PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 20 de Septiembre 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 Septiembre 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 Específicas:

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.	Se matricularon y en ejecución los cursos: CANALETE vereda SAN FRANCISCO ficha N° 3071637; SAN PELAYO ficha N° 3072581; MONTELIBANO ficha N° 3078832 y MONTELIBANO ficha N° 3077195	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 los cursos matriculados.	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 realizaron las rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a ruta y evaluación de los resultados de aprendizaje de las fichas finalizadas.	EVIDENCIA ADJUNTA
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.	En el mes de Septiembre no se realizó la actividad correspondiente.	N/A

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 agosto	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 septiembre para los cursos programados.	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 de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Hasta el momento no se han presentado anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices o hallazgos en el registro de la información en el mes de Julio	N/A

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.	65124	MONTELIBANO	**2024-08- 02**	**2024-08- 02**
2.	65124	MONTELIBANO	**2024-08- 03**	**2024-08- 03**
3.	65124	MONTELIBANO	**2024-08- 09**	**2024-08- 09**
4.	65124	MONTELIBANO	**2024-08- 10**	**2024-08- 10**
5.	65124	MONTELIBANO	**2024-08- 16**	**2024-08- 16**
6.	65124	MONTELIBANO	**2024-08- 17**	**2024-08- 17**
7.	65124	MONTELIBANO	**2024-08- 23**	**2024-08- 23**
8.	65124	MONTELIBANO	**2024-08- 24**	**2024-08- 24**

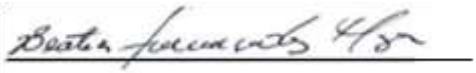
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a

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. **4565561328** de la planilla, operador Bancoomeva y periodo Agosto 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,



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

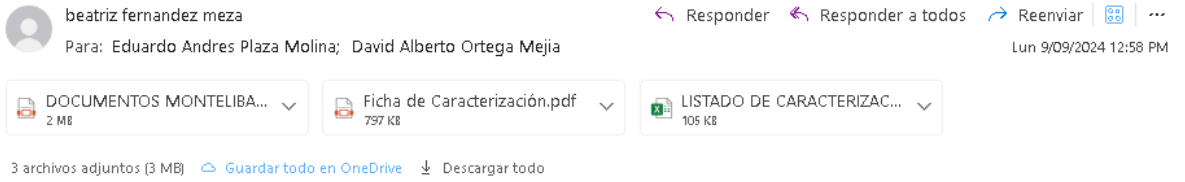
Recibí a satisfacción:

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

EVIDENCIAS SEPTIEMBRE 2024

1.1 MATRICULA DE CURSOS MES DE SEPTIEMBRE

MATRICULA CURSO 2 DE MONTELIBANO

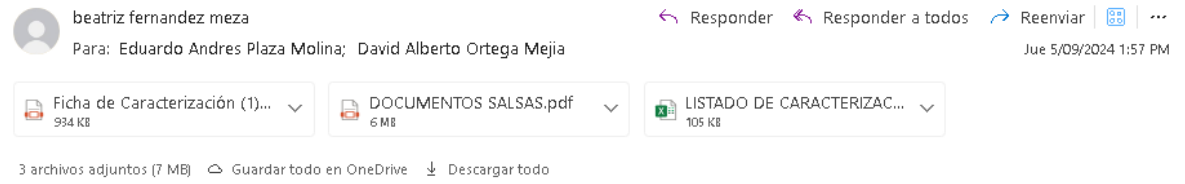


Buenos días

Envío segundo curso de Montelíbano para proceso de matricula. Quedo atenta, gracias.

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA

Correccion curso montelibano

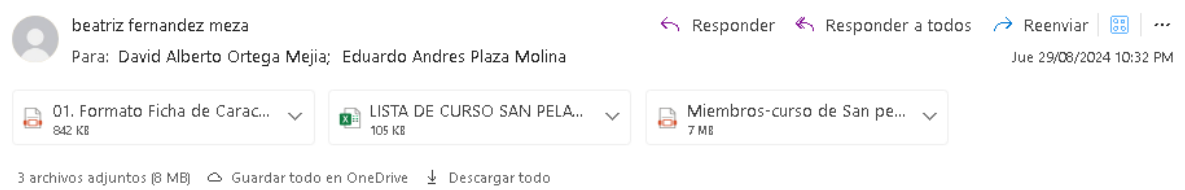


Buenos días

Envío corrección curso de Montelíbano con la ficha sin errores, quedo pendiente de alguna otra solicitud.

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA

MATRICULA 2 CURSO SAN PELAYO



Buenas tardes

Envío para proceso de matricula curso de San Pelayo vereda el pantano de PANADERIA ARTESANAL, quedo atenta gracias.

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA

MATRICULA SEPTIEMBRE PANADERIA CANALETE

beatriz fernandez meza

Para: Eduardo Andres Plaza Molina; David Alberto Ortega Mejia

Responder | Responder a todos | Reenviar

Mié 28/08/2024 9:34 PM

01. Formato Ficha de Carac... 864 KB | DOCUMENTOS PANADERIA.... 3 MB | LISTADO CURSO PANADERI... 105 KB

3 archivos adjuntos (4 MB) Guardar todo en OneDrive Descargar todo

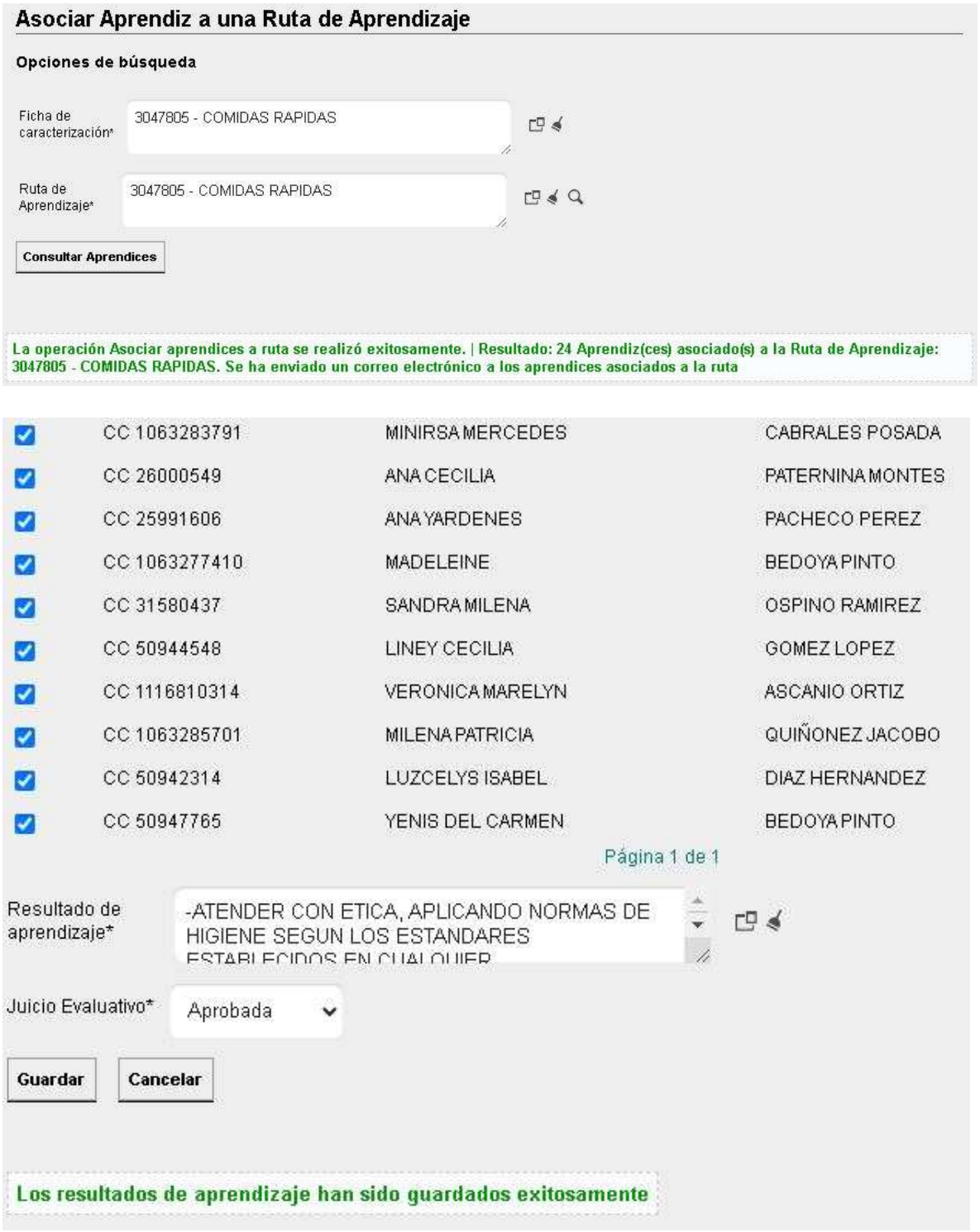
Buenas tardes

envío documentos para proceso de matricula del curso ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. quedo atenta a cualquier solicitud, gracias.

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA

1.2 EVIDENCIAS SOFIA PLUS




Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3047805 - COMIDAS RAPIDAS
Ruta de Aprendizaje*
3047805 - COMIDAS RAPIDAS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 24 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 3047805 - COMIDAS RAPIDAS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
CC 1063283791 MINIRSA MERCEDES CABRALES POSADA
CC 26000549 ANA CECILIA PATERNINA MONTES
CC 25991606 ANA YARDENES PACHECO PEREZ
CC 1063277410 MADELEINE BEDOYA PINTO
CC 31580437 SANDRA MILENA OSPINO RAMIREZ
CC 50944548 LINEY CECILIA GOMEZ LOPEZ
CC 1116810314 VERONICA MARELYN ASCANIO ORTIZ
CC 1063285701 MILENA PATRICIA QUIÑONEZ JACOBO
CC 50942314 LUZCELYS ISABEL DIAZ HERNANDEZ
CC 50947765 YENIS DEL CARMEN BEDOYA PINTO
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
-ATENDER CON ETICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGUN LOS ESTANDARES
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

2.1 FORMACION DE MONTELIBANO







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: Elaboracion de Salsa Para la Cocina Caliente
FICHA No.
Municipio: Montelibano
Lugar: Casa de la mujer
Instructor: Beatriz Fernandez Flores
N°. Doc. Identificac. 50919644
FECHA: 14 - Sept - 2024
HORARIO: 6 - 14

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Lugo Morales	Sindy Paola	1063288753	Sindy Lugo
02	Morales Mendez	Yaseidis Jesus	50.944.807	Yaseidis Morales
03	Herrera Hoyos	Edith Patricia	50.944.153	Edith Herrera
04	Pacheco Perez	Ana yardenis	25,991.606	Ana pacheco
05	Gómez Lopez	Liney Cecilia	50944548	Liney Gómez
06	Quintero Jacobo	Mileidy Patricia	1063285570	mileidy
07	Gonzalez Pasca	Adriana Marcela	26000802	Adriana Gonzalez
08	Lobo Lobo	Luz Angela	27 944 270	luz angela lobo
09	Diaz Alvarez	Noris Diaz	50948525	Noris Diaz.
10	Bedoya Pinto	Yenis Del carmen	50947765	Yenis Bedoya
11	Bedoya Pinto	Madeleine	1063277410	Madeleine Bedoya
12	Luzcalys Diaz H	Luzcalys Isabel	50942314	Luzcalys Diaz
13	Robiano vega	Luis liliana	1063290060	Luis Robiano V.
14	Otero Lobo	Naydit Yulisa	1063241885	Naydit Otero.
15	Gonzalez Salgado	Rosiris Maria	50946948	Rosiris Gonzalez
16	Paternina Montes	Ana Cecilia	26000544	Ana Paternina
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Beatriz Fernandez Flores



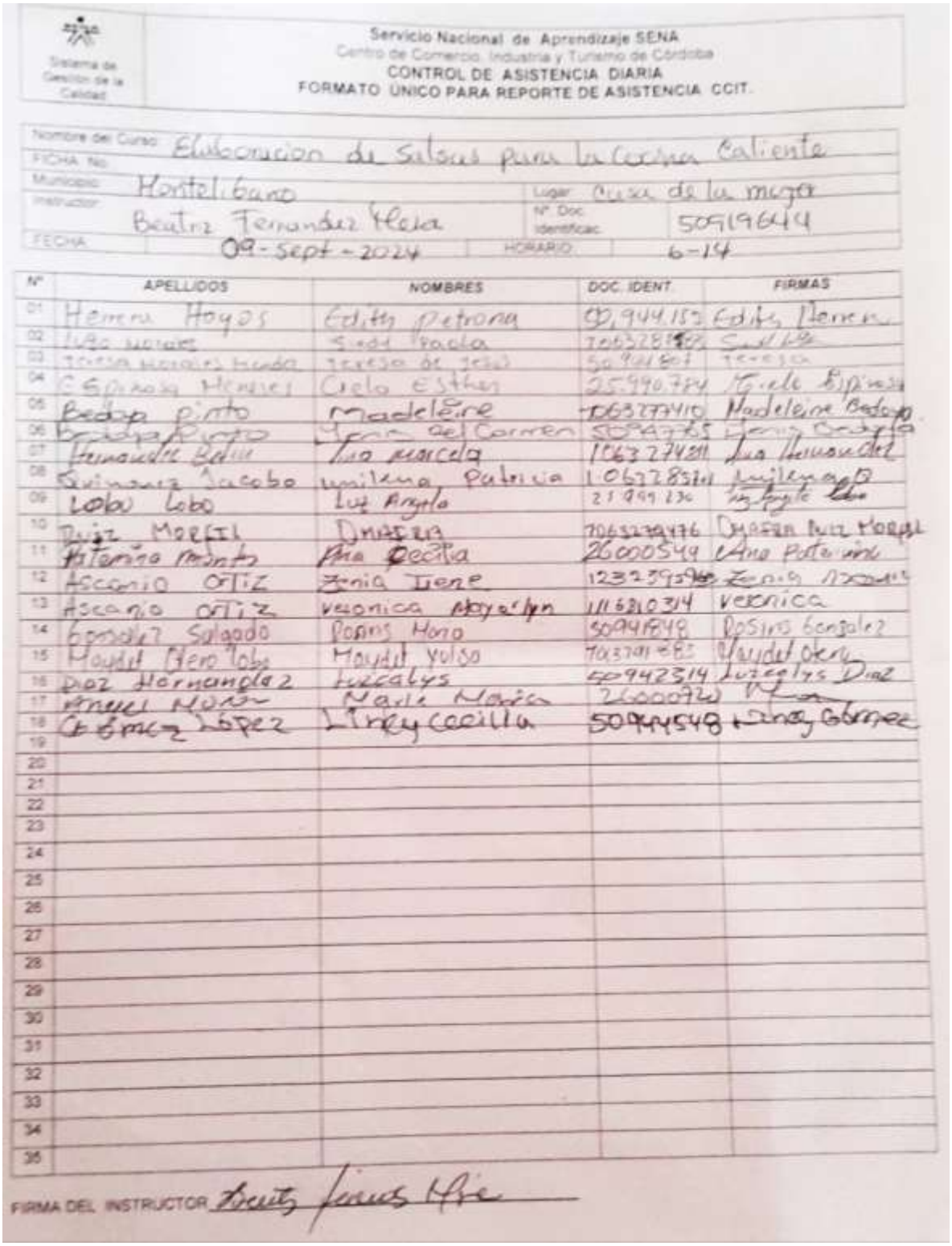
Sistema de Gestión de la Calidad

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 Salsas
FICHA No.
Municipio: Montelíbano
Lugar: Casa de la Mujer
Instructor: Beatriz Fernanda Hoyos
N°. Doc Identificac: 50914644
FECHA: 13 - Sept - 2024
HORARIO: 6-14

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gómez López	Liney Cecilia	50944548	Liney Gómez
02	Lugo morales	Sindy Paola	1063287753	Sindy Lugo
03	Morales mendez	Teresa de Jesus	50914809	Teresa Morales
04	Herrera Hoyos	Edith Patricia	50.944.153	Edith Herrera
05	Pacheo perez	Ana yardenis	25.991606	Ana pacheco
06	Gonzalez Pisco	Adriana Horacio	26000807	Adriana Gonzalez
07	Quiñonez Jacobo	milena Patricia	1.063285.79	milena Q
08	Elenis Bedoya	Bedoya Pinto	50947765	Elenis Bedoya
09	Madelenx Bedoya	Bedoya Pinto	1063277410	Madelenx Bedoya
10	Lobo Lobo	Luz Angela	23999730	Luz Angela Lobo
11	Lozcaly Diaz H	Lozcaly Isabal	50942314	Lozcaly Diaz
12	Diaz Alvarez	Nuris delcarmen	50992525	Nuris Diaz
13	Rebiano Vega	Luis Liliana	1063290080	Luis Rebiano
14	Okro lobo	Haydel yulisa	1063791883	Haydel Okro
15	Gonsalez salgado	Rosiris María	50941848	Rosiris Gonsalez
16	Paternina Horta	Ana Cecilia	26000549	Ana Paternina
17	Espinosa Meneses	Cielo Esther	25.940.784	Cielo Espinosa
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Beatriz Fernanda Hoyos



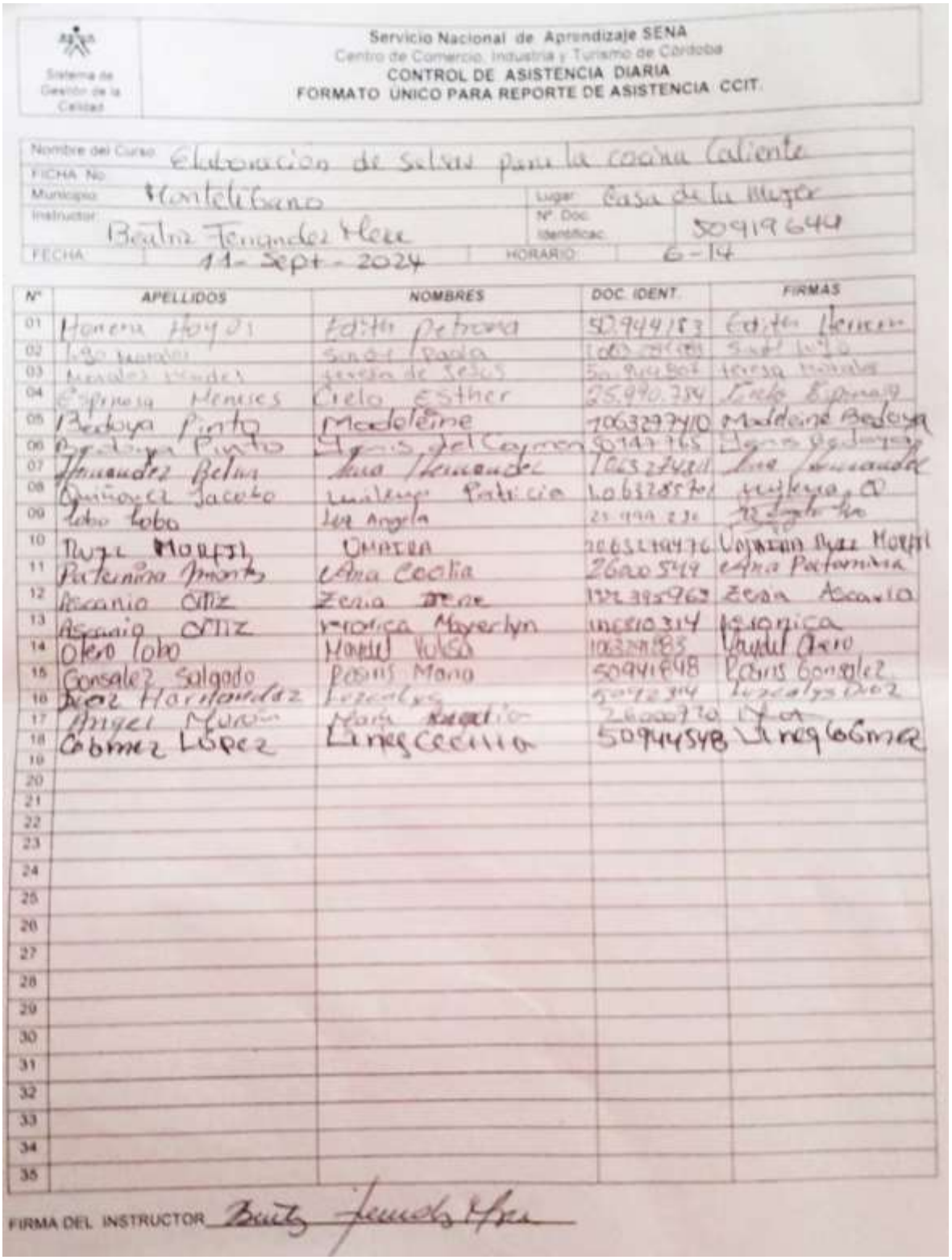
Sistema de Gestión de la Calidad

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: Elaboracion de Salsas para la Cocina Caliente
FICHA No.:
Municipio: Montelibano — Lugar: Casa de la mejor
Instructor: Beatriz Fernandez Mesa — N° Doc identificac: 50919644
FECHA: 09-Sept-2024 — HORARIO: 6-14

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT	FIRMAS
01	Herrera Hoyos	Edith Petrona	50,944.153	Edith Herrera
02	Lobo Munoz	Saul Paola	1063288[illegible]	Saul Lobo
03	Teresa Hernandez Mesa	Teresa de Jesus	50 91[illegible]	Teresa
04	Espinosa Mendez	Cielo Esther	25.990.784	Cielo Espinosa
05	Badoya pinto	Madeleine	1063277410	Madeleine Badoya
06	Badoya Pinto	Yeni del Carmen	50947765	Yeni Badoya
07	Hernandez Edith	Ana marcela	1063274811	Ana Hernandez
08	Espinoza Jacobo	Luzilena Patricia	1063283[illegible]	Luzilena
09	Lobo Lobo	Luz Angela	21 999 236	Luz Angela Lobo
10	Ruiz Morgil	Dianeth	1063279176	Dianeth Ruiz Morgil
11	Antonio Rosario	Ana Cecilia	26000549	Ana Cecilia
12	Asencio Ortiz	Zenia Irene	1232[illegible]	Zenia
13	Asencio Ortiz	Veronica Margarita	1116810314	Veronica
14	Gonzalez Salgado	Rosiris Maria	50944848	Rosiris Gonzalez
15	Maydel Otero Toby	Maydel Yulisa	1063701682	Maydel Otero
16	Diaz Hernandez	Luzcelys	50942314	Luzcelys Diaz
17	Arnedo Mora	Maria Monica	26000720	
18	Gomez Lopez	Linay Cecilia	50944548	Linay Gomez
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Beatriz Fernandez Mesa



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Sistema de Gestión de la Calidad

CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT

Nombre del Curso: Elaboración de Salsas para la cocina Caliente
FICHA No.:
Municipio: Montelíbano
Lugar: Casa de la Mujer
Instructor: Beatriz Fernández Hoyos
Nº Doc Identificac: 50919644
FECHA: 11- Sept - 2024
HORARIO: 6-14

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Herrera Hoyos	Edith Petrona	42944183	Edith Herrera
02	Lobo Tordoya	Sandra Paola	1063281881	Sandra Lobo
03	Mendoza Mendez	Teresa de Jesus	50.916.804	teresa mendoza
04	Espinosa Meneses	Cielo Esther	25.990.734	Cielo Espinosa
05	Arteaga Pinto	Madeleine	1063297410	Madeleine Arteaga
06	Arteaga Pinto	Angie del Carmen	50747765	Angie Arteaga
07	Hernandez Betin	Ana Hernandez	1063274211	Ana Hernandez
08	Quiñonez Jacobo	Luisenis Patricia	1063785701	Luisenis Q
09	Lobo Lobo	Ana Angela	25.999.234	Ana Lobo
10	Ruiz Morelli	OMAIRA	26632194776	Omaira Ruiz Morelli
11	Pertuz Montes	Ana Cecilia	26205449	Ana Pertuz
12	Asprilla Ortiz	Zenia Rosa	1122395963	Zenia Asprilla
13	Asprilla Ortiz	Veronica Mayerlyn	1063810314	Veronica
14	Otero Lobo	Maribel Rubio	1063281883	Maribel Otero
15	Gonzalez Salgado	Paola Maria	50941948	Paola Gonzalez
16	Diaz Hernandez	Lizeth [illegible]	50942314	Lizeth Diaz
17	Angel Murgas	Maria [illegible]	26202770	[illegible]
18	Gomez Lopez	Ana Cecilia	50944548	Ana Gomez
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Beatriz Fernández Hoyos

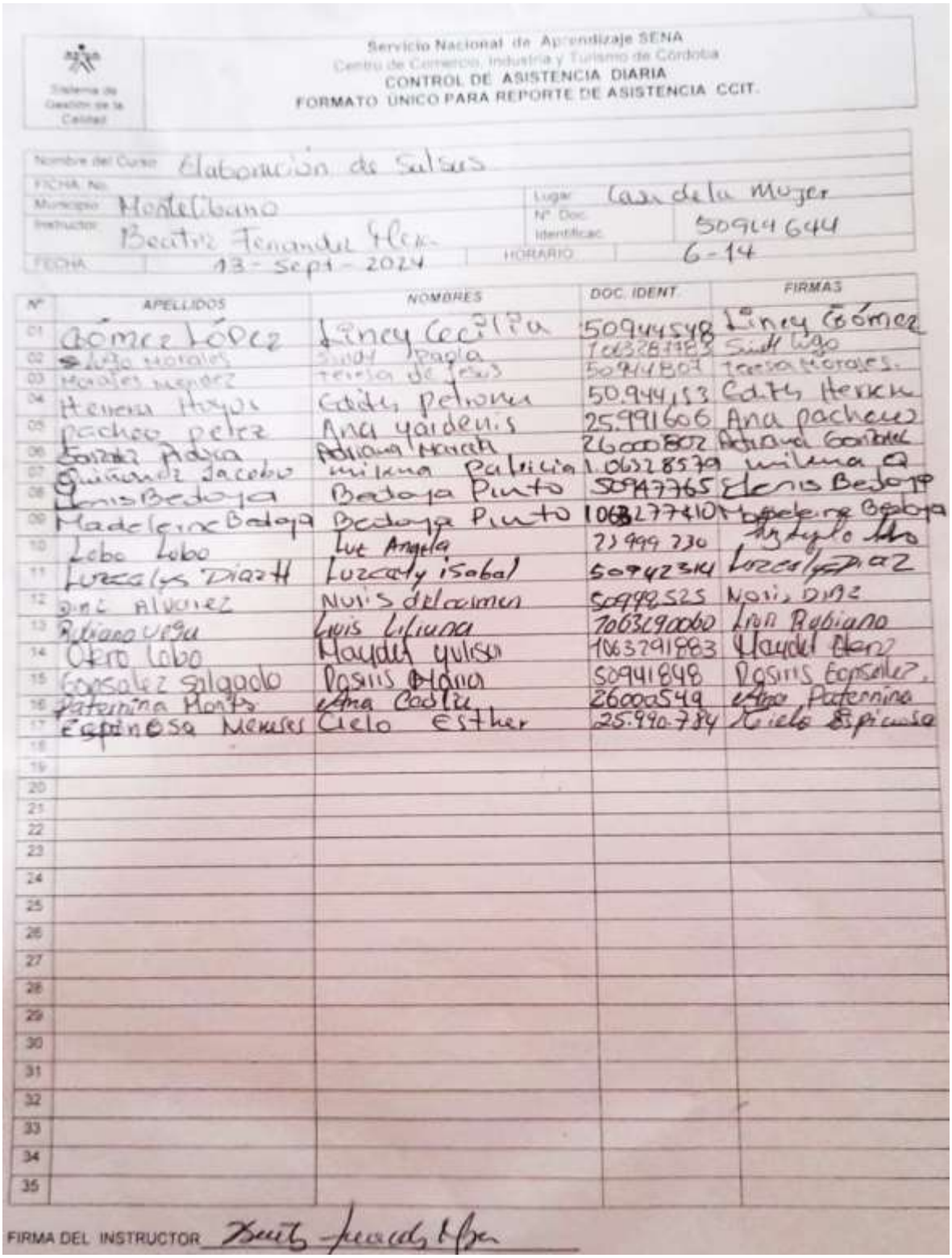
Sistema de Gestión de la Calidad

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 Salsas para la Cocina Caliente		
FICHA No.			
Municipio:	Montelíbano	Lugar:	Casa de la Mujer
Instructor:	Beatriz Fernandez Hoyos	Nº. Doc. Identificac.	50919644
FECHA:	12-Sept-2024	HORARIO:	6-14

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Herrera Hoyos	Edith Herrera	50,944153	Edith Herrera
02	Lugo Morales	Sindy Paola	1063287183	Sindy Lugo
03	Morales Hernández	teresa de Jesus	50944807	teresa Hernández
04	Espinosa Meneses	Cielo Esther	25.990.784	Cielo Espinosa
05	Bedoya Pinto	Madeleine	1063277410	Madeleine Bedoya
06	Bedoya Pinto	Yenis Del Carmen	50947765	Yenis Bedoya
07	Hernandez Belen	Ana Marcela	1063 27481	Ana Hernandez
08	Quiñonez Jacobo	milena patricia	1.063285701	Milena Q
09	Lobo Lobo	LUZ Angela	25.999.230	Luz Angela Lobo
10	Ruiz Martinez	OMAIRA	1063279476	Omaira Ruiz Martinez
11	Paternina Montes	Ana Cecilia	26000549	Ana Paternina
12	Zenia Ascanio Ortiz	Zenia Irene	1232395965	Zenia Ascanio
13	Ascanio Ortiz	Veronica Mayerlyn	1116810341	Veronica
14	Gonzalez Salgado	Rosins Mario.	50941848	Rosins Gonzalez
15	Otero lobo	Maydi Otero	1063791885	Maydi Otero
16	Gómez López	Liney cecilia	50944548	Liney Gómez
17	Luzcalys			
18	Diaz Hernandez	Luzcalys	942314	Luzcalys Diaz
19	Angel Muñoz	Maria Maria	26000720	
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 UNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: Elaboración de Salsas
FICHA No.:
Municipio: Montelíbano
Instructor: Beatriz Fernandez Flórez
Lugar: Casa de la Mujer
N° Doc. Identificac.: 50914644
FECHA: 13 - sept - 2024
HORARIO: 6-14

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gómez López	Liney Cecilia	50944548	Liney Gómez
02	Lugo Morales	Sindy Paola	1063284983	Sindy Lugo
03	Morales Mendez	Teresa de Jesus	50914807	Teresa Morales.
04	Herrera Hoyos	Edith Petrona	50.944.153	Edith Herrera
05	Pacheco Perez	Ana Yardenis	25.991606	Ana pacheco
06	Garcia Adyra	Adriana Maria	26000802	Adriana Garcia
07	Quiñonez Jacobo	Wilma Patricia	1.063285.79	wilma Q
08	Meza Bedoya	Bedoya Pinto	50947765	Elena Bedoya
09	Madelaine Bedoya	Bedoya Pinto	1063277410	Madelaine Bedoya
10	Lobo Lobo	Luz Angela	23 999 230	Luz Angela Lobo
11	Lozcano Diaz H	Lozcano Isabal	50942344	Lozcano Diaz
12	Diaz Alvarez	Nuris delcarmen	50978525	Nuris Diaz
13	Rebiano vega	Luis Liliana	1063790060	Luis Rebiano
14	Otero Lobo	Maydel yulisa	1063791883	Maydel Otero
15	Gonsalez Salgado	Rosiris Maria	50941848	Rosiris Gonsalez.
16	Paternina Monta	Ana Castro	26000549	Ana Paternina
17	Espinosa Meneses	Cielo Esther	25.990.784	Cielo Espinosa
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Beatriz Fernandez Flórez

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Sistema de Gestión de la Calidad

CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO UNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT

Nombre del Curso: Elaboracion de Salsas para la Cocina Caliente
FICHA No.:
Municipio: Montelibano — Lugar: Casa de la mujer
Instructor: Beatriz Fernandez Flores — N° Doc. Identificac.: 50919644
FECHA: 14 - Sept - 2024 — HORARIO: 6 - 14

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Lugo Morales	Sindi Paola	1063288189	Sindi Lugo
02	Morales Mendez	Yaseidis de Jesus	50944801	Yaseidis Morales
03	Herrera Hoyos	Gaidis Patricia	50941152	Gaidis Herrera
04	Pacheco Perez	Ana yaridenis	25,991606	Ana pacheco
05	Blanco Lopez	Liney Cecilia	50944548	Liney Blanco
06	Olivares Lobo	Yuleidis Patricia	1063288970	yuleidis o
07	Gonzalez Pasca	Adriana Marcela	26000802	Adriana Gonzalez
08	Leiva Lobo	Luz Angela	27 994 270	luz angela leiva
09	Diaz Alvarez	Noris Diaz	50948525	Noris Diaz.
10	Bedoya Pinto	Yenis Del carmen	50947765	Yenis Bedoya
11	Bedoya Pinto	Madeleine	1063277410	Madeleine Bedoya
12	Urcalys Diaz	Urcalys Isabel	50942314	Urcalys Diaz
13	Robiano Vega	Luis Tiziana	1063240080	Luis Robiano V.
14	Otero Lobo	Naydu Yulisa	1063211685	Naydu Otero.
15	Gonzalez Salgado	Rosiris Maria	50949848	Rosiris Gonzalez
16	Paternina Mesa	Ana Cecilia	26000544	Ana Paternina
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Beatriz Fernandez Flores

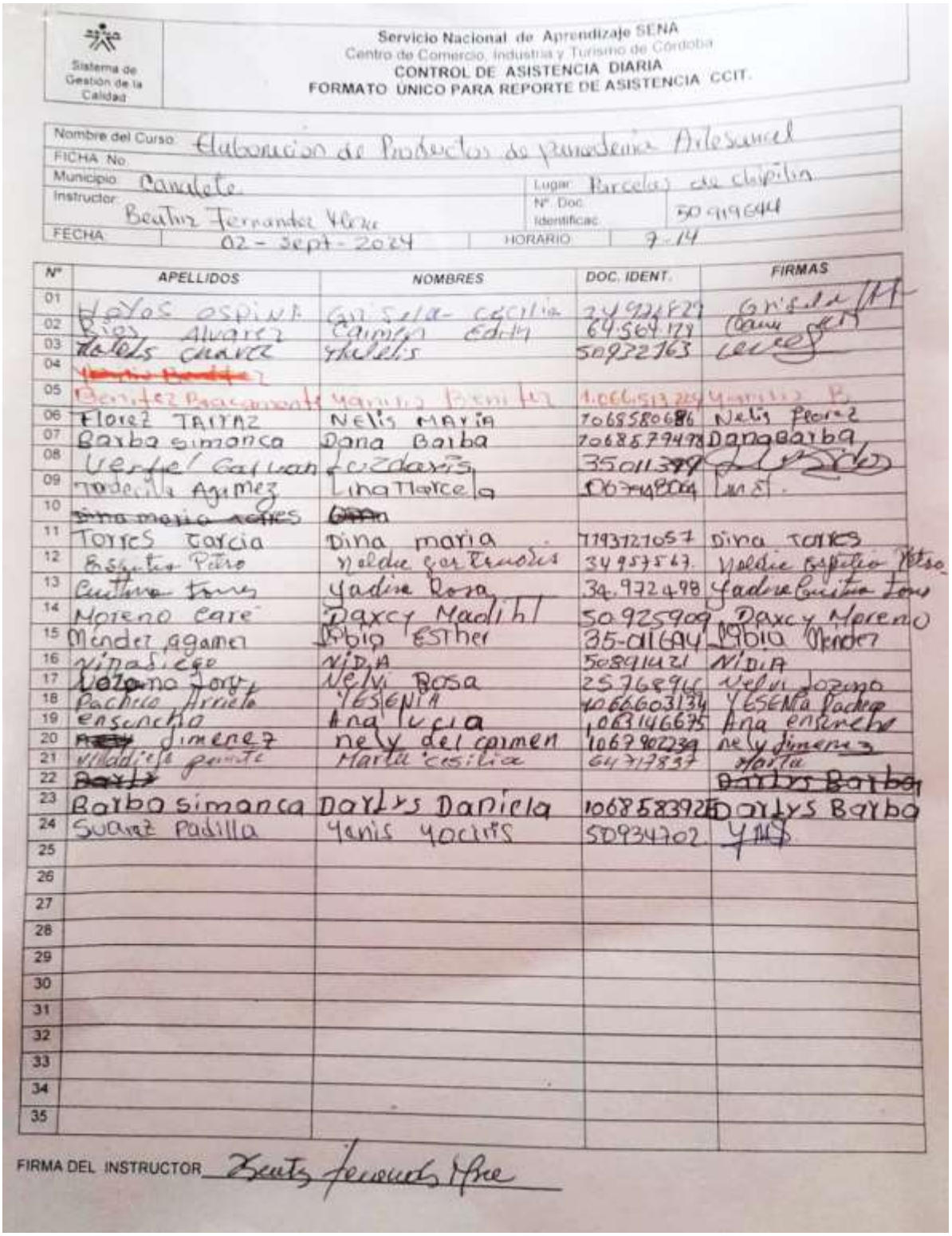
2.2 FORMACION DE CANALETE











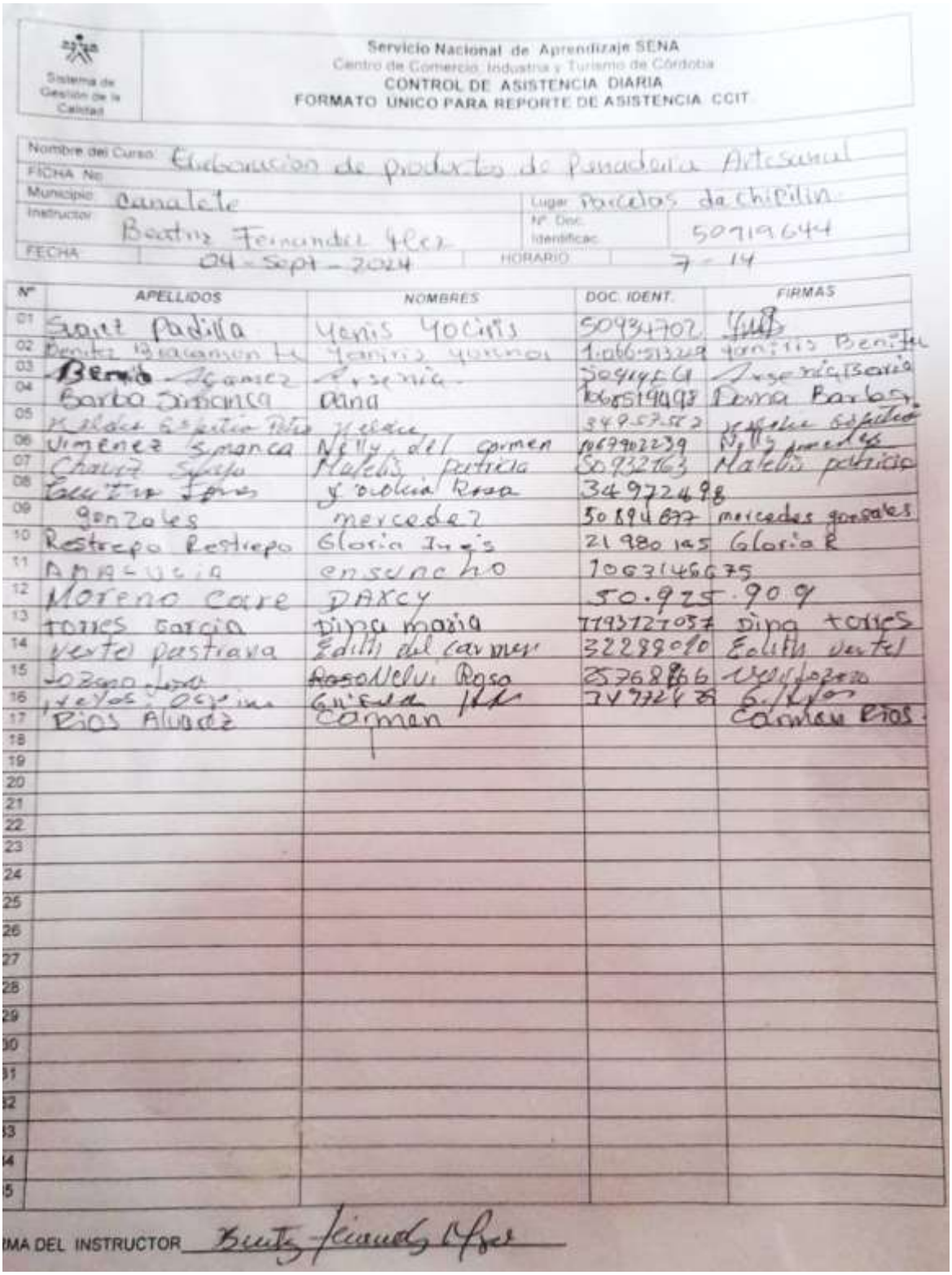
Sistema de Gestión de la Calidad

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: Elaboracion de Productos de panaderia Artesanal
FICHA No.
Municipio: Canalete — Lugar: Parcelas vda chipilin
Instructor: Beatriz Fernandez Mora — Nº Doc. Identificac.: 50 919 644
FECHA: 02 - Sept - 2024 — HORARIO: 7-14

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Hoyos espinal	Griselda cecilia	24 922 827	Griselda
02	Diaz Alvarez	Caimar Edith	64.564.177	Caimar
03	Hotels chavez	Yhelelis	50932763	
04	[illegible]			
05	Benitez Bracamonte	Yanis Benitez	1.066.513.264	Yanis B.
06	Florez TAITAZ	NELIS MARIA	1068580686	Nelis Florez
07	Barba simanca	Dana Barba	1068579478	Dana Barba
08	Verbel Galvan	Luzdaris	35011399	
09	Tordecilla Agamez	Lina Marcela	1067948064	
10	~~Dina maria torres~~	~~Dana~~		
11	Torres Garcia	Dina maria	1193122057	Dina Torres
12	Espitia Petro	Yoldie Yorleidis	34957567	Yoldie Espitia Petro
13	Cuitiva Toro	Yadira Rosa	34.972498	Yadira Cuitiva Toro
14	Moreno Care	Daxcy Madith	50925909	Daxcy Moreno
15	Mendez Agamez	Fabio Esther	35-01644	Fabio Mendez
16	Vinasicco	NIDIA	50841421	NIDIA
17	Lozano Lora	Nelvi Rosa	25768946	Nelvi Lozano
18	Pacheco Arrieta	YESENIA	1066603134	YESENIA Pacheco
19	ensuncho	Ana Lucia	1063146675	Ana ensuncho
20	~~Yesy~~ Jimenez	nely del carmen	1067902239	nely jimenez
21	Villadiego pomare	Maria cecilia	64717837	Maria
22	~~Darlys~~			~~Darlys Barba~~
23	Barba simanca	Darlys Daniela	1068583925	Darlys Barba
24	Suarez Padilla	Yanis Yoselis	50934702	Yanis
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Beatriz Fernandez Mora



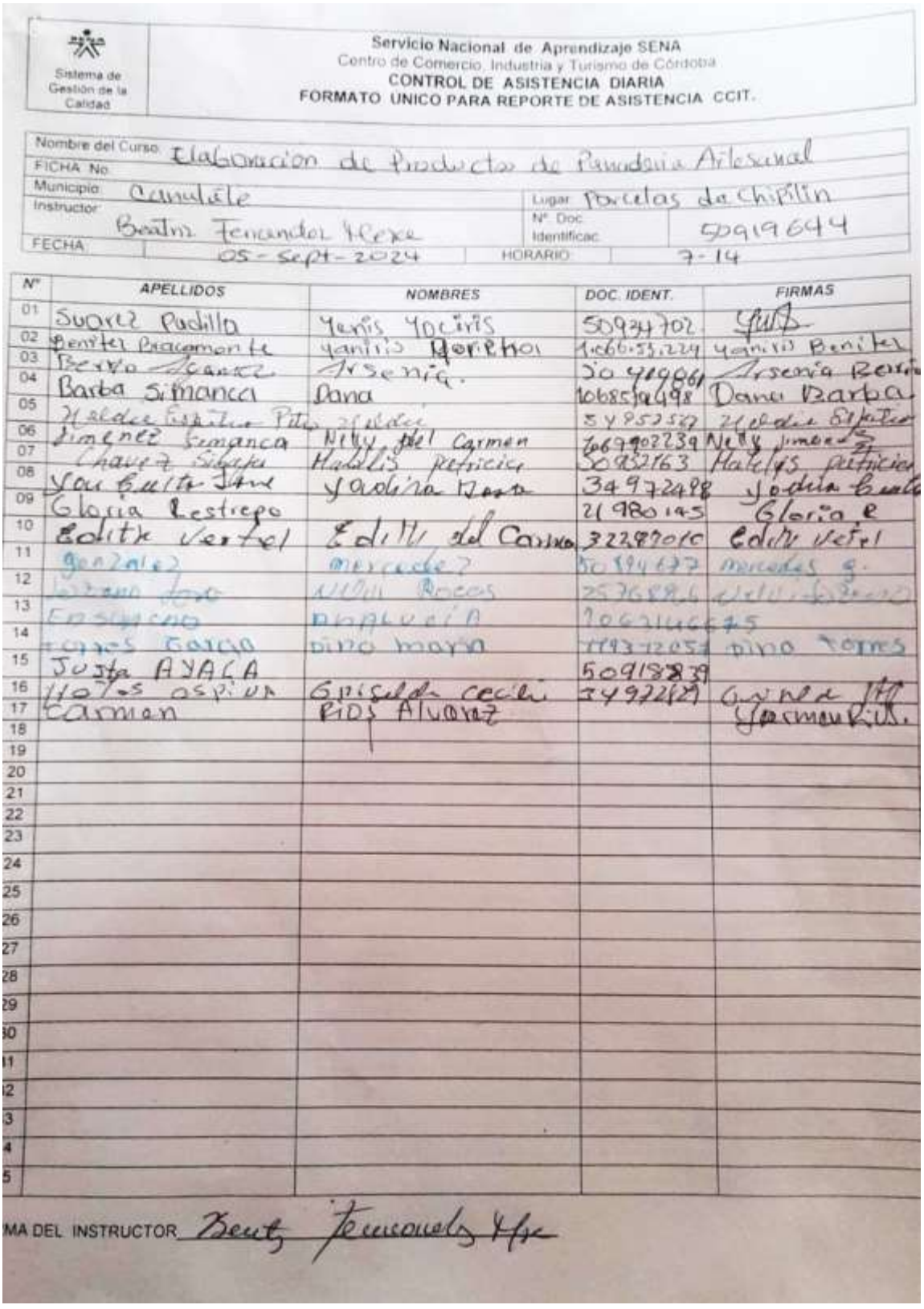
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO UNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT

Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: Elaboracion de productos de Panaderia Artesanal
FICHA No:
Municipio: Cunalete — Lugar: Parcelas de Chipilin
Instructor: Beatriz Fernandez Perez — Nº Doc. identificac: 50719644
FECHA: 04 - Sept - 2024 — HORARIO: 7 - 14

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Saez Padilla	Yenis Yocelis	50934702	
02	Benitez Bracamonte	Yenires Yurimar	1.066.213.249	Yenires Benitez
03	Bernal Gomez	Yesenia	50914614	Yesenia Bernal
04	Barba Jimenez	Dina	1065190193	Dina Barba
05	Rhodes Espitia Rios	Yesica	349.57.582	Yesica Espitia
06	Jimenez Espinosa	Nelly del carmen	1069902239	Nelly Jimenez
07	Chavez Ayala	Maleibis patricia	50932163	Maleibis patricia
08	Cantillo Lopez	y violeta Rosa	34972498	
09	Gonzales	mercedes	50894877	mercedes gonzales
10	Restrepo Restrepo	Gloria Ines	21980145	Gloria R
11	Anaguano	ensuncho	1063146675	
12	Moreno Cure	DAICY	50.925.909	
13	Torres Garcia	Dina maria	1193127057	Dina Torres
14	Ventel pastrana	Edith del carmen	32289010	Edith Ventel
15	Lozano Lora	Rosa Nelvi	25768866	Rosa Lozano
16	Reyes Acosta	Griselda	34772478	G. Reyes
17	Rios Alvarez	Carmen		Carmen Rios
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Beatriz Fernandez Perez



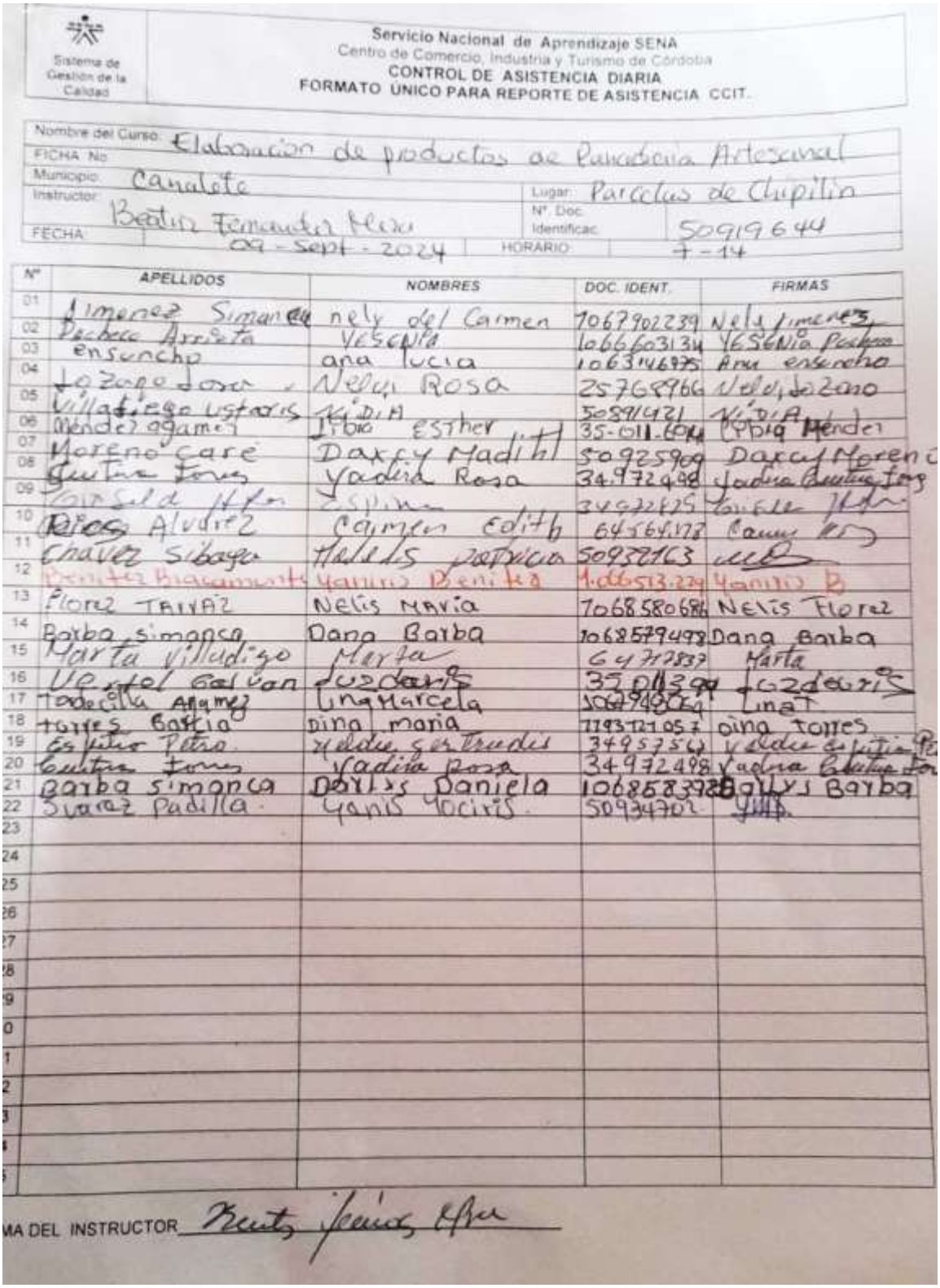
Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Elaboracion de Productos de Panaderia Artesanal
FICHA No.
Municipio: Montelíbano — Lugar: Parcelas de Chipilin
Instructor: Beatriz Fernandez Perez — N° Doc Identificac: 50919644
FECHA: 05-Sept-2024 — HORARIO: 7-14

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Suarez Padilla	Yeris Yociris	50934702	
02	Benitez Bracamonte	Yanitis Beriethol	1.060.33.224	Yanitis Benitez
03	Berrio Alcantz	Arsenia.	30 470961	Arsenia Berrio
04	Barba Simanca	Dana	1068[illegible]498	Dana Barba
05	Maldes Espitia Pita	Maldes	54852587	Maldes Espitia
06	Jimenez Simanca	Nelly del Carmen	1069902239	Nelly Jimenez
07	Chavez Silgado	Hadelis Patricia	50952163	Hadelys Patricia
08	Yaneth Cuello Jaime	Yadira Rosa	34972498	Yadira Cuello
09	Gloria Restrepo		21980145	Gloria R
10	Edith Verbel	Edith del Carmen	32289010	Edith Verbel
11	Gonzalez	Mercedes	50894177	Mercedes G.
12	[illegible]	Ulda Rocio	25768826	[illegible]
13	Espitia	Angelica	1062[illegible]645	
14	Flores Torres	Dino Mayo	1193[illegible]2052	Dino Flores
15	Justa AYALA		50918839	
16	Hollys Espitia	Griselda Cecilia	34922[illegible]	Griselda
17	Carmen	Rios Alvarez		Yasmen Rios.
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

MA DEL INSTRUCTOR: Beatriz Fernandez Perez



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 de Panadería Artesanal
FICHA No:
Municipio: Canalete
Lugar: Parcelas de Chipilín
Instructor: Beatriz Fernandez Flórez
N°. Doc. Identificac: 50919644
FECHA: 09 - Sept - 2024
HORARIO: 7 - 14

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Jimenez Simanca	nely del Carmen	1067902239	Nely Jimenez
02	Pacheco Arrieta	Yesenia	1066603134	Yesenia Pacheco
03	ensuncho	ana lucia	1063146975	Ana ensuncho
04	Lazarge Jose	Nelly Rosa	25768966	Nelly Lazarge
05	Villalobos Ustariz	Kidia	50891421	Kidia
06	Mendez ogamez	Libia Esther	35-011.604	Libia Mendez
07	Moreno Care	Daxcy Madith	50925909	Daxcy Moreno
08	Cuentas Toms	Yadira Rosa	34.972498	Yadira Cuentas Toms
09	Yanselis Hernandez	Espinosa	34972425	Yanselis Hernandez
10	Rios Alvarez	Carmen Edith	64564178	Carmen Rios
11	Chavez Sibaja	Heleis patricia	50939163	Heleis Chavez
12	Benitez Bracamonte	Yanira Benitez	1.066513.224	Yanira B
13	Florez TRIVAZ	Nelis Maria	1068580686	Nelis Florez
14	Barba simanca	Dana Barba	1068579498	Dana Barba
15	Marta villadiego	Marta	6 y 772837	Marta
16	Ucatel Galvan	Luz Daris	35 011 399	Luz Daris
17	Todecilla Alzamez	Lina Marcela	1068749864	Lina T
18	Torres Barria	Dina maria	1193121057	Dina Torres
19	Espitia Pitre	Yolanda Gertrudis	34957564	Yolanda Espitia
20	Cuentas Toms	Yadira Rosa	34972498	Yadira Cuentas Toms
21	Barba simanca	Dallys Daniela	1068583928	Dallys Barba
22	Suarez Padilla	Yanis Yociris	50934702	Yanis
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

MA DEL INSTRUCTOR

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.

	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	LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS
Evidencias de Producto:	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	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 guia 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)					