez
	Xilena	1004511105			Aprendiz		Xilenacolorado Hurtado@gmail.com	3219549132	Si	Xilena
	Nelson Andres matiz matiz	80843381		X			Nanat2023@gmail.com	3142697295	Si	

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 10 DEL MES DE 10 DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sindy Rodriguez	1077968136			Aprendiz		rodriguez.triana sindy4yolima9@gmail.com	3138307532		Sindy Rodriguez
	Luz Alcira Vargas	20896919			Aprendiz		luzal0973@hotmail.com	5223901295	si	
	Adriana Maria Mendez Perez	20897620			Aprendiz		admm1@hotmail.com	3212122745	Si	Adriana Mendez
	Yojana Fernanda	1069477608			Aprendiz		yojo0412@gmail.com	3213278297	si	Yojana M.
	Lilibeth Jimenez	1101462350			Aprendiz		jimenezbeltrn Lilibeth@gmail.com	3125300939	Si	
	Deily Andrea castillo Diaz	52434 619			Aprendiz		deilyandreac 2@gmail.com	314248 4108	Si	
	[illegible]	20713672			Aprendiz		[illegible] 02@gmail.com	3143293388	si	
	Martha cecilia Quintana Vargas	20714917			Aprendiz		Martha4201 @Hotmail.com	3189706091	Si	
	Maria cristina Gutierrez	24137195			Aprendiz		gutierrez1maria@gmail.com	3015650275	SI	Ma. cristina Gutierrez.
	[illegible] Cifuentes	1077775807			Aprendiz		[illegible]	3103113132	SI	

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.

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:	Pasteleria
Código del Programa de Formación:	635201 v1
Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)	Elaboración de productos de pasteleria con insumos autoctonos de la region siguiendo parametros de seguridad alimentaria
Fase del Proyecto (si es formación Titulada)	Ejecución
Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)	Desarollar productos de pasteleria, utilizando productos autoctonos
Competencia	Acondicionar cobertura de chocolate de acuerdo con parametros tecnicos y lineamientos del proceso
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:	Realizar curva de temperado según tipo de chocolate y procedimiento técnico
Duración de la guía	40 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimados aprendices les doy la bienvenida al gran mundo de la Chocolateria en donde aprenderemos a manejar el chocolate de una forma muy profesional que nos permitirá, reconocer, procesar y aplicar las mejores técnicas de vanguardia utilizados en la pastelería.

En esta guia aprenderemos de una forma muy sencilla y significativa todo el desarrollo del proceso del manejo del chocolate y sus variedades. Tu actitud y tu entuciasmo son parte fundamental de este proceso por eso siempre debes dar el 100% de ti mismo para lograr el objetivo de aprender y enriqucer tus conocimientos.

En compañía de tus compañeros podremos trabajar en equipo y asi tener resultados espectaculares.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL:

1. Sabías que el chocolate de alta calidad no es nocivo para la salud, por eso es que debemos aprender sobre el tema y poder brindar mejores alternativas a la sociedad y al gremio pastelero en nuestro municipio y región.

¿Sabes que es una cobertura de chocolate y como usarla?

¿Cuál considera usted que es el problema de por qué no usamos en nuestro municipio o región cobertura de chocolate de alta calidad?

Te invito a adquirir más conocimientos sobre la cobertura de chocolate porque realmente tenemos mucha información que aún desconocemos, somos amantes al chocolate y lo hacemos en momentos de nuestras vidas, como cunado queremos enamorar, en fechas importantes, en momentos de tristeza e incluso en momentos de estrés, porque gracias al chocolate podemos estimular esa sensación que se nos presenta. No te ha pasado que cuando comes una torta de chocolate, un helado de chocolate o algo relacionado con alimentos todo cambia y nos tranquiliza.

2. Reflexione sobre la siguiente lectura:

"El objetivo general de la guía espoder identificar las diferencias existentes entre cacao,cocoa y chocolate, ya que en el mercado podemos encontrar distintos tipos de chocolate en donde lo mas importane es aprender a distinguir la diferencia que existe entre cada uno de ellos por que eso puede hacer una diferencia en nuestra salud"

3.2 ACTIVIDADES DE IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS:

- Estimado aprendiz basado en la actividad 3.1 identificaremos los conocimientos previos que usted tiene sobre la cobertura de chocolate:
  ¿Qué es para usted que es la cobertura de chocolate?
  ¿Cómo se utiliza la cobertura de chocolate?
  ¿Cuántas clase de cobertura existen?
  ¿Cuál es su uso?

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTOS Y TEORIA)

La cobertura se trata de un tipo de chocolate de muy buena calidad que contiene manteca de caco en una proporción(32-39%). Este alto porcentaje de manteca de cacao, combindo con un buen templado, proporcional al chocolate un mayor lustre y una textura mas rigida al romperse siendo además de sabor mas cremoso.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 1 Identificar los conceptos basicos de la chocolateria	**Estrategias didácticas activas**		
	1. Leer Textos **2. Tomar apuntes**		
AMBIENTE REQUERIDO: Aula cocina,meson de mármol, templado	**Tiempo invertido en el desarrollo de la actividad:**		
	Presencial **10 horas**	**Independiente** **2 horas**	

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N°2 Aplicar técnicas de templado de chocolate	**Estrategias didácticas activas**		
	1. Análisis de objetos **2. Aprendizaje experimental**		
AMBIENTE REQUERIDO: Aula cocina,meson de mármol, templado	**Tiempo invertido en el desarrollo de la actividad:**		
	Presencial **16 horas**	**Independiente** **4 horas**	

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N°3 Recomendar el uso adecuado de los insumos de chocolateria	**Estrategias didácticas activas**		
	1. Lectura dirigida **2. Práctica guiada**		
AMBIENTE REQUERIDO: Aula cocina,meson de mármol, templado	**Tiempo invertido en el desarrollo de la actividad:**		
	Presencial **6 horas**	**Independiente** **2 horas**	

Por otro lado encontramos las coberturas sabor a chocolate o chocolate sucedanio donde su principal ingrediente es la grasa vegetal hidrogenada, azúcar y a cocoa para el caso de la cobertura negra y de leche, haciendo que estos productos tengan un sabor mas dulce y menos notas de chocolate.

Las coberturas de chocolate se hacen de chocolate negro, con leche y blanco y la principal diferencia con el chocolate al uso, como por ejemplo el de una tableta de chocolate es que tiene mayor cantidad de manteca de cacao en torno a un 30%.

Existen tres variedades:

Cobertura Negra: Que en realidad es café oscuro elaborada con pasta de cacao, manteca de cacao,azúcar, lecitina y esencia de vainilla.

Cobertura de leche: Por que además de estar elaborada con pasta de cacao, manteca de cacao, lecitina y esencia de vainilla lleva leche en polvo.

3.4 TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

Actividad 1: Realice un Cuestionario de conceptos basicos de chocolateria

Actividad 2: Haga una Lista de chequeo del procedimiento del atemperado del chocolate.

Actividad 3: Realice una Ficha tecnica templado chocolate

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Responde un cuestionario relacionado con los conceptos teóricos sobre el chocolate	Aplica los controles del proceso de acuerdo a criterio técnico	**Técnica:** Formuacion de preguntas **Instrumento:** Cuestionario
Evidencias de Desempeño: Realizar una lista de chequeo el templado de chocolate según parámetros de establecidos.	Utiliza técnicas de decoración con chocolate y sucedáneos según producto a decorar	**Técnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Diligencia Ficha técnica del templado de chocolate	Reconoce los diferentes tipos de chocolate y sucedáneos conforme a las características y ficha técnica.	**Técnica:** Valoración de producto **Instrumento:** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Chocolateria:

Es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos que derivan de la manipulación de las semillas del cacao: la masa del cacao y la manteca de cacao.

Pasteleria:

Es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres. El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, y decoración de platos dulces tales como pies, tartas, pasteles, galletas, budines.

Templado:

Que no es o no está frío ni caliente.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Mejor libro de chocolate (GOURMEND WORLD COOKBOOK AWARDS)-6° EDICION

El gran libro del CHOCOLATE Editorial Everest; 6ª edicion(1 Enero 1998)

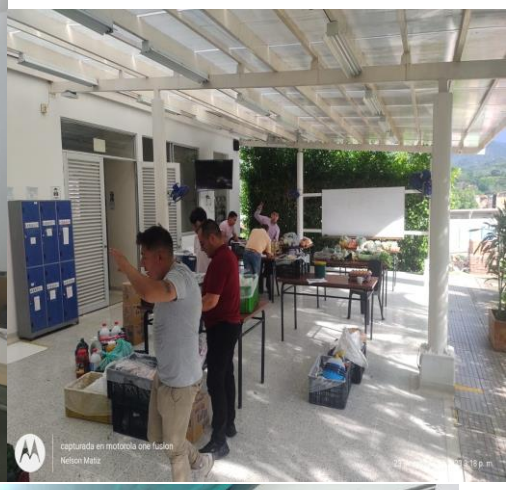
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Nelson Andres Matiz Matiz	Instructor	Centro de Desarrollo Aroindustrial y Empresarial (Gastronomia)	**15-09-23**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
23 de octubre de 2023 7:39 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
19 de octubre de 2023 8:30 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
19 de octubre de 2023 7:34 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
18 de octubre de 2023 7:24 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
17 de octubre de 2023 3:36 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
17 de octubre de 2023 6:52 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
12 de octubre de 2023 5:01 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
11 de octubre de 2023 3:23 p.m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
10 de octubre de 2023 6:33 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
10 de octubre de 2023 6:31 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
9 de octubre de 2023 3:46 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
3 de octubre de 2023 8:21 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
3 de octubre de 2023 4:58 p. m.


capturada en motorola one fusion
Nelson Matiz
28 de septiembre de 2023 8:20 p. m.