PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 17 de Septiembre 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 Septiembre 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: 3063624 - Cocina caliente Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (Equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). 3072800 - elaboración artesanal de productos de panificación. 3041404 - cocina básica 3072796 - elaboración artesanal de productos de panificación. Competencia: Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	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 creó ruta y se evaluaron aprendices de la ficha 3063624 -cocina caliente 3042547 - 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 Septiembre 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.	65224	MONTERIA-SAN ANDRES DE SOTAVENTO-TUCHIN-MONTERIA	1,2,3,5,6,7,12,13 de Agosto -2024	1,2,3,5,6,7,12,13 de Agosto -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° **4569821952** de Planilla Operador Bancomeva correspondiente al mes de Agosto (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (16) 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 – ANEXOS- MUNICIPIO DE TUCHIN PANADERIA









EVIDENCIAS – ANEXOS- MUNICIPIO DE TUCHIN PANADERIA







COCINA TIPICA COLOMBIANA-SAN ANDRES DE SOTAVENTO







COCINA TIPICA COLOMBINA- MUNICIPIO DE CHINU







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.	3063624		
Municipio:	San Andres de Sotavento	Lugar:	Comunidad los Jardines
Instructor:	Dairo Coronado Suarez	Nº. Doc. Identidad	78780403
FECHA:	28-08-24	HORARIO:	06:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Polo Correa	RUTH	30571955	3143460409	RUTH Polo
02	Baquero Sibaja	Carol	1072252160		Carol Baquero
03	Sibaja Polo	Arelis	50710673	3154382115	Arelis Sibaja
04	Reyes Reales	Almeida	1007660749	3118067340	Almeida Reyes
05	Camaño	Nadi	50 879 690		Nadi Camaño
06	Sibaja Yepez	Ana Karina			Ana Karina
07	Pila Beltran	Rocio del Carmen	50878555	3234400531	Rocio Pila
08	Perez Suarez	Ibeth	1072254824	3015979730	Ibeth Perez
09	Vergara Pila	Vanessa	1007406263	3228688870	Vanessa Vergara
10	Florez Montalvo	Yoeny Maria	1003646074	315 238 7925	Yoeny Flores
11	Polo Pila	Paula	1007406274	3234400531	Paula Polo
12	Diaz pilar	yonica	50760606	320 736 80 50	Monica Diaz
13	Alean Perez	Paula Andrea	1072.252.912	3246362898	Paula Alean
14	Reyes estrada	Ana Isabel	26.089.948	3246362898	Ana Isabel
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dairo Coronado

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso :	Cocina Caliente		
FICHA No.	3063824		
Municipio:	San Andres de Sotavento	Lugar:	Comunidad gardenia.
Instructor:	Dairo Coronado Suarez.	Nº. Doc. Identidad	78630407
FECHA:	29-08-24	HORARIO:	06:00 – 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Polo correa	Ruth	30571955	3143460409	Ruth Polo C
02	Bafucro Subaja	Carol	1072252160		Carol Bafuero
03	Subaja Polo	Arelis	50710673	3154382115	Arelis Subaja
04	Reyes Reales	Armeida	1007660749	3178067340	Armeida Reyes
05	Nadi camaño		50819690		Nadi camaño
06	Subaja Perez	Ana Karina			Ana Karina
07	Pilo Barran	Rocio del Carmen	50878555	3234400531	Rocio Pilo
08	Polo Pilo	Paula	1007406270	3147327746	Paula Polo
09	Perez Suarez	Ibeth	1077275484	3015147930	Ibeth Perez
10	Vergara Pila	Vanessa	1007406263	3228688870	Vanessa Vergara
11	Florez Montalvo	Yoeris Florez	1003646077	3152387925	Yoeris florez
12	Diaz pilar	Monica	50716806	3207368050	Monica Diaz
13	Alean Perez	Paula Andrea	1072.252.012	3246362898	Paula Alean
14	Reyes Estrada	Ana Isabel	26.084.438	3216362898	Paula Alean
15	Estrada Hernandez	Ana cristina	1069985230	3126304009	Ana estrada
16	Hernandez vidal	neila maria	1003525584	3126304009	Neila Hernandez
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dairo Coronado

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina caliente
FICHA No. 3063824
Municipio: San Andres Sotavento — Lugar: Gardenia
Instructor: Dairo Coronado Evans — Nº. Doc. Identidad: 78730400
FECHA: 30-08-24 — HORARIO: 06:00-14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Vargara Pitto	Vanessa	1007406263	322 868 6870	Vanessa Vergara.
02	Sibaja Yepes	Ana Marina	1072256116	312 647 34 94	Ana Marina Sibaja.
03	Florez Montalvo	Yoenis Florez	1003646077	315 238 79 25	Yoenis florez
04	Pitto Beltran	ROCIO	50878555	323 4400531	Rocio Pitto.
05	Polo Pitto	Paola	1007406274	3147322746	Paola Polo.
06	Diaz Pilar	Monica	50710806	320 736 8050	Monica Diaz
07	Polo Correa	Ruth	30571955	314 346 0409	Ruth Polo C.
08	Zamora Reyes	Nadis	50879690		Nadis
09	Hlean perez	Paula	1072252912	324 636 2898	Paula Mean
10	Reyes Estrada	ANA Isabel	26085438	324 636 2898	NO Firma
11	Hernandez Valoria	Neila	1003525584	312 630 40 09	neila
12	Estrada Hernandez	Ana Cristina	1069985230		Ana estrada
13	Vaquero Sibaja	Carol Vanesa	1072252160		Carol Vaquero
14	Sibaja Polo	Arelis	50710673		Arelis Sibaja
15	Reyes Reales	Armeida	1007660744	3233744306	Armeida Reyes
16	Perez Jara	Ibeth	1072254824	301 519 7930	Ibeth Perez
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dairo Coronado

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina caliente		
FICHA No.	3063624		
Municipio:	San Andres de Sotavento	Lugar:	Cardenas
Instructor:	Dairo Luis Coronado Flores	Nº. Doc. Identidad	78780403
FECHA:	04-09-24	HORARIO:	06:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Vergara pita	Vanessa	1007406263	322 868 8870	Vanessa Vergara.
02	Sibaja yepes	Ana karina	1072256116	312 647 3494	Ana karina Sibaja
03	Florez Montalvo	Yoenis Maria	1003646077	315 238 7925	yoenis florez
04	Pita Beltran	Rocio	50878555	3234400531	Rocio Pita.
05	Polo Pita	Paula	1007406274	3147327746	Paula Polo
06	Diaz pilar	Monica	50 710 806	320 736 8050	Yonica Diaz
07	polo correa	Ruth	30 571 955	314 346 0409	Ruth Polo C.
08	Serrano Reyes	Nadis	50 879 690		Nadis
09	Alean Perez	paula	1072152912	324 636 2898	Paula Alean
10	Reyes Estrada	Ana Isabel	26085438	324 636 2898	No Firma
11	Hernandez Ureña	Neila	1003525584	312 630 4009	neila
12	Estrada Hernandez	Ana Cristina	1069985238		Ana estrada
13	Vaquero Sibaja	Carol vanesa	1072252160		Carol Baquero
14	Sibaja polo	Arelis	50710673		Arelis sibaja
15	Reyes Reales	Armeida	1007660744	3233744306	Armeida Reyes
16	Perez Suarez	Ibeth	1072754824	3015197930	Ibeth perez
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dairo Coronado

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio NacionaldeAprendizaje SENA
CentrodeComercio,Industria yTurismodeCórdoba
CONTROLDE ASISTENCIADIARIA
FORMATOÚNICO PARAREPORTEDEASISTENCIACCIT.

Nombredel Curso: Elaboración Artesanal de Productos de Panificación
FICHANo. 3072800
Municipio: San Andrés de Sotavento | Lugar: Casa adulto Mayor
Instructor: Dario Luis Coronado | Nº.Doc.Identidad 9873040?
FECHA: 06-09-24 | HORARIO: 14:00 - 22:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC.IDENT.	NºDEL CELULAR	FIRMAS
01	Mejía Santos	Lina Marcela	1.007.523.378	3008505077	Lina Mejía
02	Montes Salgado	Andrea Carolina	1.072.249.848	3003654814	Andrea Montes
03	Mendoza Mejía	Dina Luz	1.072.248.391	3023911667	Dina luz Mend
04	Mejía Mendoza	Cielo Esther	40.878.904	3002762074	Cielo Mejía
05	Martínez Padilla	Dina Luz	1.196.963.645	3206421532	DinaMartinez
06	Miranda Filoth	Damaris Del Carmen	454.688.99	3006236584	Miranda Fi.
07	Montalvo Talaigua	Lina Sandrith	1.196.967.023	3238106978	
08	Nova Bravo	Nasmen Isabel	1.196.964.206	3103665371	
09	Pérez Seña	Yohandris Cristina	1.007.505.114	3043977693	Yohandris Perez
10	Pérez Lucas	Iyadith	1.003.058.646	3132966802	Iyadith Perez
11	Rodríguez Del Toro	Luis Eduardo	8.735.209	3135959427	LuisRodriguez
12	Salgado Bravo	Never Antonio	1.007.809.349	3135476794	Never Salgado
13	Salas Macia	Amalfi Rosa	50.878.098	3015967387	Amalfi Salas
14	Sierra Pérez	Ana Idalides	35.083.030	3142348754	
15	Solano Ciprian	Yolima Rosa	1.072.254.256	3117567472	Yolima Solano.
16	Santero Reyes	Jesús Antonio	1.100.335.159	3237650126	Jesus Santero
17	Santero Corpas	Soe Del Mar	1.003.058.647	3152976446	Soe Delmar S.
18	Solano Peñate	Nelcy Sofia	40.936.458	3015852491	Sofia Solano
19	Torres Cardeño	Gendys Tatiana	1.038.131.295	3174149144	
20	Talaigua Flores	Kelly Jhoana	1.003.058.625	3105229137	Kelly Talaigua F
21	Villadiego Rondon	Edelcy Del Valle	1.065.378.985	3012604435	
22	Vanegas Montaño	Luz Daniela	1.193.521.129	3007593129	Luz D. Vanegas Montaño
23	Zurita Corcho	Adriana Sofia	1.003.644.953	3042073725	Adriana Zurita
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMADELINSTRUCTOR Dario Coronado

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio NacionaldeAprendizaje SENA
CentrodeComercio,Industria yTurismodeCórdoba
CONTROLDE ASISTENCIADIARIA
FORMATOÚNICO PARAREPORTEDEASISTENCIACCIT.

Nombredel Curso :	Elaboración Artesanal de Producto de panificación		
FICHANo.	3072800		
Municipio:	San Andres de Sotavento	Lugar: Casco Urbano	
Instructor:	Dairo Luis Coronado	Nº.Doc.Identidad	78730403
FECHA:	Septiembre 11 - 2024	HORARIO:	14:00 - 22:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC.IDENT.	NºDEL CELULAR	FIRMAS
01	Mejia Santos	Lina Marcela	1.007.523.378	3008505077	Lina Mejia Santos.
02	Montes Salgado	Andrea Carolina	1.072.249.848	3003654814	Andrea Montes
03	Mendoza Mejía	Dina Luz	1.072.248.391	3023911667	
04	Mejia Mendoza	Cielo Esther	40.878.904	3002762074	Cielo Mejia
05	Martinez Padilla	Dina Luz	1.196.963.645	3206421532	D.na Martinez
06	Miranda Filoth	Damaris Del Carmen	454.688.99	3006236584	Miranda Fi
07	Montalvo Talaigua	Lina Sandrith	1.196.967.023	3238106978	Lina Montalvo
08	Nova Bravo	Nasmen Isabel	1.196.964.206	3103665371	Nasmen Nova.
09	Pérez Seña	Yohandris Cristina	1.007.505.114	3043977693	Yohandris Perez
10	Pérez Lucas	Iyadith	1.003.058.646	3132966802	Iyadith Perez.
11	Rodriguez Del Toro	Luis Eduardo	8.735.209	3135959427	Luis Rodriguez
12	Salgado Bravo	Never Antonio	1.007.809.349	3135476794	Never Salgado
13	Salas Macia	Amalfi Rosa	50.878.098	3015967387	Amalfi Salas M
14	Sierra Pérez	Ana Idalides	35.083.030	3142348754	
15	Solano Ciprian	Yolima Rosa	1.072.254.256	3117567472	Yolima Solano
16	Santero Reyes	Jesús Antonio	1.100.335.159	3237650126	Jesus Santero
17	Santero Corpas	Soe Del Mar	1.003.058.647	3152976446	Soe Santero C.
18	Solano Peñate	Nelcy Sofia	40.936.458	3015852491	Nelcy Solano
19	Torres Cardeño	Gendys Tatiana	1.038.131.295	3174149144	Gendys Torres.
20	Talaigua Flores	Kelly Jhoana	1.003.058.625	3105229137	Kelly Talaigua.
21	Villadiego Rondon	Edelcy Del Valle	1.065.378.985	3012604435	
22	Vanegas Montaño	Luz Daniela	1.193.521.129	3007593129	Luz D. Vanegas Montaño
23	Zurita Corcho	Adriana Sofia	1.003.644.953	3042073725	Adriana Zurita
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMADELINSTRUCTOR Dairo Coronado

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio NacionaldeAprendizaje SENA
CentrodeComercio,Industria yTurismodeCórdoba
CONTROLDE ASISTENCIADIARIA
FORMATOÚNICO PARAREPORTEDEASISTENCIACCIT.

Nombredel Curso :	Elaboracion Artesanal Productos de Panificación		
FICHANo.	3072800		
Municipio:	San Andres de Sotavento	Lugar:	Casa adulto Mayor
Instructor:	Dairo Luis Coronado S.	Nº.Doc.Identidad	78730(07
FECHA:	13-09-24	HORARIO:	14:00 - 22:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC.IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Mejía Santos	Lina Marcela	1.007.523.378	3008505077	Lina Mejia
02	Montes Salgado	Andrea Carolina	1.072.249.848	3003654814	Andrea montes
03	Mendoza Mejia	Dina Luz	1.072.248.391	3023911667	Dina mejia
04	Mejía Mendoza	Cielo Esther	40.878.904	3002762074	cielo mejia
05	Martínez Padilla	Dina Luz	1.196.963.645	3206421532	Dinaluz Martinez.
06	Miranda Filoth	Damaris Del Carmen	454.688.99	3006236584	
07	Montalvo Talaigua	Lina Sandrith	1.196.967.023	3238106978	Lina montalvo
08	Nova Bravo	Nasmen Isabel	1.196.964.206	3103665371	Nasmen Nova
09	Pérez Seña	Yohandris Cristina	1.007.505.114	3043977693	Yohandris Perez
10	Pérez Lucas	Iyadith	1.003.058.646	3132966802	Iyadith Perez.
11	Rodríguez Del Toro	Luis Eduardo	8.735.209	3135959427	Luis Rodriguez
12	Salgado Bravo	Never Antonio	1.007.809.349	3135476794	Never Salgado
13	Salas Macia	Amalfi Rosa	50.878.098	3015967387	Amalfi Salas
14	Sierra Pérez	Ana Idalides	35.083.030	3142348754	
15	Solano Ciprian	Yolima Rosa	1.072.254.256	3117567472	Yolima Solano
16	Santero Reyes	Jesús Antonio	1.100.335.159	3237650126	Jesus Santero
17	Santero Corpas	Soe Del Mar	1.003.058.647	3152976446	Soe Santero C.
18	Solano Peñate	Nelcy Sofia	40.936.458	3015852491	Sofia Solano.
19	Torres Cardeño	Gendys Tatiana	1.038.131.295	3174149144	
20	Talaigua Flores	Kelly Jhoana	1.003.058.625	3105229137	Kelly Talaigua.
21	Villadiego Rondon	Edelcy Del Valle	1.065.378.985	3012604435	Luz D. Vanegas Montaño
22	Vanegas Montaño	Luz Daniela	1.193.521.129	3007593129	Adriana Zurita
23	Zurita Corcho	Adriana Sofia	1.003.644.953	3042073725	Maryuns Lopez S.
24	Lopez Salas	MARYUNS	1003058757	3052659246	
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMADELINSTRUCTOR Dairo Coronado

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio NacionaldeAprendizaje SENA
CentrodeComercio,Industria yTurismodeCórdoba
CONTROLDE ASISTENCIADIARIA
FORMATOÚNICO PARAREPORTEDEASISTENCIACCIT.

Nombredel Curso:	Elaboración Artesanal de productos de panificación		
FICHANo.	3072799		
Municipio:	San Andres de Sotavento	Lugar:	Casa adulto Mayor
Instructor:	Dario Luis Conrado Suarez	Nº.Doc.Identidad	78730403
FECHA:	09-09-24	HORARIO:	06:00 – 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC.IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Arraes Ibáñez	Lucely Cristina	1.063.138.830	3229148869	Lucely Arraes
02	Barrios Peñaranda	Bertha Victoria	22533036		
03	Bello Padilla	Candelaria	1.002.200.314	3216517524	Candelaria Bello
04	Bello Gómez	Adis Esther	1.007.809.355	3137133263	Adis esther
05	Bello Montaño	Mary Cruz	1.003.645.299	3246792976	Maricrul Bello
06	Beltrán Talaigua	Diani Isabel	1.003.060.266	3176665573	Diani beltran
07	Bravo Pérez	Aracelis María	1.063.074.192	3205505474	Aracelis Bravo
08	Bravo Escobar	Jesús Alberto	1.007.517.520	3165729064	Jesus A. bE
09	Conde Romero	Kelly Jhoana	1.065.374.530	3239544051	
10	Castillo Salcedo	Erika Milena	1.003.213.370	3233005353	Erika
11	Cubides Muentes	Karen Lorena	1.116.772.664	3022268669	
12	Díaz Ortiz	Yohana Patricia	50.711.258	3002824800	Johana Diaz
13	Figueroa Gaspar	Joslimar	1.067.976.789	3117583780	Joslimar Figueroa.
14	Madera Garrido	Yenys Del Carmen			
15	Flores Flores	Milibeth Paola	1.003.059.082	3135476794	Milibeth
16	Gaspar Álvarez	María de la Concepción	1.196.969.093	3246843713	Maria Gaspar
17	González Ramos	María Fernanda	1.196.969.827	3238170128	Maria Gonzalez
18	Hernández Suárez	Jaime Antonio	1.196.971.256	3138376821	Jaime Hernandez
19	Hernández Talaigua	Luis Eduardo	1.196.965.666	3003685499	Luis Hernandez
20	López Salas	Maryuris	1.003.058.757	3052659246	Maryuris Lopez
21	Martelo García	María Lucía	1.007.517.529	3014534841	Lucia Martelo
22	Macías Talaigua	Yurany Vanesa	1.069.984.844	3011148287	
23	Macías Talaigua	Yohelys Adriana	1.072.249.549	3042698530	
24	lopez Salas	Maryoris	1003058757		~~Arraes Ibañez~~
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMADELINSTRUCTOR Dario Conrado

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio NacionaldeAprendizaje SENA
CentrodeComercio,Industria yTurismodeCórdoba
CONTROLDE ASISTENCIADIARIA
FORMATOÚNICO PARAREPORTEDEASISTENCIACCIT.

Nombredel Curso:	Elaboración Artesanal de Productos de Panadería con		
FICHANo.	3071 2799		
Municipio:	San Andrés de Sotavento	Lugar:	Casa Adulto Mayor
Instructor:	Daino Luis Coronado	Nº. Doc. Identidad	78730407
FECHA:	10-09-24	HORARIO:	06:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC.IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Arraes Ibáñez	Lucely Cristina	1.063.138.830	3229148869	Lucely Arraez.
02	Barrios Peñaranda	Bertha Victoria	22533036		
03	Bello Padilla	Candelaria	1.002.200.314	3216517524	Candelaria Bello
04	Bello Gómez	Adis Esther	1.007.809.355	3137133263	Adis Esther
05	Bello Montaño	Mary Cruz	1.003.645.299	3246792976	Maricruz Bello
06	Beltrán Talaigua	Diani Isabel	1.003.060.266	3176665573	Diani Beltran
07	Bravo Pérez	Aracelis María	1.063.074.192	3205505474	Aracelis Bravo
08	Bravo Escobar	Jesús Alberto	1.007.517.520	3165729064	Jesus Alb
09	Conde Romero	Kelly Jhoana	1.065.374.530	3239544051	
10	Castillo Salcedo	Erika Milena	1.003.213.370	3233005353	Erika
11	Cubides Muentes	Karen Lorena	1.116.772.664	3022268669	
12	Díaz Ortiz	Yohana Patricia	50.711.258	3002824800	Johana Diaz
13	Figueroa Gaspar	Joslimar	1.067.976.789	3117583780	Joslimar Figueroa.
14	Madera Garrido	Yenys Del Carmen			
15	Flores Flores	Milibeth Paola	1.003.059.082	3135476794	
16	Gaspar Alvarez	María de la Concepción	1.196.969.093	3246843713	María Gaspar
17	González Ramos	María Fernanda	1.196.969.827	3238170128	Maria Gonzalez
18	Hernández Suárez	Jaime Antonio	1.196.971.256	3138376821	Jaime Hernandez.
19	Hernández Talaigua	Luis Eduardo	1.196.965.666	3003685499	Luis Hernandez
20	López Salas	Maryuris	1.003.058.757	3052659246	Maryuris Lopez
21	Martelo García	María Lucía	1.007.517.529	3014534841	Maria L-Martelo G
22	Macías Talaigua	Yurany Vanesa	1.069.984.844	3011148287	
23	Macías Talaigua	Yohelys Adriana	1.072.249.549	3042698530	
24	Lopez Salas	Maryuris	1003058757		
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMADELINSTRUCTOR Daino Coronado

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio NacionaldeAprendizaje SENA
CentrodeComercio,Industria yTurismodeCórdoba
CONTROLDE ASISTENCIADIARIA
FORMATOÚNICO PARAREPORTEDEASISTENCIACCIT.

Nombredel Curso :	Elaboración Artesanal de Productos de Panificación		
FICHANo.	3072799	Lugar:	Casa gdo Alto Mayor
Municipio:	San Andres de Sotavento	Nº.Doc.Identidad	1078304073
Instructor:	Daino Luis Coronado		
FECHA:	16-09-24	HORARIO:	06:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC.IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Arraes Ibáñez	Lucely Cristina	1.063.138.830	3229148869	Lucely Arraes
02	Barrios Peñaranda	Bertha Victoria	22533036		
03	Bello Padilla	Candelaria	1.002.200.314	3216517524	Candelaria Bello
04	Bello Gómez	Adis Esther	1.007.809.355	3137133263	Adis
05	Bello Montaño	Mary Cruz	1.003.645.299	3246792976	Mary Cruz B.M.
06	Beltrán Talaigua	Diani Isabel	1.003.060.266	3176665573	Diani Beltran
07	Bravo Pérez	Aracelis María	1.063.074.192	3205505474	Aracelis Bravo Perez
08	Bravo Escobar	Jesús Alberto	1.007.517.520	3165729064	Jesús Alb. E
09	Conde Romero	Kelly Jhoana	1.065.374.530	3239544051	
10	Castillo Salcedo	Erika Milena	1.003.213.370	3233005353	Erika Castillo
11	Cubides Muentes	Karen Lorena	1.116.772.664	3022268669	
12	Díaz Ortiz	Yohana Patricia	50.711.258	3002824800	Yohana Diaz
13	Figueroa Gaspar	Joslimar	1.067.976.789	3117583780	Joslimar
14	Madera Garrido	Yenys Del Carmen			
15	Flores Flores	Milibeth Paola	1.003.059.082	3135476794	Milibeth Flores
16	Gaspar Alvarez	María de la Concepción	1.196.969.093	3246843713	María Gaspar.
17	González Ramos	María Fernanda	1.196.969.827	3238170128	María Gonzalez
18	Hernández Suárez	Jaime Antonio	1.196.971.256	3138376821	Jaime Hernandez.
19	Hernández Talaigua	Luis Eduardo	1.196.965.666	3003685499	Luis Hernandez.
20	López Salas	Maryuris	1.003.058.757	3052659246	Maryuris Lopez
21	Martelo Garcia	María Lucía	1.007.517.529	3014534841	Maria Martelo
22	Macias Talaigua	Yurany Vanesa	1.069.984.844	3011148287	Yurany Macias.
23	Macias Talaigua	Yohelys Adriana	1.072.249.549	3042698530	Yohelys Macias.
24	Lopez Salas	Maryuris	1003058757		
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMADELINSTRUCTOR Daino Coronado

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

Nombre del Curso:	Elaboración Artesanal de productos de panificación		
FICHA No.	3072796		
Municipio:	Chinú	Lugar:	Centro de lectura
Instructor:	Daino Luis Coronado	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	10-09-24	HORARIO:	06:00-14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Rueda Ledesma	Ana María	1.069.481.841	3024231845	Ana M. Rueda
02	Pinto Macea	Yuri Marcela	1003158103	3013209066	Yuri Pinto.
03	Mareta Rosario	Claudia Patricia	1.066.183.936	313 642 92 69	Claudia Macea
04	Pomoso Gutierrez	Luisa Fernanda	1024532754	3002958577	Jeeet
05	Luna Alvarez	Delay María	25913511	3124177805	Delay Luna
06	Guerrero Lopez	Mary Sandra	30578824	3145723956	Mary Guerrero H
07	Diaz Cordero	Nayla Del Soc	30570068	3126902302	Nayla Diaz
08	Madera Acevedo	Betty del Carmen	30568667	3008789320	Betty Madera A
09	Ibañez Ramirez	Mary Cruz	1067866286	3145375503	Mary Cruz Ibañez
10	Macea Macea	Rositis	30567706	3135555346	Rositis Macea
11	Macea Rosario	Claudia Patricia	1066183936	3136429269	Claudia Macea
12	Macea Arroyo	Antolin J.	1066772763	3145375503	Antolin Macea
13	Bustamante Lora	Nelly	1.064.467.305	3135900243	Nelly Bustamante
14	Miladiego	Angie	1066174054	3004747931	Angie Miladiego
15	Alvarez Ruiz	Mirian	50870517	3116895822	Alvarez
16	Manchego	Ramona Isabel	50960908	3229306844	Ramona Manchego
17	Rosario Macea	Raquel M	30582311	3005607628	Raquel R.
18	Macea Arroyo	Hetcy	1.066.176.663	3148171917	Hetcy Macea
19	Rueda Rodriguez	Carlos	12.539.908	3135580919	
20	Sarmiento Cabrera	Arlette	1066172238	3116330466	Arlette
21	Diaz	Maria	1067972223	3044149190	Maria Diaz.
22	Jaramillo Arroyo	Enriqueta	30566017	3007246015	Enriqueta
23	Ramos Martinez	Yanitin	1005909253	3146719365	Yanitin
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR Daino Coronado

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Elaboracion Artesanal de Productos de panificacion		
FICHA No.	307 2796		
Municipio:	Chinu		
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez	Lugar:	Ceibas de leche
		Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	09-09-24	HORARIO:	06:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Ramos Martinez	Yaidett	1005409255	3146779368	Yaidett Ramos
02	Ramos Martinez	Adriana	1003401712	302 307 8581	Adriana Ramos
03	Ramos guzman	Adriana	35143721	3018077298	Adriana Ramos
04	Villadiego	Angie	1066174054	3004247931	Angie villadiego
05	Sarmiento	Arletth	1066172238	300 271 2178	Arletth Sarmiento
06	Sierra	Johana	1003158616	3003896080	Johana Sierra
07	Diaz Quiñonez	Maria Del Carmen	1067972123	301 807 7298	Maria Diaz
08	Donoso Gutierrez	Luis Fernando	1024532754	3002958577	
09	Luna Alvarez	Delcy maria	25913511	3124177805	Delcy Luna
10	Manchego	Ramona Isabel	50960 908	322 930 6844	Ramona Manchego
11	Pinto Macea	Yuri Marcela	1003158103	3013209066	Yuri Pinto
12	Mucca Arroyo	Antolin M.	1143373503	1.066.172.763	Antolin Mucca
13	Alvarez Ruiz	Mirian	50870517	3168958772	
14	Pacheco C	Luis carlos	1.066778958	3225068556	
15	Rueda Rodrigo	Carlos Eduardo	12539408	3135580919	
16	Empresario	Empresario	30566657	3007246815	Empresario
17	Madera Arroyo	Herly Yadyeth	1.066.176.603	3148179117	
18	Madera Acevedo	Betty del Carmen	30568667	3008789320	Betty Madera A
19	Diaz Conde	Navid del Socorro	30571068	3126902302	Navid Diaz
20	[illegible] Ibañez Ramirez	Mary Cruz	1067866286	3135908043	Mary e Ibañez R
21	Bustamante Lorca	Nelly Patricia	1.064.407.305	3135908243	Nelly Bustamante L
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dairo Coronado

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 17/09/2024
Ficha de Caracterización: 3063624
Cógigo: 66210161
Versión: 1
Denominación: COCINA CALIENTE
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 28/08/2024
Fecha Fin: 12/09/2024
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	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003646017	YOENIS MARIA	FLOREZ MONTALVO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1007406263	VANESSA RUBIELA	VERGARA PILA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1007406274	PAULA PATRICIA	POLO PILA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1007532334	DIANA PATRICIA	PEREZ ESTRADA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1007660149	ARMEIDA	REYES REALES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1066184556	ELIZABETH	REDONDO NORIEGA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1069985230	ANA CRISTINA	ESTRADA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1072254824	IBETH	PEREZ SUAREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	23062998	TERESA DE LA CONCEPCION	BENITEZ BENITEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	30571955	RUTH MARY	POLO CORREA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	32776843	DONAIDA DEL CARMEN	AVILA JERONIMO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50710673	ARELIS MARGOTH	SIBAJA POLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50710806	MONICA PATRICIA	DIAZ PILAR	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50874954	CARMEN JUDITH	MEJIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50878554	ARMINDA LUZ	CAMAÑO SUAREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	17/09/2024 11.22 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 17/09/2024
Ficha de Caracterización: 3042547
Cógigo: 63550080
Versión: 1
Denominación: COCINA TIPICA COLOMBIANA
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 11/08/2024
Fecha Fin: 20/08/2024
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	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003158950	YESICA PAOLA	BASILIO GONZALEZ	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 CONOCIMIENTO	APROBADO	17/09/2024 11.29 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1003158993	JAIR ANTONIO	ROMERO LAZO	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 CONOCIMIENTO	APROBADO	17/09/2024 11.29 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1003159002	SANDY JOHANA	PILA 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 CONOCIMIENTO	APROBADO	17/09/2024 11.29 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1003526041	SADY DEL CARMEN	EVANGELISTA FLOREZ	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 CONOCIMIENTO	APROBADO	17/09/2024 11.29 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1069986110	ALBA IRIS	PILA 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 CONOCIMIENTO	APROBADO	17/09/2024 11.29 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1072248734	MARIA FERNANDA	PILA CARE	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 CONOCIMIENTO	APROBADO	17/09/2024 11.29 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1072261221	LEIDIS ESTHER	QUIÑONEZ BASILIO	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 CONOCIMIENTO	APROBADO	17/09/2024 11.29 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	1100692810	BELLARLIDE	PILA 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 CONOCIMIENTO	APROBADO	17/09/2024 11.29 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	50877414	YOJANA	LAZO MARQUEZ	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 CONOCIMIENTO	APROBADO	17/09/2024 11.29 a	CC 78730403 - DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ
CC	92261483	MIGUEL FRANCISCO	MENDEZ CAPACHERO	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 CONOCIMIENTO	APROBADO	17/09/2024 11.29 a	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)					