PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 26 de abril del 2024

Señor (a)
David Alberto Ortega Mejía
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5879598**
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes abril del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR.5879598 del año 2024

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA , identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.919.644 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en 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 de TREINTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($34.655.450). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($3.465.545) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre del 2024

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	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	En formación la ficha N° 2947231 de puerto libertador en cocina básica nivel 1, ficha 2947233 chima cocina básica nivel, la ficha N° 2947266 de Montería en preparaciónde salsas básicas para la cocina básicacaliente, La ficha N° 2939624 de mateo Gómez en cocina regional, todas matriculadas. En proceso de matrícula los cursos: cocina básica nivel 1 de puerto libertador y comida rápida de planeta rica, en proceso de inicio de formación.	Lista de asistencia, FOTOGRAFIAS, CORREOS ELECTRONICOS
2	Apoyar 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 elaboraron las guías de aprendizaje de las fichas: N° 2947231, ficha 2947233, la ficha N° 2947266, la ficha N° 2939624.	Guías 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 crearon rutas de aprendizaje de las fichas: N° 2947231, ficha 2947233, la ficha N° 2947266	PANTALLAZOS
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación	En el mes correspondiente a abril no se han participado en reuniones de ningún tipo.	N/A

	Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.		
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No se ha dado el caso para presentar actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas, dado que para el programa CAMPESENA no aplica.	N/A
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Hasta el momento no se ha realizado trámites de deserción de aprendices de acuerdo a lo establecido	N/A
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se han asistido a aprendices en novedades de acuerdo al reglamento establecido en el mes correspondiente de abril	N/A
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se presentan las guías de aprendizaje desarrolladas en el mes de abril para las fichas: N° 2947231, ficha 2947233, la ficha N° 2947266, la ficha N° 2939624.	Formatos GFPI-F-135 (Guía)
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No se han participado en proyectos dado que el programa CAMPESENA no participa en proyectos de investigación aplicada, técnica o pedagógica	N/A
10	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 realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2 las carpetas GF y GC y la nueva versión del informe de ejecución mensual	Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo	Hasta el momento no se han presentado anomalías,	N/A

	de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	inconsistencias, novedades de aprendices o hallazgos en el registro de la información en el mes de abril.	
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión -Terminación).	No se ha comunicado al supervisor ninguna anomalía, inconsistencia, o novedades del contrato	N/A
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Hasta el momento no se han atendido solicitudes por el supervisor del contrato.	N/A
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No se han gestionados la colocación de aprendices en etapa productiva y rendidos informes periódicos de los resultados alcanzados, dado que el programa CAMPESENA no asiste estas gestión de aprendices.	N/A

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.

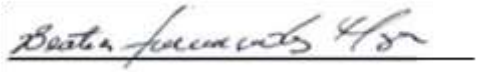
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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 No.4540792708 de la planilla, operador Bancoomeva y periodo Marzo 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,



Firma
BEATRIZ FERNANDEZ MEZA
Contratista
C.C. No. 50919644

Recibí a satisfacción:

Firma
David Alberto Ortega Mejía
Supervisor(a) Contrato Nº **CO1.PCCNTR.5879598** de 2024
Coordinador Académico

EVIDENCIAS

1.1 CIERRE MARZO FORMACIONES (18 DE MARZO A 31 DE MARZO 2024)













1.2 LISTAS DE ASISTENCIA PERIODO FORMACIONES (18 DE MARZO A 31 DE MARZO 2024)

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 REGIONAL
FICHA No 2947233
Municipio: CHIMA
Lugar: Casa Comunitaria
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA
Nº. Doc. Identidad: 50919644
FECHA: 23 de marzo / 24
HORARIO: 13-21

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEAN PEREZ	AMERLIS DEL CARMEN	1063082556		
02	OCHOA GASPAR	ANA KARINA	1196696832		
03	MORALES CAMARGO	ADOLFINA MARIA	25887751	3234	Adolfina Mora
04	OLASCUAGA CONDE	BERLIS YANETH	25890247		
05	DIAZ ROJA	CLARA EUGENIA	25887700	3	
06	SDIAZ VANEGA	DAILIN ISLENE	1003059469	31	
07	ESPITIA CORDERO	DARYINIS PAOLA	1063074624	312	Daryinis Espitia
08	BERROCAL URZOLA	DELCY ELENA	25887728		
09	ARRIETA CONTRERAS	DEYALYT DARIANA	1067972279	31 37	Deyalyt Arrieta
10	PATERNINA VELASQUEZ	DEYIS JOHANA	1063077949	310 535 4119	DEYIS PATERNINA
11	DIAZ TUIRAN	DIANA CRISTINA	30581519	320	Diana Diaz
12	BENEGAS BANDA	ENADIS DEL CARMEN	1063074697	30	Enadis Vanegas
13	HERRERA MUÑOZ	ESTHER MARIA	1063081934	317	ESTHER H.
14	VELASQUEZ MONTOYA	EMULSI MATILDE	50981924	302 326 2867	Emulsi V M
15	LUNA VELASQUEZ	ESTEFANY MICHEL	1063079781	313 713 1267	Estefany L
16	MOGOLLON PUENTE	ERASMO NEMESIO	11078074	32	
17	PADILLA MARTINEZ	ERICA PATRICIA	1068664733	3164	Erika padilla
18	CUADRADO ESPITIA	GLYDER ESTHER	28886975		Glyder Cuadrado
19	MOGOLLON RODRIGUEZ	JESUS ALFREDO	10776164	300	
20	ESPITIA DIAZ	KATERIN	1003060497	3196907	Katerin
21	RENDON ARGEL	LEILA PAOLA	1133749031	32	Leila R.
22	DIAZ ARROYO	LIDIS ESTHER	25887904	300 455 0477	Lidis Diaz A
23	QUIROZ ZABALA	LILIANA ISABEL	1007809504	321554 1007	Liliana Quiroz
24	CASTILLO	LUZMARY DEL CARMEN	6178575		
26	GALVIS DIAZ	MARIA CECILIA	1072250331	3104219	76 Maria
27	BELLO MONTAÑO	MARIELA DEL CARMEN	25887100		
28	SANCHEZ MEDINA	MARIA DE LA PAZ	25887381	318	Maria Sanchez
29	ARRIETA ORTIZ	MARIA TERESA	1193103450		

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernández Meza

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 REGIONAL
FICHA No 2947233
Municipio: CHIMÁ — Lugar: Casa Comunitaria.
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA — Nº. Doc. Identidad: 50919644
FECHA: 22 de Marzo - 2024 — HORARIO: 13-21

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEAN PEREZ	AMERLIS DEL CARMEN	1063082556		
02	OCHOA GASPAR	ANA KARINA	1196696832		
03	MORALES CAMARGO	ADOLFINA MARIA	25887751	3234[illegible]	Adolfina Morales
04	OLASCUAGA CONDE	BERLIS YANETH	25890247		
05	DIAZ ROJA	CLARA EUGENIA	25887700	3[illegible]	
06	SDIAZ VANEGA	DAILIN ISLENE	1003059469	3145129276	
07	ESPITIA CORDERO	DARYINIS PAOLA	1063074624	3127359013	Daryinis Espitia
08	BERROCAL URZOLA	DELCY ELENA	25887728		
09	ARRIETA CONTRERAS	DEYALYT DARIANA	1067972279	3157979237	Deyalyt Arrieta
10	PATERNINA VELASQUEZ	DEYIS JOHANA	1063077949	310 535 4119	DEYIS PATERNINA
11	DIAZ TUIRAN	DIANA CRISTINA	30581519	3203210[illegible]	Diana Diaz
12	BENEGAS BANDA	ENADIS DEL CARMEN	1063074697	3016794[illegible]	Enadis Vanegas
13	HERRERA MUÑOZ	ESTHIER MARIA	1063081934	3177045[illegible]	ESTHER H.
14	VELASQUEZ MONTOYA	EMULSI MATILDE	50981924	302 320 3867	Emulsi V M
15	LUNA VELASQUEZ	ESTEFANY MICHEL	1063079781	313 712 1267	ESTEFANY L
16	MOGOLLON PUENTE	ERASMO NEMESIO	11078074	3[illegible]	
17	PADILLA MARTINEZ	ERICA PATRICIA	1068664733	3164192526	Erika padilla
18	CUADRADO ESPITIA	GLYDER ESTHER	28886975		Glyder Cuadrado
19	MOGOLLON RODRIGUEZ	JESUS ALFREDO	10776164	300 882 7[illegible]	
20	ESPITIA DIAZ	KATERIN	1003060497	3186907[illegible]	Katerin
21	RENDON ARGEL	LEILA PAOLA	1133749031	3247846[illegible]	Leila R.
22	DIAZ ARROYO	LIDIS ESTHER	25887904	300 415 0477	Lidis Diaz A
23	QUIROZ ZABALA	LILIANA ISABEL	1007809504	321554 1007	Liliana Quiroz
24	CASTILLO	LUZMARY DEL CARMEN	6178575		
26	GALVIS DIAZ	MARIA CECILIA	1072250331	3105121976	
27	BELLO MONTAÑO	MARIELA DEL CARMEN	25887100		
28	SANCHEZ MEDINA	MARIA DE LA PAZ	25887381	3181512030	Maria Sanchez
29	ARRIETA ORTIZ	MARIA TERESA	1193103450		

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernandez Meza

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: COCINA BASICA REGIONAL
FICHA No 2947233
Municipio: CHIMA
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA
Lugar: Casa Comunitaria
Nº Doc. Identidad: 50919644
FECHA: 24 MAR 2024
HORARIO: 13-21

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEAN PEREZ	AMERLIS DEL CARMEN	1063092766		
02	OCHOA GASPAR	ANA KARINA	1196666832		
03	MORALES CAMARGO	ADOLFINA MARIA	25887751	3234	Adolfina Morales
04	OLASCUAGA CONDE	BERLIS YANETH	25890247		
05	DIAZ ROJA	CLARA EUGENIA	25887700	3163	
06	SDIAZ VANEGA	DAILIN ISLENE	1003069469	3145	
07	ESPITIA CORDERO	DARYINIS PAOLA	1063074624	3127	Daryinis Espitia
08	BERROCAL URZOLA	DELCY ELENA	25887728		
09	ARRIETA CONTRERAS	DEYALYT DARIANA	1067972279	3167	Deyalyt Arrieta.
10	PATERNINA VELASQUEZ	DEYIS JOHANA	1063077949	310 535 4119	DEYIS PATERNINA
11	DIAZ TUIRAN	DIANA CRISTINA	30581519	3203	Diana Diaz
12	BENEGAS BANDA	ENADIS DEL CARMEN	1063074697	3016	enadis Vanegas.
13	HERRERA MUÑOZ	ESTHER MARIA	1063081934	3177	ESTHER H.
14	VELASQUEZ MONTOYA	EMULSI MATILDE	50981924	302 328 3827	Emulsi V M
15	LUNA VELASQUEZ	ESTEFANY MICHEL	1063079781	313 712 1267	ESTEFANY L
16	MOGOLLON PUENTE	ERASMO NEMESIO	11078074	3206	
17	PADILLA MARTINEZ	ERICA PATRICIA	1068664733	3164	ERIKA padilla
18	CUADRADO ESPITIA	GLYDER ESTHER	28886975		Glyder Cuadrado
19	MOGOLLON RODRIGUEZ	JESUS ALFREDO	10776164	3008	
20	ESPITIA DIAZ	KATERIN	1003060497	3186	Katerin
21	RENDON ARGEL	LEILA PAOLA	1133749031	3247	Leila R.
22	DIAZ ARROYO	LIDIS ESTHER	25887904	300 415 0477	Lidis Diaz A
23	QUIROZ ZABALA	LILIANA ISABEL	1007809504	321 554 1007	Liliana Quiroz
24	CASTILLO	LUZMARY DEL CARMEN	6178575		
26	GALVIS DIAZ	MARIA CECILIA	1072250331	3105	
27	BELLO MONTAÑO	MARIELA DEL CARMEN	25887100		
28	SANCHEZ MEDINA	MARIA DE LA PAZ	25887381	3181	Maria Sanchez
29	ARRIETA ORTIZ	MARIA TERESA	1193103450		

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernandez Meza

Sistema de Gestión de la Calidad

Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Cúcuta
CENTRO DE ARBITRAJE CIARBA
FORMATO UNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT

Nombre del Curso: COCINA BASICA REGIONAL
FECHA No: 29477233
Municipio: CUCUTA
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA
Lugar: CASA COMUNITARIA
Nº Dur: [illegible]
FECHA: 26 marzo de/24
HORARIO: [illegible]

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEAN PEREZ	ABERLIS DEL CARMEN	1063952556		
02	OCHOA GASPAR	ANA KARINA	1196898832		
03	MORALES CAMARGO	ADOLFINA MARIA	25887751	3239[illegible]	Adolfina Morales
04	OLASCUAGA CONDE	BERLIS YANETH	25892247		
05	DIAZ ROJA	CLARA EUGENIA	25887730	3[illegible]	
06	SOTO VANEGA	DARLIN ISLENE	1093956469	3[illegible]	
07	ESPITIA CORDERO	DARYINIS PAOLA	1063074624	312[illegible]3	Daryinis Espitia
08	BERROCAL URZOLA	DELCY ELENA	25887728		
09	ARRIETA CONTRERAS	DEYALYT DARIANA	1067977279	3[illegible] 37	Deyalyt Arrieta
10	PATERNINA VELASQUEZ	DEYIS JOHANA	1063077949	310 535 4109	DEYIS Paternina
11	DIAZ TUBIAN	DIANA CRISTINA	30581519	3203810[illegible]	Diana Diaz
12	BENEGAS BANDA	ENADIS DEL CARMEN	1063074697	3[illegible]	Enadis Benegas
13	HERRERA MUÑOZ	ESTHER MARIA	1063081904	3[illegible]	ESTHER H.
14	VELASQUEZ MONTOYA	EMILSI MATILDE	50981924	302 328 2821	Emilsi V M
15	LUNA VELASQUEZ	ESTEFANY MICHEL	1063079781	313 712 1284	estefany L
16	MOGOLLON PUENTE	ERASMO NEMESIO	11076074	3[illegible]	
17	PADILLA MARTINEZ	ERICA PATRICIA	1068664733	3[illegible]	Erika padilla
18	CUADRADO ESPITIA	GLYDER ESTHER	28886875		Glyder Cuadrado
19	MOGOLLON RODRIGUEZ	JESUS ALFREDO	10776164	300 882 7824	
20	ESPITIA DIAZ	KATERIN	1003060497	3[illegible]	Katerin
21	RENDON ARGEL	LEILA PAOLA	1133749031	3[illegible]	Leila R.
22	DIAZ ARROYO	LIDIS ESTHER	25887904	300 415 6427	Lidis Diaz A
23	QUIROZ ZABALA	LILIANA ISABEL	1007809504	321554 1001	Liliana Quiroz
24	CASTILLO	LUZMARY DEL CARMEN	6176575		
26	GALVIS DIAZ	MARIA CECILIA	1072250331	3[illegible]	
27	BELLO MONTAÑO	MARIELA DEL CARMEN	25887100		
28	SANCHEZ MEDINA	MARIA DE LA PAZ	25887381	3[illegible]	Maria Sanchez
29	ARRIETA ORTIZ	MARIA TERESA	1193103450		

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Beatriz Fernández Meza

Sistema de Gestión de la Calidad

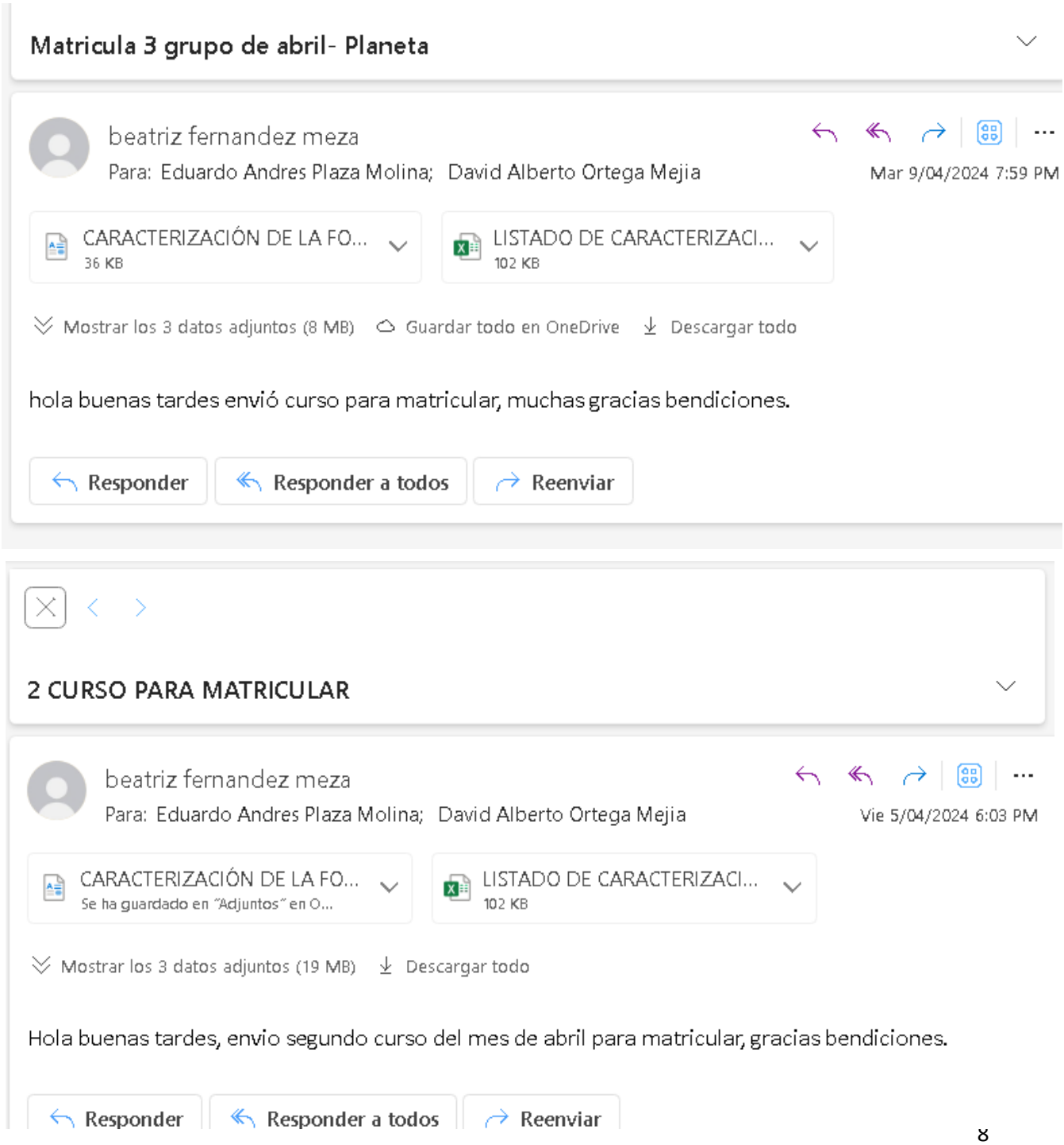
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: COCINA BASICA REGIONAL
FICHA No 2947233
Municipio: CHIMA — Lugar: Casa Comunitaria
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA — Nº. Doc. Identidad: 50919644
FECHA: 27 marzo / 24 — HORARIO: 13-21

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEAN PEREZ	AMERLIS DEL CARMEN	1063082556		
02	OCHOA GASPAR	ANA KARINA	1196696832		
03	MORALES CAMARGO	ADOLFINA MARIA	25887751	3234711006	Adolfina Morales
04	OLASCUAGA CONDE	BERLIS YANETH	25890247		
05	DIAZ ROJA	CLARA EUGENIA	25887700	3146241021	
06	SDIAZ VANEGA	DAILIN ISLENE	1003059469	3145129276	
07	ESPITIA CORDERO	DARYINIS PAOLA	1063074624	3127359013	Daryinis Espitia
08	BERROCAL URZOLA	DELCY ELENA	25887728		
09	ARRIETA CONTRERAS	DEYALYT DARIANA	1067972279	3184719727	Deyalyt Arrieta
10	PATERNINA VELASQUEZ	DEYIS JOHANA	1063077949	310 535 4119	DEYIS PATERNINA
11	DIAZ TUIRAN	DIANA CRISTINA	30561519	3203810941	Diana Dia
12	BENEGAS BANDA	ENADIS DEL CARMEN	1063074697	3016759435	enadis Vanegas
13	HERRERA MUÑOZ	ESTHER MARIA	1063081934	3177045586	ESTHER H.
14	VELASQUEZ MONTOYA	EMULSI MATILDE	50981924	302 329 3827	Emulsi V M
15	LUNA VELASQUEZ	ESTEFANY MICHEL	1063079781	313 712 1287	ESTEFANY L
16	MOGOLLON PUENTE	ERASMO NEMESIO	11078074	3206491792	
17	PADILLA MARTINEZ	ERICA PATRICIA	1068664733	3164192526	ERika padilla
18	CUADRADO ESPITIA	GLYDER ESTHER	28886975		Glyder Cuadrado
19	MOGOLLON RODRIGUEZ	JESUS ALFREDO	10776164	3008827924	
20	ESPITIA DIAZ	KATERIN	1003060497	3186907969	Katerin
21	RENDON ARGEL	LEILA PAOLA	1133749031	3247861845	Leila R.
22	DIAZ ARROYO	LIDIS ESTHER	25887904	300 455 0477	Lidis Diaz A
23	QUIROZ ZABALA	LILIANA ISABEL	1007809504	321559 1007	Liliana Quiroz
24	CASTILLO	LUZMARY DEL CARMEN	6178575		
26	GALVIS DIAZ	MARIA CECILIA	1072250331	3105121976	
27	BELLO MONTAÑO	MARIELA DEL CARMEN	25887100		
28	SANCHEZ MEDINA	MARIA DE LA PAZ	25887381	3181512030	Maria Sanchez
29	ARRIETA ORTIZ	MARIA TERESA	1193103450		

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernandez M.

1.3 PROCESO DE MATRICULA COCINA BASICA PUERTO LIBERTADOR Y COMIDA RAPIDA PLANETA RICA (CORREOS)



1.4 FICHAS CON RUTAS DE APRENDIZAJE

Reporte de Juicios

Fecha del Reporte:	23/04/2024
Ficha de Caracterización:	2947231
Cógigo:	63550051
Versión:	1
Denominación:	COCINA BÁSICA NIVEL 1
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	01/04/2024
Fecha Fin:	11/04/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1003047913	MARIA ALEJANDRA	HERRERA CASTRO	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRI PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVAL USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
CC	1003047913	MARIA ALEJANDRA	HERRERA CASTRO	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRI PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVAL USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
CC	1003047913	MARIA ALEJANDRA	HERRERA CASTRO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M INDUSTRIA Y TURISMO)
CC	1003078161	JOSE JOAQUIN	TAPIAS LOPEZ	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRI PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVAL USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
CC	1003078161	JOSE JOAQUIN	TAPIAS LOPEZ	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRI PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVAL USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
CC	1003078161	JOSE JOAQUIN	TAPIAS LOPEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M INDUSTRIA Y TURISMO)
CC	1049562282	SOL MARIA	ALEMAN HERNANDEZ	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRI PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVAL USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Reporte de Juicios

Fecha del Reporte:	23/04/2024
Ficha de Caracterización:	2947266
Cógigo:	63550093
Versión:	1
Denominación:	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	15/03/2024
Fecha Fin:	22/03/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1002999109	VALENTINA	PEREZ FRANCO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M
CC	1038110814	MAYRA ALEJANDRA	VILLAMIL SALGADO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M
TI	1062969473	YUHAINA	LOPEZ FERNANDEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M
CC	1063150156	NELLYS YANETH	SALEME PEREZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M
CC	1063277846	LIZA NATAHALIA	VELASQUEZ PORTACIO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M
TI	1067865825	KAREN JUDITH	FLOREZ PEREIRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M
CC	1067880270	NIRLEY DEL CARMEN	ACOSTA JIMENEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M
CC	1068585278	JAVEIDY JUDITH	OLASCOAGA HERNANDEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M
CC	1071349680	JALINETH DEL CARMEN	ARGUELLO LUNA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M
CC	1073815132	MARCELA	DORIA AGUILAR	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLI CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL M

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE Consultar

Ficha de Caracterización: FICHA 2947266 (PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE) Consultar

Ruta(s) de Aprendizaje por Actividades

Nombre	Fecha de Registro	Estado	Opciones
2947231 PREPARACION DE SALSAS BASICAS PARA LA COCINA CALIENTE MONTERIA	23/abr/2024	Activa	

Página 1 de 1

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: COCINA BÁSICA NIVEL 1 Consultar

Ficha de Caracterización: FICHA 2947231 (COCINA BÁSICA NIVEL 1) Consultar

Ruta(s) de Aprendizaje por Actividades

Nombre	Fecha de Registro	Estado	Opciones
RUTA2947231 PUERTO LIBERTADOR	23/abr/2024	Activa	

Página 1 de 1

1.5 PUERTO LIBERTADOR










SOY
MAMA



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 REGIONAL			
FICHA No 2947231			
Municipio: PUERTO LIBERTADOR		Lugar: Restaurante Comedor	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		Nº. Doc. Identidad	50919644
FECHA:	02-04-2024	HORARIO:	13-21

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEJANDRA	TAPIAS QUIÑONEZ	1063283902	3182013078	
02	ANA DELFA	MARTINEZ DIAZ	1066598944		
03	DERLIS YANITH	CERPA ALMANZA	25999413		Derlis
04	DIANA ESTHER	LOPEZ CERVANTES	50944700	3204420995	Diana Lopez
05	ELVIA MARIA	LOPEZ VILCHE	30671367		E. López
06	FELICITA	NEGRETE JARAMILLO	50978550		
07	JABEANYS	LOPEZ FERNANDEZ	1062431959	3243827562	Jabeanys
08	JAIBELIN DEL CARMEN	JIMENEZ PEREZ	6959581	3137626002	Jaibelin J.
09	JOSE JOAQUIN	TAPIAS LOPEZ	1003078161		Jose Tapias
10	KEREN JUDITH	FLOREZ PEREIRA	1067865825	3045824032	Keren Florez P.
11	LEANIS MARIA	GONZALEZ CALDERIN	1067962535	3239841675	Leanis Gonzalez
12	LINA MILETH	MOVILLA MENDEZ	1148695632	3135175188	Lina Movilla
13	LIVIS LADIS	FLOREZ SOTO	1133789552	3202412348	livis Flore
14	LUZ AMPARO	MAZO SIPION	25999120	3028151035	luz mazo sipion
15	LUZ MIRIAM	JIMENEZ PEREZ	25853532	3137620497	
16	MAIRA ALEJANDRA	VEGA ALDANA	1063292708	3207553465	Maira vega A.
17	MAIRA ALEJANDRA	HERRERA CASTRO	1003047913		Maira Puertas
18	MARCELA SANDRITH	MORALES TORRES	1063296416	3124411462	Marcela Morales
19	MARIA ISABEL	PUERTAS SOTO	1063358909		
20	MARIS DEL CARMEN	BALTAZAR MONTALVO	25999707	3146458191	Maris Baltazar
21	MARLENY DEL CARMEN	ROMERO BELTRAN	39285932	3135016690	Marleny Romero
22	MARLIS DEL CARMEN	TORDECILLA MENDEZ	50947877		
23	MARUDIS DEL CARMEN	SOTELO MARTINEZ	1063281851	3215846885	Marudis Sotelo
24	MICHELL	HOYOS TORRES	1068421664	3109190810	
25	MILADYS	TORDECILLA MENDEZ	25999458		
26	NINIBETH DEL CARMEN	PEREZ VILLASMIL	20372915	3103633066	
27	MIRLEY MILENA	SAEZ FABRA	1064191202	3103581270	mirley saez
28	NORIS CECILIA	MOLINA OYOLA	39284183		Noris Molina
29	SAIVITH MARIA	MARTINEZ DIAZ	1063292051	3126613531	Saivith M.
30	SOL MARIA	ALEMAN HERNANDEZ	1049562282	3118201512	Sol Maria Aleman
31	VIVIANA ROSA	VARGAS PADILLA	1063301954	3018203015	Viviana Rosa V

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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 REGIONAL			
FICHA No 2947231			
Municipio: PUERTO LIBERTADOR		Lugar: Restaurante Comedor	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		Nº. Doc. Identidad	50919644
FECHA:	01-04-2024	HORARIO:	13-21

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEJANDRA	TAPIAS QUIÑONEZ	1063283902	3182013018	
02	ANA DELFA	MARTINEZ DIAZ	1066598944		
03	DERLIS YANITH	CERPA ALMANZA	25999413		Derlys
04	DIANA ESTHER	LOPEZ CERVANTES	50944700	3104426595	
05	ELVIA MARIA	LOPEZ VILCHE	30671367		E. López
06	FELICITA	NEGRETE JARAMILLO	50978550		
07	JABEANYS	LOPEZ FERNANDEZ	1062431959	3243827562	
08	JAIBELIN DEL CARMEN	JIMENEZ PEREZ	6959581	3137626002	Jaibelin. J
09	JOSE JOAQUIN	TAPIAS LOPEZ	1003078161		Jose Tapias
10	KEREN JUDITH	FLOREZ PEREIRA	1067865825	3045829682	
11	LEANIS MARIA	GONZALEZ CALDERIN	1067962535	3234842745	
12	LINA MILETH	MOVILLA MENDEZ	1148695632	3135175188	Lina Movilla
13	LIVIS LADIS	FLOREZ SOTO	1133789552	3202423486	Livis Florez
14	LUZ AMPARO	MAZO SIPION	25999120	3028152035	
15	LUZ MIRIAM	JIMENEZ PEREZ	25853532	3137680717	
16	MAIRA ALEJANDRA	VEGA ALDANA	1063292708	3202553461	Maira Vega A.
17	MAIRA ALEJANDRA	HERRERA CASTRO	1003047913	3222455955	Maira Herrera
18	MARCELA SANDRITH	MORALES TORRES	1063296416	3124414622	Marcela Morales
19	MARIA ISABEL	PUERTAS SOTO	1063358909	3125203011	Maira Puertas
20	MARIS DEL CARMEN	BALTAZAR MONTALVO	25999707	3146458311	Maris baltazar.
21	MARLENY DEL CARMEN	ROMERO BELTRAN	39285932	3135016690	Marlenys Romero
22	MARLIS DEL CARMEN	TORDECILLA MENDEZ	50947877		
23	MARUDIS DEL CARMEN	SOTELO MARTINEZ	1063281851	3215846855	Marudis Sotelo
24	MICHELL	HOYOS TORRES	1068421664	3109190810	
25	MILADYS	TORDECILLA MENDEZ	25999458		
26	NINIBETH DEL CARMEN	PEREZ VILLASMIL	20372915	310.3603306	
27	MIRLEY MILENA	SAEZ FABRA	1064191202	3103581220	mirley saez
28	NORIS CECILIA	MOLINA OYOLA	39284183		Noris Molina
29	SAIVITH MARIA	MARTINEZ DIAZ	1063292051	3126613531	Saivith M.
30	SOL MARIA	ALEMAN HERNANDEZ	1049562282	3118201512	Sol M Alemaan
31	VIVIANA ROSA	VARGAS PADILLA	1063301954	3023203015	Viviana Rosa V

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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 REGIONAL			
FICHA No 2947231			
Municipio: PUERTO LIBERTADOR		Lugar: Restaurante Comedor	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		N°. Doc. Identidad	50919644
FECHA:	03-04-2024	HORARIO:	13-21

N.°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEJANDRA	TAPIAS QUIÑONEZ	1063283902	318201-3012	
02	ANA DELFA	MARTINEZ DIAZ	1066598944		
03	DERLIS YANITH	CERPA ALMANZA	25999413	3285436	
04	DIANA ESTHER	LOPEZ CERVANTES	50944700		E. López
05	ELVIA MARIA	LOPEZ VILCHE	30671367		
06	FELICITA	NEGRETE JARAMILLO	50978550	3135411857	Felicita Negrete
07	JABEANYS	LOPEZ FERNANDEZ	1062431959	3243827562	
08	JAIBELIN DEL CARMEN	JIMENEZ PEREZ	6959581		Jaibelin. J.
09	JOSE JOAQUIN	TAPIAS LOPEZ	1003078161		Jose Tapias
10	KEREN JUDITH	FLOREZ PEREIRA	1067865825	3045829032	Keren Florez P.
11	LEANIS MARIA	GONZALEZ CALDERIN	1067962535		Leanis Gonzalez
12	LINA MILETH	MOVILLA MENDEZ	1148695632	3135175188	Lina Movilla.
13	LIVIS LADIS	FLOREZ SOTO	1133789552	3202423486	Livis Florez
14	LUZ AMPARO	MAZO SIPION	25999120	3028052035	Luz Mazo Sipion
15	LUZ MIRIAM	JIMENEZ PEREZ	25853532	3137620497	
16	MAIRA ALEJANDRA	VEGA ALDANA	1063292708	3202553446	Maira Vega A.
17	MAIRA ALEJANDRA	HERRERA CASTRO	1003047913	3222455955	Maira Herrera
18	MARCELA SANDRITH	MORALES TORRES	1063296416	3124414622	Marcela Morales
19	MARIA ISABEL	PUERTAS SOTO	1063358909	3225203011	Maria Puertas
20	MARIS DEL CARMEN	BALTAZAR MONTALVO	25999707	3146458229	Maris baltazar.
21	MARLENY DEL CARMEN	ROMERO BELTRAN	39285932	3109150810	
22	MARLIS DEL CARMEN	TORDECILLA MENDEZ	50947877		
23	MARUDIS DEL CARMEN	SOTELO MARTINEZ	1063281851		
24	MICHELL	HOYOS TORRES	1068421664	3109190810	
25	MILADYS	TORDECILLA MENDEZ	25999458		
26	NINIBETH DEL CARMEN	PEREZ VILLASMIL	20372915	310.360.3305	
27	MIRLEY MILENA	SAEZ FABRA	1064191202		
28	NORIS CECILIA	MOLINA OYOLA	39284183		Noris Molina
29	SAIVITH MARIA	MARTINEZ DIAZ	1063292051	3126613531	Saivith M.
30	SOL MARIA	ALEMAN HERNANDEZ	1049562282	1049562282	Sol Maria Aleman
31	VIVIANA ROSA	VARGAS PADILLA	1063301954	3018203065	Viviana Rosa V.

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernández Meza

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 REGIONAL			
FICHA No 2947231			
Municipio: PUERTO LIBERTADOR		Lugar: Restaurante Comedor	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		Nº. Doc. Identidad	50919644
FECHA:	05-04-2024	HORARIO:	13-21

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEJANDRA	TAPIAS QUIÑONEZ	1063283902	3182013018	
02	ANA DELFA	MARTINEZ DIAZ	1066598944		
03	DERLIS YANITH	CERPA ALMANZA	25999413		
04	DIANA ESTHER	LOPEZ CERVANTES	50944700		
05	ELVIA MARIA	LOPEZ VILCHE	30671367		E. Lopez
06	FELICITA	NEGRETE JARAMILLO	50978550	3135970325	Felicita Negrete
07	JABEANYS	LOPEZ FERNANDEZ	1062431959	3243827562	
08	JAIBELIN DEL CARMEN	JIMENEZ PEREZ	6959581	3137616260	Jaibelin. J
09	JOSE JOAQUIN	TAPIAS LOPEZ	1003078161	3233579000	Jose Tapias
10	KEREN JUDITH	FLOREZ PEREIRA	1067865825	3045829802	Keren Florez p.
11	LEANIS MARIA	GONZALEZ CALDERIN	1067962535		Leanis Gonzalez
12	LINA MILETH	MOVILLA MENDEZ	1148695632	3135175188	Lina Movilla
13	LIVIS LADIS	FLOREZ SOTO	1133789552	3202423486	livis florez
14	LUZ AMPARO	MAZO SIPION	25999120		Luz mazo Sipion
15	LUZ MIRIAM	JIMENEZ PEREZ	25853532	3137620797	
16	MAIRA ALEJANDRA	VEGA ALDANA	1063292708	3202553466	Maira Vega A.
17	MAIRA ALEJANDRA	HERRERA CASTRO	1003047913	3222455965	Maira Herrera
18	MARCELA SANDRITH	MORALES TORRES	1063296416	3124414620	Marcela Morales
19	MARIA ISABEL	PUERTAS SOTO	1063358909	3124411462	Maria Puertas
20	MARIS DEL CARMEN	BALTAZAR MONTALVO	25999707	3146458534	Maris baltazar
21	MARLENY DEL CARMEN	ROMERO BELTRAN	39285932	3109190810	Marleny Romero
22	MARLIS DEL CARMEN	TORDECILLA MENDEZ	50947877		
23	MARUDIS DEL CARMEN	SOTELO MARTINEZ	1063281851		
24	MICHELL	HOYOS TORRES	1068421664	3109190810	
25	MILADYS	TORDECILLA MENDEZ	25999458		
26	NINIBETH DEL CARMEN	PEREZ VILLASMIL	20372915	310.360.3306	
27	MIRLEY MILENA	SAEZ FABRA	1064191202		
28	NORIS CECILIA	MOLINA OYOLA	39284183		Noris Molina
29	SAIVITH MARIA	MARTINEZ DIAZ	1063292051	3126615531	Saivith M.
30	SOL MARIA	ALEMAN HERNANDEZ	1049562282	3118201512	Sol Maria Aleman
31	VIVIANA ROSA	VARGAS PADILLA	1063301954	3018203015	Viviana Rosa V.

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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 REGIONAL			
FICHA No 2947231			
Municipio: PUERTO LIBERTADOR		Lugar: Restaurante Comedor	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		Nº. Doc. Identidad	50919644
FECHA: 04-04-2024	HORARIO:	13-21	

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEJANDRA	TAPIAS QUIÑONEZ	1063283902	3182013012	Alejandra Tapias
02	ANA DELFA	MARTINEZ DIAZ	1066598944		
03	DERLIS YANITH	CERPA ALMANZA	25999413		DERLIS
04	DIANA ESTHER	LOPEZ CERVANTES	50944700		
05	ELVIA MARIA	LOPEZ VILCHE	30671367		E. Lopez
06	FELICITA	NEGRETE JARAMILLO	50978550	3135970325	Felicita Negrete
07	JABEANYS	LOPEZ FERNANDEZ	1062431959	3243827562	Jabeanys
08	JAIBELIN DEL CARMEN	JIMENEZ PEREZ	6959581	3137626[illegible]	Jaibelin. J
09	JOSE JOAQUIN	TAPIAS LOPEZ	1003078161	3235790[illegible]	Jose Tapias
10	KEREN JUDITH	FLOREZ PEREIRA	1067865825	3045829[illegible]	Keren Florez P.
11	LEANIS MARIA	GONZALEZ CALDERIN	1067962535		Leanis Gonzalez
12	LINA MILETH	MOVILLA MENDEZ	1148695632	313 5775188	Lina Movilla
13	LIVIS LADIS	FLOREZ SOTO	1133789552	3202428486	livis florez
14	LUZ AMPARO	MAZO SIPION	25999120		Luz Mazo Sipion
15	LUZ MIRIAM	JIMENEZ PEREZ	25853532	3137620797	Luz Jimenez
16	MAIRA ALEJANDRA	VEGA ALDANA	1063292708	3202553466	Maira Vega A.
17	MAIRA ALEJANDRA	HERRERA CASTRO	1003047913	3222455955	Maira Herrera
18	MARCELA SANDRITH	MORALES TORRES	1063296416	3124414620	Marcela Morales
19	MARIA ISABEL	PUERTAS SOTO	1063358909	3124414627	Maria Puertas
20	MARIS DEL CARMEN	BALTAZAR MONTALVO	25999707	3146458551	Maris baltazar
21	MARLENY DEL CARMEN	ROMERO BELTRAN	39285932	3109190810	Marleny Romero
22	MARLIS DEL CARMEN	TORDECILLA MENDEZ	50947877		
23	MARUDIS DEL CARMEN	SOTELO MARTINEZ	1063281851		
24	MICHELL	HOYOS TORRES	1068421664	3109190810	
25	MILADYS	TORDECILLA MENDEZ	25999458		
26	NINIBETH DEL CARMEN	PEREZ VILLASMIL	20372915	310.360.3306	Diez
27	MIRLEY MILENA	SAEZ FABRA	1064191202		
28	NORIS CECILIA	MOLINA OYOLA	39284183		Noris Molina
29	SAIVITH MARIA	MARTINEZ DIAZ	1063292051	3126615531	Saivith M.
30	SOL MARIA	ALEMAN HERNANDEZ	1049562282	3118201512	Sol Maria Aleman
31	VIVIANA ROSA	VARGAS PADILLA	1063301954	3018203015	Viviana Rosa V.

FIRMA DEL INSTRUCTOR

1.6 PLANETA RICA











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 BASICANIVEL 1			
FICHA No 2964691			
Municipio: PLANETA RICA		Lugar: PITALITO	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		Nº. Doc. Identidad	50919644
FECHA: 10-04-2024	HORARIO:	13-21	

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	BETANCUR BARELAS	YULI PAOLA	1040355250		Yuli Betancur
02	SANCHEZ SANTERO	ANDRY YANETH	1063288399		Andry Sanchez
03	PEREZ CAMARGO	SANTA ISABEL	1067290295	3[illegible]	Santa Perez
04	GENEY JULIO	LUDYS MARIA	1007849402	3216525[illegible]	Ludis Geney
05	RAMOS MESA	DANIELA INES	1003305451	3023447[illegible]	DANIELA RAMOS
06	SANCHEZ AVILA	GABRIELA JOSEFA	50871419		Gabriela Sanchez
07	FERIAS AMBROCIO	YARELIS ISABEL	1007792210	3235[illegible]	Yarelis Ferias
08	JULIO PEÑATE	ELKIN DAVID	100396139		Elkin Julio
09	SOLANO DIAZ	CLAUDIA PATRICIA	1066729157	3[illegible]	Claudia Solano
10	JULIO SOLANO	MARY LUZ	26037412	3023447[illegible]	Mary Luz Julio
11	MARTINEZ MARTINEZ	LEANIS MARCELA	1003308952	3238949232	Leanis M
12	ORTEGA SOLANO	ANGY ARCELY	1003126455		
13	GALLEGO PINEDA	ANA CRISTINA	1007324859		
14	HERNANDEZ TRUJILLO	ARELIS DEL CARMEN	50979778	3023687208	Arelis H
15	PASTRANA GAVIRIA	ELIZABETH	1003305460	302 [illegible] 1679	Elizabeth Pastrana
16	HERNANDEZ TRUJILLO	KAREN VIVIANA	1066719302		Karen Hernandez
17	HERNANDEZ TRUJILLO	MARY LUZ	50979779		Mari Luz Hernandez
18	GARIZAO PACHECO	RUBIEL	8829730		Rubiel [illegible]
19	URREA AMAYA	MONICA MILENA	1072072922	3239[illegible]	Monica Urrea
20	POLO GENEIS	ANGELA MARIA	1066744403	3236323[illegible]	Angela Polo
21	SOLANO DIAZ	DANIELA MARCELA	1003125703	3236[illegible]	Daniela Solano
22	PEREZ GAVIRIA	CARMEN LUCIA	1066740125		
24	GUERRA MESTRA	PAOLA ANDREA	1064186324	3[illegible]	Paola Andrea
25	FLORES GENEY	KELYS JOHANA	1010126610	3236323[illegible]	Kelys Florez
26	RAMOS POLO	YELICA MARIA	26035663	3023[illegible]	Yelica Ramos

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernandez M

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 BASICANIVEL 1			
FICHA No 2964611			
Municipio: PLANETA RICA		Lugar: PITALITO	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		Nº. Doc. Identidad	50919644
FECHA: 13-04-2024	HORARIO:	13-21	

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	BETANCUR BARELAS	YULI PAOLA	1040355250		Yuli Betancur
02	SANCHEZ SANTERO	ANDRY YANETH	1063288399	3004718[illegible]	Andry Sanchez
03	PEREZ CAMARGO	SANTA ISABEL	1067290295	3028[illegible]	Santa perez.
04	GENEY JULIO	LUDYS MARIA	1007849402	3216152[illegible]	Ludys Geney
05	RAMOS MESA	DANIELA INES	1003305451	3027[illegible]	DANIELA RAMOS
06	SANCHEZ AVILA	GABRIELA JOSEFA	50871419		Gabriela Sanchez
07	FERIAS AMBROCIO	YARELIS ISABEL	1007792210	3239[illegible]	Yarelis Ferias
08	JULIO PEÑATE	ELKIN DAVID	100396139	3239[illegible]	Elkin Julio
09	SOLANO DIAZ	CLAUDIA PATRICIA	1066729157	[illegible]	Claudia Solano
10	JULIO SOLANO	MARY LUZ	26037412	3027[illegible]	Mary Julio
11	MARTINEZ MARTINEZ	LEANIS MARCELA	1003308952	3238[illegible]	Leanis M.
12	ORTEGA SOLANO	ANGY ARCELY	1003126455		
13	GALLEGO PINEDA	ANA CRISTINA	1007324859		
14	HERNANDEZ TRUJILLO	ARELIS DEL CARMEN	50979778	3023687[illegible]	Arelis H.
15	PASTRANA GAVIRIA	ELIZABETH	1003305460	3027[illegible]	Elizabeth P.
16	HERNANDEZ TRUJILLO	KAREN VIVIANA	1066719302		Karen Hernandez
17	HERNANDEZ TRUJILLO	MARY LUZ	50979779		Mary Hernandez
18	GARIZAO PACHECO	RUBIEL	8829730		Rubiel Garizao
19	URREA AMAYA	MONICA MILENA	1072072922	3[illegible]	Monica urrea.
20	POLO GENEIS	ANGELA MARIA	1066744403	3236323[illegible]	Angela Polo
21	SOLANO DIAZ	DANIELA MARCELA	1003125703	3[illegible]	Daniela Solano
22	PEREZ GAVIRIA	CARMEN LUCIA	1066740125		
24	GUERRA MESTRA	PAOLA ANDREA	1064186324	3[illegible]	Paola Andrea
25	FLORES GENEY	KELYS JOHANA	1010126610	3236323[illegible]	Kelys Florez
26	RAMOS POLO	YELICA MARIA	26035663	3[illegible]	Yelica Ramos

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernandez M.

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 BASICANIVEL 1			
FICHA No 2966911			
Municipio: PLANETA RICA		Lugar: PITALITO	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		Nº. Doc. Identidad	50919644
FECHA: 11-04-2024	HORARIO:	13-21	

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	BETANCUR BARELAS	YULI PAOLA	1040355250		
02	SANCHEZ SANTERO	ANDRY YANETH	1063288399		Andry Sanchez
03	PEREZ CAMARGO	SANTA ISABEL	1067290295	3028[illegible]	Santa Perez.
04	GENEY JULIO	LUDYS MARIA	1007849402	3216152507	Ludys Geney
05	RAMOS MESA	DANIELA INES	1003305451	3024078021	DANICIA RAMOS
06	SANCHEZ AVILA	GABRIELA JOSEFA	50871419		Gabriela Sanchez
07	FERIAS AMBROCIO	YARELIS ISABEL	1007792210	3239544101	Yarelis Ferias
08	JULIO PEÑATE	ELKIN DAVID	100396139		
09	SOLANO DIAZ	CLAUDIA PATRICIA	1066729157	3[illegible]6549	claudia Solano
10	JULIO SOLANO	MARY LUZ	26037412	3024078021	MARILE SOLANO
11	MARTINEZ MARTINEZ	LEANIS MARCELA	1003308952	3238949232	Leanis M
12	ORTEGA SOLANO	ANGY ARCELY	1003126455		
13	GALLEGO PINEDA	ANA CRISTINA	1007324859		
14	HERNANDEZ TRUJILLO	AREUS DEL CARMEN	50979778	3023687208	Areus
15	PASTRANA GAVIRIA	ELIZABETH	1003305460	3027735[illegible]	Elizabeth P.
16	HERNANDEZ TRUJILLO	KAREN VIVIANA	1066719302		Karen Hernandez
17	HERNANDEZ TRUJILLO	MARY LUZ	50979779		Mariu Hernandez
18	GARIZAO PACHECO	RUBIEL	8829730		Rubiel Garizao
19	URREA AMAYA	MONICA MILENA	1072072922	3[illegible]	Monica urrea
20	POLO GENEIS	ANGELA MARIA	1066744403	3236323165	Angela Polo.
21	SOLANO DIAZ	DANIELA MARCELA	1003125703	3239[illegible]	Daniela Solano.
22	PEREZ GAVIRIA	CARMEN LUCIA	1066740125		
24	GUERRA MESTRA	PAOLA ANDREA	1064186324	3[illegible]	Paola Andrea
25	FLORES GENEY	KELYS JOHANA	1010126610	3236323165	Kelys Florez
26	RAMOS POLO	YELICA MARIA	26035663	3[illegible]	Yelica Ramos

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernandez M.

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 NIVEL 1			
FICHA No 2964611			
Municipio: PLANETA RICA		Lugar: PITALITO	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		Nº. Doc. Identidad	50919644
FECHA: 12-04-2024	HORARIO:	13-21	

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	BETANCUR BARELAS	YULI PAOLA	1040355250		Yuli Betancur
02	SANCHEZ SANTERO	ANDRY YANETH	1063288399	3004378209	Andry Sanchez
03	PEREZ CAMARGO	SANTA ISABEL	1067290295	3226666611	Santa Perez.
04	GENEY JULIO	LUDYS MARIA	1007849402	3216152518	Ludis Geney.
05	RAMOS MESA	DANIELA INES	1003305451	3012431604	DANIELA RAMOS
06	SANCHEZ AVILA	GABRIELA JOSEFA	50871419		Sanchez Gabriela
07	FERIAS AMBROCIO	YARELIS ISABEL	1007792210	3239544108	Yarelis Ferias
08	JULIO PEÑATE	ELKIN DAVID	100396139	3239544108	ELKIN Julio
09	SOLANO DIAZ	CLAUDIA PATRICIA	1066729157	3104484545	Claudia Solano
10	JULIO SOLANO	MARY LUZ	26037412	3116734	MARY LUZ
11	MARTINEZ MARTINEZ	LEANIS MARCELA	1003308952	3238949232	Leanis M
12	ORTEGA SOLANO	ANGY ARCELY	1003126455		
13	GALLEGO PINEDA	ANA CRISTINA	1007324859		
14	HERNANDEZ TRUJILLO	ARELIS DEL CARMEN	50979778	3023687208	Arelis
15	PASTRANA GAVIRIA	ELIZABETH	1003305460	3027731679	Elizabeth P.
16	HERNANDEZ TRUJILLO	KAREN VIVIANA	1066719302	Karen	Hernandez
17	HERNANDEZ TRUJILLO	MARY LUZ	50979779		Maria Hernandez
18	GARIZAO PACHECO	RUBIEL	8829730		Rubiel Garizao
19	URREA AMAYA	MONICA MILENA	1072072922	3237818981	Monica Urrea
20	POLO GENEIS	ANGELA MARIA	1066744403	3236323165	Angela Polo
21	SOLANO DIAZ	DANIELA MARCELA	1003125703	3238305231	Daniela Solano
22	PEREZ GAVIRIA	CARMEN LUCIA	1066740125		
24	GUERRA MESTRA	PAOLA ANDREA	1064186324	3054781	Paola Andrea
25	FLORES GENEY	KELYS JOHANA	1010126610	3136323165	Kelys Flores
26	RAMOS POLO	YELICA MARIA	26035663	3023431615	Yelica Ramos

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernández M.

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 BASICANIVEL 1			
FICHA No 2964611			
Municipio: PLANETA RICA		Lugar: PITALITO	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		Nº. Doc. Identidad	50919644
FECHA:	15-04-2024	HORARIO:	13-21

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	BETANCUR BARELAS	YULI PAOLA	1040355250		Andry Sanchez
02	SANCHEZ SANTERO	ANDRY YANETH	1063288399		Yuli Betancur
03	PEREZ CAMARGO	SANTA ISABEL	1067290295	3005700668	Santa Perez
04	GENEY JULIO	LUDYS MARIA	1007849402	3216152	Ludys Geney
05	RAMOS MESA	DANIELA INES	1003305451	3024	Ramos Daniela
06	SANCHEZ AVILA	GABRIELA JOSEFA	50871419		Gabriela Sanchez
07	FERIAS AMBROCIO	YARELIS ISABEL	1007792210	3239544	Yarelis Feria
08	JULIO PEÑATE	ELKIN DAVID	100396139	3239	Elkin Julio
09	SOLANO DIAZ	CLAUDIA PATRICIA	1066729157	3107	Claudia Solano
10	JULIO SOLANO	MARY LUZ	26037412	3017	Mary Julio
11	MARTINEZ MARTINEZ	LEANIS MARCELA	1003308952	3233	Leanis M.
12	ORTEGA SOLANO	ANGY ARCELY	1003126455		
13	GALLEGO PINEDA	ANA CRISTINA	1007324859		
14	HERNANDEZ TRUJILLO	ARELIS DEL CARMEN	50979778	3027	7208 Arelis
15	PASTRANA GAVIRIA	ELIZABETH	1003305460	302	Elizabeth P.
16	HERNANDEZ TRUJILLO	KAREN VIVIANA	1066719302		Karen Hernandez
17	HERNANDEZ TRUJILLO	MARY LUZ	50979779		Mary Luz Hernandez
18	GARIZAO PACHECO	RUBIEL	8829730	3012	Rubiel Garizao
19	URREA AMAYA	MONICA MILENA	1072072922	3239	Monica Urrea
20	POLO GENEIS	ANGELA MARIA	1066744403	3236	Angela Polo
21	SOLANO DIAZ	DANIELA MARCELA	1003125703	3235	Daniela Solano
22	PEREZ GAVIRIA	CARMEN LUCIA	1066740125		
24	GUERRA MESTRA	PAOLA ANDREA	1064186324	1064	Paola Andrea
25	FLORES GENEY	KELYS JOHANA	1010126610	3236	Kelys Florez
26	RAMOS POLO	YELICA MARIA	26035663	3025	Yelica Ramos

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernández M.

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 BASICANIVEL 1			
FICHA No 2954611			
Municipio: PLANETA RICA		Lugar: PITALITO	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA		Nº. Doc. Identidad	50919644
FECHA:	14-04-2024	HORARIO:	13-21

N.º	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	BETANCUR BARELAS	YULI PAOLA	1040355250		
02	SANCHEZ SANTERO	ANDRY YANETH	1063288399		
03	PEREZ CAMARGO	SANTA ISABEL	1067290295		
04	GENEY JULIO	LUDYS MARIA	1007849402		
05	RAMOS MESA	DANIELA INES	1003305451		
06	SANCHEZ AVILA	GABRIELA JOSEFA	50871419		
07	FERIAS AMBROCIO	YARELIS ISABEL	1007792210		
08	JULIO PEÑATE	ELKIN DAVID	100396139		
09	SOLANO DIAZ	CLAUDIA PATRICIA	1066729157		
10	JULIO SOLANO	MARY LUZ	26037412		
11	MARTINEZ MARTINEZ	LEANIS MARCELA	1003308952		
12	ORTEGA SOLANO	ANGY ARCELY	1003126455		
13	GALLEGO PINEDA	ANA CRISTINA	1007324859		
14	HERNANDEZ TRUJILLO	ARELIS DEL CARMEN	50979778		
15	PASTRANA GAVIRIA	ELIZABETH	1003305460		
16	HERNANDEZ TRUJILLO	KAREN VIVIANA	1066719302		
17	HERNANDEZ TRUJILLO	MARY LUZ	50979779		
18	GARIZAO PACHECO	RUBIEL	8829730		
19	URREA AMAYA	MONICA MILENA	1072072922		
20	POLO GENEIS	ANGELA MARIA	1066744403		
21	SOLANO DIAZ	DANIELA MARCELA	1003125703		
22	PEREZ GAVIRIA	CARMEN LUCIA	1066740125		
24	GUERRA MESTRA	PAOLA ANDREA	1064186324		
25	FLORES GENEY	KELYS JOHANA	1010126610		
26	RAMOS POLO	YELICA MARIA	26035663		

FIRMA DEL INSTRUCTOR

1.8 GUIA DE APRENDIZAJE

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:
PREPARAR SALSAS BASICAS DE LA COCINA CALIENTE.

- **Código del Programa de Formación:**
  66210081 VERSION 2
- **Competencia:**
  260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- **PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS**
- **.Duración de la Guía**
  40 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Las Salsas Básicas en la Cocina. L as salsas son aquellos líquidos, más o menos espesados, que tienen por misión realzar los sabores, ablandar o hacer de más fácil digestión los alimentos. Básicamente existen dos tipos: Aquellas salsas en cuya elaboración utilizaremos ingredientes que componen el plato.
Las salsas derivadas son aquellas que se elaboran a partir de las salsas madre, salsas base, primarias o salsas básicas (ya sean grandes o pequeñas). Conllevan un proceso añadido de preparación a la salsa principal que incluye ingredientes extra para su desarrollo a partir de la receta original.

www.sena.edu.co
SENAComunica
GFPI-F-019 V03

	presenta las preparaciones en los platos decora los platos combina los productos correctamente sigue las tendencias de la cocina Basica.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Abrillantar: Dar brillo con gelatina o grasa a un preparado.
- Aclarar: Formar canales o estrías en el exterior de un género crudo, antes de utilizarlo.
- Acaramelar: Bañar con caramelo un pastel u otro preparado.
Aderezar: Sazonar.

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

- Agarrarse: Pegarse por efecto del calor al fondo del recipiente un género, dándole mal sabor y color.
- 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.
- Brasear o Bresear: Cocinar un género (general mente carnes duras y de gran tamaño), lentamente, durante largo tiempo en compañía de elementos de condimentación, hortalizas, vino, caldo, especias.

es la otra gran salsa blanca caliente, que se parece mucho a la bechamel, con la gran diferencia de que se usa caldo blanco (velouté grasa) o **fumet de pescado** (velouté magra) en lugar de leche.

El roux puede ser rubio (4-6 minutos de cocción) y se utiliza pimienta blanca en lugar de negra, normalmente. La cocción es más larga y el resultado es más líquido. Es la madre de salsas como la suprema, la veneciana o la albufera, **entre otras.**

Esta salsa se suele utilizar para acompañar alimentos de la misma familia del caldo que hayamos usado.
El término frances velouté significa aterciopelado, lo que nos da una idea de lo que se espera en esta salsa en cuanto a sabor y textura.

3.3.3. Salsa de tomate

La salsa de tomate es un éxito absoluto y la multitud de derivaciones que tiene, como la concassé, la ha convertido en imprescindible. Para prepararla se emplea tomate picado o triturado incorporado a un sofrito con cebolla, zanahoria, puerro, orégano, tomillo y laurel (aparte de sal y pimienta). 20 minutos de cocción, se tritura y se cuela. Y listo.

3.3.4.Salsa española

La salsa española es, sin dudas, la más apreciada de todas. Se parte de un roux oscuro (mantequilla y harina con 6-8 minutos de cocción), verduras (cebolla, zanahoria, puerro y tomate) y hierbas aromáticas con un fondo oscuro y un vino tinto o generoso, con unos 45 minutos de ebullición.

Los franceses la denominan demi-glace, pero ellos la espesan con fécula, por lo que no es exactamente igual.

Es la madre de otras salsas como la cazadora, la bordelesa, la borgoñona, la Colbert y la madeira.

3.3.5.Holandesa

La salsa holandesa es una salsa emulsionada y caliente que se elabora a base de yema de huevo batida al baño maría, a la que se añade mantequilla clarificada, zumo de limón y sazón (sal, pimienta, a veces cayena). Esta salsa vino a sustituir a la salsa alemana (con huevo emulsionado) en el catálogo clásico. Resulta un poco difícil de elaborar, pero es deliciosa.

3.3.6.Mahonesa

La mahonesa es otra salsa emulsionada, como la holandesa, esta en frío, a base de yema (o huevo entero) batida a la que se incorpora lentamente un aceite vegetal (lo suyo es AOVE). Se sazona con sal, zumo de limón u otro ácido.

En realidad, es discutible si es más clásica la mahonesa o su prima la bearnesa; el carácter de la bearnesa se la da la reducción de estragón, vinagre de estragón y chalota.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la 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	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.	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA
Evidencias de Desempeño	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 maneja las gelatinas aplica técnicas para terrinas, pates y galantinas elabora ceviches, cocteles, escabeches, vinagretas, ensaladas y colish. conserva las preparaciones	LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS
Evidencias de Producto:		PRODUCTO TERMINADO

	presenta las preparaciones en los platos decora los platos combina los productos correctamente sigue las tendencias de la cocina Basica.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Abrillantar: Dar brillo con gelatina o grasa a un preparado.**
- **Aclarar: Formar canales o estrías en el exterior de un género crudo, antes de utilizarlo.**
- **Acaramelar: Bañar con caramelo un pastel u otro preparado.**
  Aderezar: Sazonar.

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

- **Agarrarse: Pegarse por efecto del calor al fondo del recipiente un género, dándole mal sabor y color.**
- **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.**
- **Brasear o Bresear: Cocinar un género (general mente carnes duras y de gran tamaño), lentamente, durante largo tiempo en compañía de elementos de condimentación, hortalizas, vino, caldo, especias.**

- **Bouquet-garni: Consiste en atar en un ramillete hierbas aromáticas. Se utiliza para que no queden restos de hierbas en el preparado.**
- **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.**
- **Clavetear: Introducir, pinchándolos, clavos (especias muy olorosas) en una cebolla o similar.**
- **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.**
- **Cocer a la inglesa: Técnica utilizada normalmente en vegetales, que consiste en hervirlos en agua con abundante sal.**
- **Cocer en blanco: Cocinar al horno en moldes de pasta sin aderezos sustituyendo estos por legumbres secas, que se han de retirar antes de completar la cocción.**
- **Cocer en papillote: Cocinar un alimento recubriéndolo con papel de aluminio o papel de horno para conservar todo su sabor y mantener todos sus jugos.**
- **Desalar: Sumergir un género salado en agua, fría generalmente, para que pierda la sal.**
- **Desangrar: Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre. También se dice desangrar a la operación de despojar a una langosta o similar, de la materia que en crudo tiene en su cabeza, para su posterior empleo.**
- **Desecar: Secar por evaporación un preparado, poniéndolo con su cacerola al fuego y moviendo con la espátula de madera o similar, para que no se pegue al utensilio. Sinónimo: *Reducción*.**
- **Desembarazar o desbarasar: Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocar cada cosa en su lugar habitual.**
- **Desescamar: Quitar las escamas de un pescado.**
- **Desglasar: Añadir vino a una asadura recién utilizada para recuperar la grasa o jugo que contenga.**
- **Desgrasar: Retirar la grasa de un preparado.**
- **Deshuesar: Separa los huesos a una carne.**
- **Desmoldear: Sacar un preparado del molde, del que conservará la forma.**
- **Desollar: Desposeer a una res sacrificada de su piel.**
- **Desplumar: Despojar de las plumas a los animales sacrificados.**
- **Dorar: Dar un golpe de calor a un alimento para que adquiera un color dorado en su superficie.**
- **Emborrachar: Empapar de almíbar y licor o vino un postre.**
- **Embridar o Bridar: Sujetar con un bramante ave, carne o pescados, para apretar su carnes y que conserven su forma después de cocinadas.**

- Empanar: Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género que resultara cubierto pon una especie de costra.
- Emplatar: Poner los preparados terminados en la fuente en que han de servirse.
- Estufar: Poner en la estufa o lugar tibio una pasta de levadura bien tapada, para que fermente y desarrolle. Sinónimo: *Fermentar.*
- Faisandé: Sabor parecido al del faisán que toma algunas especies de caza cuando se dejan envejecer.
- 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 superior granulosa de un preparado. (dorar)
- Guarnecer: Acompañar un género principal de otro géneros menos, sólidos que reciben el nombre de guarnición.
- Helar: Coagular por medio de temperaturas de menos de 0° 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 liquido frio.
- Risolar: Dorar a fuego vivo, con grasa, un género que resultara totalmente cocinado.
- 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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	BEATRIZ FERNANDEZ MEZA	INSTRUCTOR	CCIT	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					