PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 19 de Julio de 2024

Señor (a)
David Alberto Ortega Mejía
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.5879877
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

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

Referencia: CO1.PCCNTR.5879877 del año 2024

DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ identificado (a) con la cédula de ciudadanía No. 78730403 de Ciénaga de Oro , en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS VEINTIDÓS MIL SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($32.922.678). esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera a) un pago por el mes de febrero de 2024 por valor de UN MILLÓN SETECIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($1.732.773); b) nuevo (9) pagos iguales por los meses de marzo 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 de 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.	Ejecución del proceso de formación titulada y / o complementaria de los programas fichas: 3013752-Cocina Caliente Municipio de Cerete 308884-Cocina Típica Colombiana San Andrés de Sotavento. 3031261-Elaboracion de Productos panificables de masas dulces. Montería. 3030864--Elaboración de Productos panificables de masas dulces, Municipio de Tuchin. 3013804- Cocina Fría, nacional e internacional –San Andrés de Sotavento	Evidencias fotográficas Listados de Asistencia
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 elaboro guía de aprendizaje y Complementario Cocina Tipica Colombiana	Guías de aprendizaje, lista de asistencia

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 evaluaron aprendices de la ficha -2987686 - Cocina típica colombiana	Reporte de juicios evaluativos Sofía plus
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó la obligación contractual, ya que no participe en reuniones de formación, se estará presto cuando sea el caso.	No aplica para este mes
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como Responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, ya que las formaciones están en proceso de clase y no se ha finalizado fichas para realizar actas finales.	No aplica para este informe.

6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó la obligación contractual, ya que hasta la fecha asisten todos los aprendices, se realizará esta acción.	No aplica para este informe.
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, ya que no hay aprendices con novedades, se estará presto a indicarle cualquier proceso de novedad cuando sea el caso	No aplica para este mes
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 Elaboro guía de aprendizaje complementario Cocina Típica Colombiana	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.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó la obligación contractual, ya que no participe en proyectos de investigación.	No aplica para este mes.
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 cargue de informe mensual de ejecución correspondiente al mes de Julio GC Y GF en el aplicativo secop ii.	Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10.
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el mes objeto de cobro no se ejecutó la obligación contractual, ya que no existieron anomalías, ni inconsistencias de la formación.	No aplica para este mes.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación).	Se estará atento a informar al supervisor de contrato todas las anomalías e inconsistencias dentro del periodo que lo requiera.	No aplica para este mes
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendió solicitud por parte del supervisor de contrato y se enviaron eventos vía correo electrónico.	Formato mensual de eventos
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.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, ya que mis formaciones son complementarias y no requieren este tipo de modalidades	No aplica para este mes

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.	37024	Monteria-Valencia-Monteria Monteria-Moñitos - Monteria	13,14,15,17,21, 22,28,29 de Junio -2024	13,14,15,17,21,22, 28,29 de junio - 2024
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 N° **4561165622** de Planilla Operador Bancomeva correspondiente al mes de Junio (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (19) folios

Cordialmente,

Firma
DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
Contratista
C.C. No. 78730403 de Ciénaga de Oro.
Recibí a satisfacción:

Firma

DAVID ALBERTO ORTEGA MEJÍA
Supervisor(a) Contrato Nº CO1.PCCNTR.5879877 de 2024
Coordinador Académico

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

Municipio de San Andrés de Sotavento – Cocina Fria Nacional e Internacional





















Municipio de Cerete- Rabo Largo –Cocina Caliente









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 típica Colombiana		
FICHA No.	3008884.		
Municipio:	San Andres de Sotavento	Lugar:	Providencia sur
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	04/07/24	HORARIO:	14:01 - 22:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Leon Sierra	Marisela	50876670	3205160155	Marisela Leon
02	Avila Serrano	Dandelo	3.272683	3134783563	Donaldo
03	Benitez	Teresa	23 062 990	324.603.0259	Teresa Benitez
04	Corrco Pol	Hatiuscen	50876031	3043487892	
05	Mulo Bravo	Sandra Luz	45473570	3104706776	
06	[illegible]	Adib	1.07774088	3002068651	
07	Camargo Serano	Carlina	45445293	3006331185	
08	Castro Sierra	Yudeli patricia	50877131	3205854807	Yudeli Castro
09	PEREZ CASTILLO	ALEXANDRA	50878327	3242521178	
10	Ardeth Rojas Valle		49785455	3128467735	
11	Castro Sierra.	Beilder	50875333	3126311052	Beilder.
12	Mesa	carmen Sofia	50874954	2053220 70	
13	Bolaño Mary.	Queendu 3.	1072251354	3216117559	Queendu 3.
14	Redondo Varela	Elizabeth	1066184566	3114372615	Elizabeth R.
15	Sayis Lopez	Sayis	50.710748	3014131181	Sayis
16	Arminda	Camacho	50.878554	3104250994	Arminda
17	Rodriguez M	NIRCEN	1.072.255.304	3122564782	Nircen
18	Alvarez S	Anai M.	1072254976	3013672876	Anai Alvarez
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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 :	Elaboración de producto panificables de masas dulces		
FICHA No.	3031261		
Municipio:	Montería	Lugar:	INPEC
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	05/07/24	HORARIO:	14:01 - 22:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Lopez Ayala	Ana	25787788		Ana Lopez
02	Luzo Hernandez	Margeli	1192833740		Margelis Luzo
03	Lopez Espitia	Angelica	30688070		Angelica
04	Vargas Montes	Rosa Ester	1143360589.		Rosa V.M
05	Pulgo Mejia	Miyaki	1067944833		Miyaki B.
06	Castellano Yes	Mi Paola	1143390033		Yes Mi
07	Gomez Isidro	Mª Angelica	1041002714		Maria Gomez
08	Pinto Molina	Dayanis de Jesus	1233340471		Dayanis
09	Perez Martinez	Marlys	55235790		Marlys Perez
10	Cueto Vasquez	Dayana	1.067.920.633		Dayana Cueto
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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: Elaboración de Productos panificables de masas dulces
FICHA No. 3030864
Municipio: Tuchin- Córdoba
Instructor: Doiro Luis Coronado Soares
Lugar: Casa adulto Mayor
Nº. Doc. Identidad 78730403
FECHA: 13-07-24
HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Diaz Ortz	Johana	50711258	3002824800	Johana Diaz
02	Castello Garcia	Maria Lucia	1007517529	3014539841	Maria Castello
03	Perez Seña	Yohandris Cirit	1007505114	3043977693	Yohandris Perez
04	Castillo S	Erika M	1003213370	3233005353	Erika
05	Arraez Ibañez	Lucely C	1063138830	3222914886 9	Lucely Arraez
06	Salgado Bravo	Never Antonio	1.007809349	3135476794	Never Salgado
07	Mejia Mendez	Cielo Esther	40878904	3002762074	Cielo Mejia
08	Mendoza Mejia	Dina Luz	1072248391	3023971669	Dina Luz
09	Hernandez Suarez	Maykidis	1069984298	3234237777	Maykidis H.
10	Acevedo Montes	Jhon Alex	1063757074	3234068634	Jhon Alex.
11	Alvarez Flora	Milibeth	1003.059082	3135476794	Milibeth
12	Marrugo Muñoz	Mariangel	1069986663	3007266259	Mariangel M.
13	Rodriguez Beltran	Elianith	1100335378	3028181747	Elianith R.
14	Hernandez Montes	Luis Eduardo	1196965666	3003685499	
15	Hernandez Sanchez	Jaime A.	1196971256	3148376824	Jaime H.
16	Florez Montalvo	Oscar David	1007764435	315 697 42 10	Oscar Florez
17	Perez Bravo	Francis Maria	1063074192	3205305414	Francis Bravo
18	Santos Reyes	Jesus Antonio	1100335159	3237650126	
19	Conde Romero	Kelly Johana	1065574530	3239544051	Kelly Conde
20	De Jesus Mendoza	Luis Carlos	1007500774	3148237303	Luis.
21	Cano Pacheco	Candelaria Julia	1002003'12	3216517524	Candelaria Cano
22	De Jesus Cordoba	Alvaro	1007500209	3148287297	Alvaro De
23	Mendoza Barbosa	Andry Fabian	1.072.249.604	301.104.03.65	Andry Mendoza
24	Estrada Urrego	Andreina	1069981587	3235756786	Andreina Estrada
25	Rodriguez Reyes	Luis Fernando	81.16.709	3135954447	Luis Rodriguez
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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: Elaboración de productos panificables de masas dulces
FICHA No. 3030864
Municipio: Tchira, Córdoba
Instructor: Doiro Luis Conrado Flores
Lugar: Casa Adulto Mayor
Nº. Doc. Identidad 78730463
FECHA: Julio/6/2024
HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Hernandez Suarez	Jaime Andres	1196971256	3148376820	Jaime H...
02	Hernandez Suarez	Marleydis	1069984298	3234237171	Marleydis H...
03	Rodriguez R.	Elizabeth	1100335178	3241726070	Elizabeth R.
04	Hendez Bustamante	Andry Johan	1.077244 604	301 101 03 65	Andry
05	De Jesus Hernandez	Mairoris rosa	1007500209	314 823 1297	Mairoris
06	Santero Reyes	jesus antonio	1100335159 -	323-765-01-26	
07	De Jesus H	Luis carlos	1007500194	314 823 1303	Luis de Jesus
08	Arraez Ibañez	Lucely	1063138830	3229148864	Lucely Arraez
09	Bravo Perez	Araceli Maria	1063074192	3205505474	Araceli Bravo
10	Mejia Mendoza	Cielo Esther	40878904	3002762074	Cielo Mejia
11	Mendoza Mejia	Duvan	1072248391	3023917667	Duvan
12	Castillo G	Erika Milena	1003113370	3233005353	Erika
13	Perez Jeña	Yohandris	1007505114	3043977693	Yohandris Perez
14	Conde Romero	Kelly Johana	1065374530	3239544051	Kelly conde
15	Florez Hendoza	Oscar David	1007767435	3156974210	Oscar Florez
16	Abad Alex	Abad Alex	1063151014	3233468684	Abad Alex
17	Estrada Arraez	Andreina	1069984587	3235156786	Andreina
18	Bello Padilla	Candelaria	1002200214	3216517524	Candelaria Bello
19	Perez Diaz	Johanni	50777390	3016418267	Johanni Diaz
20	HERNANDEZ	LUIS ENRIQUE	1196965666	300 36 85 499	LUIS H.
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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:	Elaboración de productos panificables de muestras dulces		
FICHA No.	3030864		
Municipio:	Tuchin – cordoba	Lugar:	Casa Adulto Mayor
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	20/07/2024	HORARIO:	07:00 – 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Mendoza Bustamante	Andy Patricia	1072249604	301 704 03 65	Andy Mendoza
02	de Jesus Mendoza	Mairenis rosa	1.007.500.299	314 823 12 97	Mairenis de Jesus
03	Bravo Perez	Araceli Maria	1.063.074.192	3205505474	Araceli Bravo P.
04	Jesus Mendoza	Luis Carlos	1.007.500.194	314 825 75 03	Luis de Jesus.
05	Conde Romero	Kelly Johana	1065374530	3239540451	Kelly conde
06	Rodriguez B.	Elianith	1100335378	3241726010	Elianith R.
07	Hernandez Suarez	Maileidis	1069984298	3234237171	Maileidis Hernandez
08	Hernandez Suarez	Jaime A.	1196971256	3148376821	Jaime Hernandez
09	Arraez Ibañez	Lucly C	1063138830	3229748869	Lucely Arraez
10	Estrada Lis Peluza	Andreina	1069984587	3235756786	Andreina Estrada
11	Perez Seña	Yohandris Cristo	1007505114	3043977693	Yohandris Perez
12	Bello Padilla	Candelaria	1002200314	3216517624	Candelaria Bello
13	Arevedo Rodriguez	Jhon Alex	1663151014	3234068634	Jhon Alex
14	Rodriguez Del Toro	Luis EDUARDO	8735209	3135959427	Luis Rodriguez
15	Mejia Mendoza	Cielo Esther	40878904	3002762074	Cielo Mejia
16	Mendoza Mejia	Dina Luz	1.072248391	3023971667	Dina
17	Diaz Ortiz	Johana	50777258	3002824800	Johana Diaz
18	Fernandez Bolivar	Luis Eduardo	1196965666	3003685499	
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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 Fría nacional e internacional		
FICHA No.	3013804		
Municipio:	San Andres de Sotavento	Lugar:	Pueblecito Sur
Instructor:	Daino Luis Coronado Suarez	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	03/07/24	HORARIO:	06:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Macias Salazar	Mayerlin	1.066.182.307	3113462738	Mayerlin
02	Montes Romero	Jinny	1066174393	3105373486	Jinny Montes
03	Arroyo Naranjo	Viviana	35144666	3126971433	Viviana A
04	Perez payares	Belky paola	35145245	3146870782	Belky perez
05	Payares Ayala	Katy Milena	1066182744	3136927690	Katy P
06	[illegible]	[illegible]	50827252	3146411025	
07	Diaz Hernandez	Liliana esther	1042258703	3212287030	Liliana Diaz
08	Diana Margarita	Arroyo Navarro	50879229	3145095879	Diana Arroyo
09	Anai Gabriela	Echavarria Salgado	30574343	3126343699	[illegible]
10	Ruiz Diaz	Alfa Liliana	1066174277	3135781200	Alfa Ruiz
11	Ruiz Perez	Martha Josefa	1007553695	3233743055	Martha Ruiz
12	Tenorio Ruiz	Yanina Esther	1.192.775821	3127843265	Yanina
13	Arcia De Hoyos	Karen Lucia	1003471419	3136938239	Karen Arcia
14	Benitez Mora	Irene del c.	26.085078	3106107756	Irene Benitez
15	Seira Ruiz	Payares	53.005375	3209483878	Seira Ruiz
16	Diaz Benitez	Cleanis Del C	1.072251944	3106101756	Cleanis Diaz
17	Perez Martinez	Orleidis Del Carmen	1003643582	3008628242	Orleidis Perez
18	Tenorio Rey	Anyelis	1192775828	3148218307	Anyelis
19	Dalay Humane		25914035	3225001326	Dalay Humane
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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 Frio Nacional e Internacional		
FICHA No.	3013804		
Municipio:	San Andres de Sotavento	Lugar:	Pueblecito Sur
Instructor:	Dairo Luis Lorduy de Flores.	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	04/07/24	HORARIO:	06:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Echavarria Salgado	Ana Patricia	30574393	3126343699	Ana Patricia E.
02	Arcina De Hoyos	Karen Lucia	1003499419	3136938239	Karen Arcina
03	Arroyo Nisperuza	Diana Margarita	50879224	3145095879	Diana Arroyo
04	Tenorio Ruiz	Yanina Esther	1.192.775.821	3127843265	Yanina T.
05	Arroyo Nisperuza	Viviana	35.149666	3126971433	Viviana A.
06	Diaz Montelara	Liliana esther	1.072258703	3212281038	Liliana Diaz
07	Ruiz Diaz	Alba Liliana	1.066174277	3135281200	Alba Ruiz
08	Diaz Benitez	Cleanis Del C.	1072251944	3106107756	Cleanis Diaz
09	Benitez Mora	Irene Del C	26085078	3106107756	Irene Benitez
10	Dalck Humana		25944035	3225001326	Dalck Humana 2
11	Moya Mor	Marlidis	50876757	3146410255	Marlidis Mora
12	Macias Salazar	Hayerlin	1.066.182.307	3113462738	Hayerlin
13	Cortes Romero	Jiney	1066174393	3105373486	Jiney Cortes
14	Ruiz Payares	Seira	53.005375	3209483878	Seira Ruiz
15	Perez Payares	Belky paola	35145245	3141687082	Belky Perez
16	Payares Ayala	Katy Milena	1066182794	3136927690	Katy P.
17	Ruiz Perez	Martha Josefa	1007553695	3233743055	Martha Ruiz
18	Perez Martinez	Orleidis de Cor	1003643582	3008628242	Orleidis Perez
19	Tenorio Ruiz	Amelis	1192775828	3148218307	Amelis
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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

	Ciclo Pria Nacional e internacional		
FICHA No.	3013804		
MUNICIPIO	San Andres de Sotavento	Lugar:	Poblado Sur
INSTRUCTOR	Pairo Luis Coronado Suarez	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA	05/07/2024	HORARIO:	06:00 - 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
1	Arroyo Vasquez	Alcira	50879011	3212816557	Alcira Arroyo
2	Macias Salcedo	Mayerlin	1-066-182-307	3113467738	Mayerlin
3	Lopez Ayala	Katy	1066182794	3136927690	Katy Payares
4	Seira Ruiz Payares Ruiz		53.005375	3209483878	Seira Ruiz
5	Diaz Benitez	Cleanis Del C	1.072251944	3106107756	Cleanis Diaz
6	Mendoza Torres	Yuladis	1072202902	3103919099	Yuladis Mendoza
7	Benitez Mora	Irene del C	26 085078	3106107756	Irene Benitez
8	Moto Mora	Marlidis	50876758	3146410255	marlidis mora
9	De Hoyos Mora	Delky	30575273.	3234157032	Delky De Hoyos.
10	Dalcx Humanez	Dalcx	25914035	3226173204	Dalcx Humanez
11	Ariano De Avila	Karen Lucia	1003499449	3136938239	Karen Ariano
12	Tarazona Ruiz	Yanina Esther	1.192.775821	3127843265	Yanina T.
13	Perez Martinez	Orleidis del Carmen	1003613582	3008628242	Orleidis Perez
14	Cortes Romero	Jiney	1066174393	3105373486	Jiney Cortes
15	Ruiz Torres	Madelvis	1.066.174619	3137015652	Madelvis
16	Arroyo Arrieta	Viviana	35144666	3126971433	Viviana Arroyo
17	Ruiz Perez	Martha	1007553695	3233743055	Martha Ruiz.
18	Perez Payares	Belky paola	35145245	3146870782	Belky perez
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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 :	Coctelo Fna nacional e internacional		
FICHA No.	3013804		
Municipio:	San Andres de Sotavento	Lugar:	Pueblito Sur
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez	Nº. Doc. Identidad	78773040
FECHA:	10/07/24	HORARIO:	06:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Macias Salazar	Mayerlin	1.066.182.307	3113462738	Mayerlin
02	Payares Ayala	Katy	1066182794	3136927690	Katy Payares
03	Cleanis	Diaz Benitez	1.072251944	3106107756	Cleanis Diaz
04	Madera Hernandez	Yuleidis	1.072262962	3103919099	Yuleidis Madera
05	Ana Gabriela	Echavarria Salgado	30743393	3126343690	Ana Echavarria
06	Marleidis	Ruiz Pavares	1.066174079	3137607552	Marleidis
07	Karen Lucia	Arcinia De Hoyos	1003499419	3136938239	Karen Arcinia
08	Arroyo Moreno	Alcira	50879077	3212816557	Alcira Arroyo
09	Cortes Romero	Janey	1066174393	3105373486	Janey Cortes
10	Benitez Mora	Irene del c	26.085.078	3106107756	Irene Benitez
11	Mora Mora	Marleidis	50.876757	314 641 0255	Marleidis mora
12	Yanira Teresa	Ruiz	1.192.775.821	3127843265	Yanira
13	De Hoyos Mora	Dely	30575273	3234157032	Dely De Hoyos
14	Perez Martinez	Orleidis del Carmen	1003643582	3008628242	Orleidis Perez
15	Arrolo Mizpolea	Viviana	35144666	3126971433	Viviana Arroyo
16	Ruiz Perez	Martha	1007553695	3233743055	Martha Ruiz
17	Ruiz Pavares	Sierra	53.005375	3204403878	Sierra Ruiz
18	Perez pombo	Belky pombo	35141524	3146870787	Belky perez
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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 CALIENTE			
FICHA No. 3013752			
Municipio: CERETE		Lugar: CASA DE APRENDIZ	
Instructor: DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ		Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA: 01/07/24		HORARIO:	06:00-14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEMAN ARRIETA	LEONOR IBETH	1064985772		Leonor
02	ATENCIA MARTINEZ	ESTEFANY ESTHER	1064977906		Estefany Atencia
03	BOLAÑO DIAZ	LUIS FERNANDO	1070816471		Luis Fernando Bolaño
04	BRUNO VILORIA	LOREIMY	1064998753		
05	BOLAÑO ARTEAGA	LIRIS ISABEL	50861376	3115191679	Liris Bolaño
06	BRUNO HERNANDEZ	OBEIDA DEL CARMEN	35114567		Obeida Bruno
07	CONTRERAS PINTO	MARCELA	1073814701		Marcela Pinto
08	DORIA GOMEZ	DELCY DEL CARMEN	1003720036		
09	DAGUER GUZMAN	CARMEN JULIA	35117860		Carmen Dugver
10	ESPITIA ESPITIA	ANA VALENTINA	26176202		
11	GALARAGA ROSSO	MELANIA CRISTINA	50985124	3106650225	Melania Galaraga
12	GALVAN DE ROYETT	DENCY MARIA	25844849		
13	GAMERO PERNETT	YARLENYS DEL CARMEN	50848535	3106638357	Yarlenis Gamero
14	GUERRA ORTIZ	DAGOBERTO	78030761		
15	HERNANDEZ GUZMAN	CRISALDA ISABEL	25852590	3137050124	Crisalda Hdez
16	HERNANDEZ LOPEZ	FANNI ISABEL	50966514		
17	HERNANDEZ ALEANS	CARMEN LUCIA	50966513	3145192430	carmen lucia
18	LOPEZ ESPITIA	MARTHA CECILIA	50955441	3146437767	Martha Lopez E
19	MARTINEZ MESTRA	LUZ MARY	50967454		Luz Mary
20	MEDRANO HERNANDEZ	MARIA ALEJANDRA	1073823257		Maria Medrano
21	MESTRA VERGARA	MISLADIS MARIA	35117079		Mysladis Mestra
22	MESTRA MARIA	EMILDA DEL CARMEN	35115824		Emilda Mestra Perez
23	PADILLA SOLIS	MARYS CANDELARIA	50955678		Marys padilla
24	PEREZ ORTEGA	MARIA ANDREA	1002431205	3235951821	maria andrea
25	PEREZ SILVA	ADRIANA DEL ROSARIO	50847595	3205218781	Adriana Perez
26	ROMERO MERCADO	JOSE EVARISTO	1068659226	3128386503	Jose Evaristo
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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 CALIENTE			
FICHA No. 3013752			
Municipio: CERETE		Lugar: CASA DE APRENDIZ	
Instructor: DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ		Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	02/07/24	HORARIO:	06:00-14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEMAN ARRIETA	LEONOR IBETH	1064985772		Leonor Aleman
02	ATENCIA MARTINEZ	ESTEFANY ESTHER	1064977906		
03	BLANCO DIAZ	LUIS FERNANDO	1070816471		
04	BRUNO VILORIA	LOREIMY	1064998753		
05	BOLAÑO ARTEAGA	LIRIS ISABEL	50861376	3115191679	Liris Bolaño
06	BRUNO HERNANDEZ	OBEIDA DEL CARMEN	35114567		
07	CONTRERAS PINTO	MARCELA	1073814701		Marcela Pinto
08	DORIA GOMEZ	DELCY DEL CARMEN	1003720036		
09	DAGUER GUZMAN	CARMEN JULIA	35117860		
10	ESPITIA ESPITIA	ANA VALENTINA	26176202		
11	GALARAGA ROSSO	MELANIA CRISTINA	50985124	3106630225	Melania Galaraga
12	GALVAN DE ROYETT	DENCY MARIA	25844849		
13	GAMERO PERNETT	YARLENYS DEL CARMEN	50848535	3106638357	Yarlenis Gamero
14	GUERRA ORTIZ	DAGOBERTO	78030761		
15	HERNANDEZ GUZMAN	CRISALDA ISABEL	25852590	3137050124	Crisalda Hdez
16	HERNANDEZ LOPEZ	FANNI ISABEL	50966514		
17	HERNANDEZ ALEANS	CARMEN LUCIA	50966513	3145192930	carmen lucia
18	LOPEZ ESPITIA	MARTHA CECILIA	50955441	3146437767	Martha Lopez E
19	MARTINEZ MESTRA	LUZ MARY	50967454		Luz Mary
20	MEDRANO HERNANDEZ	MARIA ALEJANDRA	1073823257		
21	MESTRA FERIA	MISLADIS MARIA	35117079		
22	MESTRA FERIA	ENILDA DEL CARMEN	35115824		Enilda Mestra Feria
23	PADILLA DORIA	MARYS CANDELARIA	50955678		
24	TORRES OROZCO	MARIA ANDREA	1002431205	3235951521	maria andrea t
25	TORRES SAAH	ADRIANA DEL ROSARIO	50847595	3205218781	Adriana Torres
26	URANGO MEDRANO	JOSE FRANCISCO	1068659226	3128386503	Jose Urango
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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 CALIENTE			
FICHA No. 3013752			
Municipio: CERETE		Lugar: CASA DE APRENDIZ	
Instructor: DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ		Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	08/07/24	HORARIO:	06:00-14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEMAN ARRIETA	LEONOR IBETH	1064985772		Leonor Aleman
02	ATENCIA MARTINEZ	ESTEFANY ESTHER	1064977906		
03	BLANCO DIAZ	LUIS FERNANDO	1070816471		
04	BRUNO VILORIA	LOREIMY	1064998753		
05	BOLAÑO ARTEAGA	LIRIS ISABEL	50861376	3115191679	Liris Bolaño
06	BRUNO HERNANDEZ	OBEIDA DEL CARMEN	35114567		
07	CONTRERAS PINTO	MARCELA	1073814701		Marcela Pinto
08	DORIA GOMEZ	DELCY DEL CARMEN	1003720036		
09	DAGUER GUZMAN	CARMEN JULIA	35117860		
10	ESPITIA ESPITIA	ANA VALENTINA	26176202		ANA ESPITIA
11	GALARAGA ROSSO	MELANIA CRISTINA	50985124		
12	GALVAN DE ROYETT	DENCY MARIA	25844849		
13	GAMERO PERNETT	YARLENYS DEL CARMEN	50848535	3106638357	Yarlenis Gamero
14	GUERRA ORTIZ	DAGOBERTO	78030761		
15	HERNANDEZ GUZMAN	CRISALDA ISABEL	25852590	3137052124	Crisalda Hdez
16	HERNANDEZ LOPEZ	FANNI ISABEL	50966514		
17	HERNANDEZ ALEANS	CARMEN LUCIA	50966513	3145192430	carmen lucia
18	LOPEZ ESPITIA	MARTHA CECILIA	50955441	3146437767	Martha Lopez E
19	MARTINEZ MESTRA	LUZ MARY	50967454		
20	MEDRANO HERNANDEZ	MARIA ALEJANDRA	1073823257		Maria Medrano
21	MESTRA FERIA	MISLADIS MARIA	35117079		
22	MESTRA FERIA	ENILDA DEL CARMEN	35115824		Enilda Mestra Feria
23	PADILLA DORIA	MARYS CANDELARIA	50955678		
24	TORRES OROZCO	MARIA ANDREA	1002431205	3235951521	maria andrea t
25	TORRES SAAH	ADRIANA DEL ROSARIO	50847595	3205248781	Adriana Tm.
26	URANGO MEDRANO	JOSE FRANCISCO	1068659226	3128386503	Jose Urango
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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 CALIENTE

FICHA No. 3013752

Municipio CERETE | Lugar: CASA DE APRENDIZ

Instructor DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ | Nº. Doc. Identidad 78730403

FECHA 09/07/24 | HORARIO: 06:00-14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEMAN ARRIETA	LEONOR IBETH	1064985772		Leonor Aleman
02	ATENCIA MARTINEZ	ESTEFANY ESTHER	1064977906		
03	BLANCO DIAZ	LUIS FERNANDO	1070816471		
04	BRUNO VILORIA	LOREIMY	1064998753		
05	BOLAÑO ARTEAGA	LIRIS ISABEL	50861376	3115191679	Liris Bolaño
06	BRUNO HERNANDEZ	OBEIDA DEL CARMEN	35114567		
07	CONTRERAS PINTO	MARCELA	1073814701		Marcela Pinto
08	DORIA GOMEZ	DELCY DEL CARMEN	1003720036		
09	DAGGER GUZMAN	CARMEN JULIA	35117860		
10	ESPITIA ESPITIA	ANA VALENTINA	26176202		
11	GALARAGA ROSSO	MELANIA CRISTINA	50985124	3106630225	Melania Galaraga
12	GUERRA DE ROSSETT	DENCY MARIA	25844849		
13	GAMERO PERNETT	YARLENYS DEL CARMEN	50848535	3106638357	Yarlenis Gamero
14	GUERRA ORTIZ	DAGOBERTO	78030761		
15	HERNANDEZ GUZMAN	CRISALDA ISABEL	25852590	3137050124	Crisalda Hdez
16	HERNANDEZ LOPEZ	FANNI ISABEL	50966514		
17	HERNANDEZ MARTINEZ	CARMEN LUCIA	50966513	3145192430	Carmen Lucia
18	LOPEZ ESPITIA	MARTHA CECILIA	50955441	3016437767	Martha Lopez E.
19	MARTINEZ MESTRA	LUZ MARY	50967454		
20	MARTINEZ RODRIGUEZ	MARIA ALEJANDRA	1073823257		
21	MESTRA PEREZ	MIRLADIS MARIA	35117079		Eurlada Mestra Pena
22	MESTRA PEREZ	YOLANDA DEL CARMEN	35115824		
23	PEREZ TORRES	MARYS CANDELARIA	50955678		
24	PEREZ ARRIETA	MARIA ANDREA	1002431205	3235951521	maria andrea
25	PEREZ SILVA	ADRIANA DEL ROSARIO	50847595	3205187781	Adriana Perez
26	PEREZ MERCADO	JOSE FRANCISCO	1068659226	3128386503	Jose Perez
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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 CALIENTE			
FICHA No. 3013752			
Municipio: CERETE		Lugar: CASA DE APRENDIZ	
Instructor: DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ		Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	15/07/24	HORARIO:	06:00-14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEMAN ARRIETA	LEONOR IBETH	1064985772		Leonor Aleman
02	ATENCIA MARTINEZ	ESTEFANY ESTHER	1064977906		
03	BLANCO DIAZ	LUIS FERNANDO	1070816471		
04	BRUNO VILORIA	LOREIMY	1064998753		
05	BOLAÑO ARTEAGA	LIRIS ISABEL	50861376	3115191679	Liris Bolaño
06	BRUNO HERNANDEZ	OBEIDA DEL CARMEN	35114567		
07	CONTRERAS PINTO	MARCELA	1073814701		Marcela Pinto
08	DORIA GOMEZ	DELCY DEL CARMEN	1003720036		
09	DAGUER GUZMAN	CARMEN JULIA	35117860		Carmen Dagüer
10	ESPITIA ESPITIA	ANA VALENTINA	26176202		
11	GALARAGA ROSSO	MELANIA CRISTINA	50985124	3106E30225	Melania Galaraga
12	GALVAN DE ROYETT	DENCY MARIA	25844849		
13	GAMERO PERNETT	YARLENYS DEL CARMEN	50848535	310663857	Yarlenis Gamero
14	GUERRA ORTIZ	DAGOBERTO	78030761		
15	HERNANDEZ GUZMAN	CRISALDA ISABEL	25852590	3137050124	Crisalda HRS
16	HERNANDEZ LOPEZ	FANNI ISABEL	50966514		
17	HERNANDEZ ALEANS	CARMEN LUCIA	50966513	3145194230	carmen lucia
18	LOPEZ ESPITIA	MARTHA CECILIA	50955441	3146377767	Martha Lopez E.
19	MARTINEZ MESTRA	LUZ MARY	50967454		
20	MEDRANO HERNANDEZ	MARIA ALEJANDRA	1073823257		Maria Medrano
21	MESTRA FERIA	MISLADIS MARIA	35117079		
22	MESTRA FERIA	ENILDA DEL CARMEN	35115824		Enilda Mestra Feria
23	PEDRAZA SOFIA	MARYS CANDELARIA	50955678		
24	TORRES OROZCO	MARIA ANDREA	1002431205	3235951521	maria andrea t
25	TORRES SAAH	ADRIANA DEL ROSARIO	50847595	3205218781	Adriana Torres
26	URBANO MEDRANO	JOSE FRANCISCO	1068659226	3128386503	Jose Urbano
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

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 CALIENTE			
FICHA No. 3013752			
Municipio: CERETE		Lugar: CASA DE APRENDIZ	
Instructor: DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ		Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	16/07/24	HORARIO:	06:00-14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	ALEMAN ARRIETA	LEONOR IBETH	1064985772		Leonor Aleman
02	ATENCIA MARTINEZ	ESTEFANY ESTHER	1064977906		
03	BLANCO DIAZ	LUIS FERNANDO	1070816471		
04	BRUNO VILORIA	LOREIMY	1064998753		
05	BOLAÑO ARTEAGA	LIRIS ISABEL	50861376	3115191679	Liris Bolaño
06	BRUNO HERNANDEZ	OBEIDA DEL CARMEN	35114567		Marcela Pinto
07	CONTRERAS PINTO	MARCELA	1073814701		
08	DORIA GOMEZ	DELCY DEL CARMEN	1003720036		Carmen Daguer
09	DAGUER GUZMAN	CARMEN JULIA	35117860		
10	ESPITIA ESPITIA	ANA VALENTINA	26176202		Melania Galaraga
11	GALARAGA ROSSO	MELANIA CRISTINA	50985124	3106636275	
12	GALVAN DE ROYETT	DENCY MARIA	25844849		Yarlenys Gamero
13	GAMERO PERNETT	YARLENYS DEL CARMEN	50848535	3106638857	
14	GUERRA ORTIZ	DAGOBERTO	78030761		Crisalda Hdez
15	HERNANDEZ GUZMAN	CRISALDA ISABEL	25852590	3137050124	
16	HERNANDEZ LOPEZ	FANNI ISABEL	50966514		Carmen Lucia
17	HERNANDEZ ALEANS	CARMEN LUCIA	50966513	3145192430	Martha Lopez E.
18	LOPEZ ESPITIA	MARTHA CECILIA	50955441	3146437767	
19	MARTINEZ MESTRA	LUZ MARY	50967454		
20	MEDRANO HERNANDEZ	MARIA ALEJANDRA	1073823257		
21	MESTRA FERIA	MISLADIS MARIA	35117079		
22	MESTRA FERIA	ENILDA DEL CARMEN	35115824		Enilda Mestra Feria
23	PADILLA DORIA	MARYS CANDELARIA	50955678		
24	TORRES ORTEGA	MARIA ANDREA	1002431205	3235951521	maria andrea t
25	TORRES SAAD	ADRIANA DEL ROSARIO	50847595	3205218781	Adriana Torres
26	URANGO MEDRANO	JOSE FRANCISCO	1068659226	3128386503	Jose Urango
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 24/06/2024
Ficha de Caracterización: 2987686
Cógigo: 63550080
Versión: 1
Denominación: COCINA TIPICA COLOMBIANA
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 11/05/2024
Fecha Fin: 22/06/2024
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	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003206429	DINA ROSA	IBAÑEZ MEJIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1003464632	YESSICA YULIETH	MUENTES HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1003466101	AURA CRISTINA	DORIA PADILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1067855017	SILVIA ESTHER	RAMOS REYES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1067872560	LIBIS MABEL	MORALES MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1067884671	SILVIA LORENA	RAMOS PEÑATA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1068806263	ALFIRIDA	PASTRANA MOLINA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1068806667	MARTHA GUADALUPE	BERROCAL MOLINA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1068809244	GREYS BEATRIZ	PERNETH BENITEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
TI	1068811374	ANA LAURA	PERALTA MERCADO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1068811645	INGRID PAOLA	PAEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1068812087	ZAIDA DEL CARMEN	POSADA RAMOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1068815434	JESICA MILENA	BOLAÑO QUINTERO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1068816702	LEIDY JOHANA	GARCIA SALAZAR	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1070813743	LEVIS JUDITH	ORTEGA MADARIAGA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1083556888	YADIVIS	RINCON ROJAS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	26220485	CECILIA LINEY	REYES MACEA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	30686548	CLARA INES	CORDERO MENDOZA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	35116457	BLANCA MARIA	ROSSO LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50570749	OLGA LUCIA	ALVAREZ PORRAS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50859121	CLARA LUZ	HERNANDEZ DORIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50859444	ENELDA	HERNANDEZ ANGULO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50861105	ROSA AURA	DORIA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50861766	EDILDA DEL CARMEN	DOMINGUEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50861812	NELLYS MARLETH	POSADA RAMOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50910122	LUZ DEL CARMEN	DIAZ TAPIAS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50916200	MARLE DEL SOCORRO	GALVAN SEGURA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50920236	YUDI DEL CARMEN	MARTINEZ ROSARIO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50923019	LEUDIT LUCIA	GUZMAN SERPA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	193585 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL	APROBADO	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: COCINA BASICA

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

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

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

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

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

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

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

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

- **Duración de la Guía**
  50 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

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

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

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

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

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

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

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

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

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

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

3.3 PREPARACION DE PLATOS

POLLO A LA GALANTINA

INGREDIENTES:

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

SALSA.

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

PREPARACION

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

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

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

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

	sigue las tendencias de la cocina Basica.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

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

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Internet, libros y cursos realizados por el sena

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	**DAIRO LUIS CORONADO PEREZ**	INSTRUCTOR	CCIT	**20/02/2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

CANELAZO

INGREDIENTES:



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

PREPARACIÓN

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTOR

DAIRO LUIS CORONADO PEREZ