PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Octubre 30 de 2024

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5867973
COORDINADOR ACADEMICO
Dependencia Coordinación Académica
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de Octubre del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5867973 **del 2024**

EIDY JAIDIT GÓMEZ VIDAL identificada con la cédula de ciudadanía No. 50954730 de Ciénaga de oro en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro De Comercio Industria Y Turismo 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: Un (1) contrato por la suma TREINTA Y UN MILLONES CIENTO OCHENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS M/CTE ($31.189.905) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) un (1) pago por el mes febrero por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS 2.425.882, ocho (8) pagos de marzo a octubre de 2024 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($3.465.545)

Plazo: Será hasta el (30 de octubre) de 2024

OBJETIVO: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo con el programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales.	**Se impartio formacion en** 3099255 cocina basica pueblo nuevo 3078850 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL pueblo nuevo	Lista de asistencia, , FOTOGRAFIAS
2	Colaborar con 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 y el plan de trabajo del programa confección ropa exterior	Guías de aprendizaje, plan de trabajo, lista de asistencia, instrumentos de evaluación etc
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 registraron aprendices nuevos para formar los nuevos cursos Se asocio 3099255 cocina basica pueblo nuevo 3078850 COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL pueblo nuevo	No aplica
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas	No aplica, para este mes objeto de cobro	No aplica

	asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales		
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica	No aplica
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	En este mes no se presentó caso para apoyar a aprendices en este proceso	No aplica
7	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Se entrego evidencia en los formatos facilitados por SIGA	ASISTENCIAS GUIAS
8	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No aplica, debido a que no pertenezco a grupo senova	No aplica
9	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 realizo el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2 las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Formato informe mensual de ejecucion GTH-F-062 V10
10	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.	No aplica para este mes no se presento ninguna novedad	No aplica

11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión -Terminación).	No aplica para este mes no se presento ninguna novedad	No aplica
12	Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se atendio los lineamientos del grupo de salud y seguridad en el trabajo al impartir la formacion	Evidencias fotograficas
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se matriculo y se dio formación cumpliendo los requerimientos del supervisor de contrato Se realizo curso de integridad, transparencia y lucha contra la corrupcion	Evidencias fotograficas certificado
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 aplica para este mes	No aplica

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN

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 No. De planilla 4567654250 operador BANCOOMEVA periodo septiembre . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Eidy Jaidit Gomez Vidal

EIDY JAIDIT GÓMEZ VIDAL
CCNo. 50954730 de montería
Contratista

Recibí a satisfacción:

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5867973 **del 2024**
COORDINADOR ACADEMICO
Dependencia Coordinación Académica
Montería

RVDO FCO PEÑA




girl power
#YoVoy




POKER


POKER



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	Cocina Basica		
FICHA No	3099255		
Municipio	Pueblo Nuevo	Lugar	Coliseo El Varal
Instructor	Bidy Gómez Vidal	Nº Doc Ident	50954730
FECHA	10-10-2024	HORARIO	7:00-15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Luna Benavides	Diana Patricia	30853606	Diana Luna B.
02	Gomez Julio	Eli Mileth	1.067.290.659	Eli Mileth
03	Gomez Julio	Elizabeth	1067.290.660	Elizabeth
04	Padilla Perdomo	Sabrina	[illegible]	[illegible]
05	Monterroza	Nancy del carmen	50944958	Nancy M.
06	Romero Mercado	Edilma Yaneth	50950074	Edilma R.
07	Vergara Vasquez	Arleris Vergara	26067599	Arleris Vergara
08	De la Ossa Paternina	Carmen Liliana	1003357619	Carmen De la Ossa
09	Gonzalez Lamed	Diana Maira	50961447	Diana Gonzalez
10	Zuñiga Aguas	Yasnary Nasid	50.944502	[illegible]
11	Garcia Santos	Ilois	50950455	Ilois Garcia
12	Polo Ortiz	Andres Felipe	1067286926	Andres Polo
13	Torres Marquez	Isela	1003357675	Isela Torres
14	Diaz Arrieta	Elly Katerine	26036751	Elly Katerine Diaz
15	Mayo Limpia	Jose Luis	PPT 5914917	[illegible]
16	Mendoza Arrieta	Sonia Luz	34950885	Sonia Mendoza
17	Lopez Imbett	Maria Carlina	26066801	Maria Lopez
18	Ledesma Hoyos	Maria Camila	1067290704	Maria C. Ledesma H.
19	Gutierrez Mendieta	Angela Katherine	1048321334	Angela Gutierrez
20	Solano Tapia	Everlides	90950156	Everlides Solano.
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Bidy Gómez Vidal

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 Básica		
FICHA No	3099255	Lugar	Casa Cabildo - El Varal
Municipio	Pueblo Nuevo - El Varal	Nº. Doc. Ident.	50954730
Instructor	Eidy Gómez Vidal		
FECHA	09 - 10 - 2024	HORARIO	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Montemoza Montiel	Maria Teresa	1003360651	Maria M.
02	Garcia Locono	Daniela.	1003360444	Daniela G.
03	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067284481	Elisa Alvarez
04	Arlenis Vergara	Arlenis Judith	26067599	Arlenis Vergara
05	Castillo de la Hoz	Cindy Lorena	1069488533	Cindy Castillo
06	Mendoza Arrieta	Sonia Luz	34959885	Sonia Mendoza
07	Ledesma Hoyos	Maria Camila	1067290704	Maria C. Ledesma
08	Imbett Lopez	Maria Carlina	26066801	Maria Imbett
09	Polo Ortiz	Andres Felipe	1067286926	Andres Polo
10	VERA Rodriguez	SHARON VERA	1131105858	SHARON VERA
11	Papadella Perez	Yoncy Isabel	50924021	Yoncy
12	Solano Tapia	Everlides	50930756	Everlides S
13	Tarles Marquez	Idela	1003357675	Idela Tarles M
14	Jaya Limpio	Jose Luis	PPT 5914917	
15	Gomez Julio	Elizabeth	1067240660	Elizabeth
16	Gomez Julio	Eli Mileth	1067290634	Eli Mileth
17	Luna Benavides	Diana Patricia	50853605	Diana
18	Vanessa Montiel	Daniela Montiel.	30376820	
19	Adriana Montemoza Rojas	Adriana Maria	1067287158	
20	De la Ossa paternina	Carmen Liliana	1003357619	Carmen de la Ossa
21	Montemoza Sierra	Nancy del carmen	50949588	Nancy M
22	Romero Mercado	Edilma Yaneth	50950074	Edilma Romero
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Eidy Gómez Vidal

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 Básica		
FICHA No	3099255		
Municipio	Pueblo Nuevo - El Varal	Lugar	Casa Cabildo - El Varal
Instructor	Eidy Gómez Vidal	Nº Doc. Ident	50954730
FECHA	08 - 10 - 2023	HORARIO	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Monterroza Sierra	Nancy del carmen	50981958	Nancy M
02	Luna Bonalides	Diana patricia	50.853.605	
03	Everlidesso	Solano tapiz	50950756	Everlides S
04	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067284987	Elisa Alvarez
05	Gomez julio	Eli Mileth	1067290654	Eli Mileth
06	Mendoza Arrieta	Sonia Luz	34950885	Sonia Mendoza
07	Gomez Luis	Guillermo	1067.290660	
08	Castillo de la Hoz	Cindy Lorena	1069488533	Cindy Castillo
09	Garcia Lozano	Daniela.	1003360919	Daniela G.
10	Polo Ortiz	Andrés Felipe	1067286926	Andres Polo
11	Iglesia Hoyos	Maria Camila	1067290704	Maria C. Iglesia
12	Imbett Lopez	Maria Carlina	26067801	Maria Imbett
13	Muntiel Cordero	Ignacio Maria.	30976820	Ig Muntiel
14	Vergara Vasquez	Arlenis Judith	26067599	Arlenis Vergara
15	Monterroza Reyes	Adriana Maria	1067285158	
16	De la Ossa Palomino	Carmen de la Ossa	1003357619	Carmen de la Ossa
17	Romero Mercado	Etilma Yaneth	50950074	Etilma Romero
18	Hoyo limpio	José Luis	PPT 5914917	
19	Monterroza Muntiel	Maria Teresa	1003360621	Maria Teresa
20	Torres Marquez	Esela	1003357675	Esela
21	VERA Rodriguez	SHARON MARIA	1131058498	SHARON VERA
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Eidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso	Cocina Basica		
FICHA No	3099255		
Municipio	Pueblo Nuevo	Lugar	Casa Cabildo El Varal
Instructor	Bidy Gómez Vidal	Nº Doc. Ident	50954130
FECHA	07-10-2024	HORARIO	7:00 – 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mayo limpio	José Luis	RPT 5914917	
02	Flores Marquez	Isela	1003357675	Isela
03	García Tobano	Daniela	1003360919	Daniela G.
04	Castillo de la Hoz	Cindy Lorena	1069488533	Cindy C.
05	VERA Rodríguez	SHARON VERA	1131109858	SHARON VERA
06	Montiel Cordero	Ignacia Montiel	30576820	Ig M Tiel
07	Vergara Vasquez	Adriana Judith	26067597	Adriana Vergara
08	Solano tapia	Everlides	50950756	everlides s
09	Romero Mercado	Efilma Yaneth	50950074	Efilma Romero
10	Gomez Julio	Eli Mileth	1,067,299,659	Eli Mileth
11	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1.067 284 482	Elisa Alvarez
12	Gomez Julio	Elizabeth	1067.290.660	Elizabeth
13	Juna Benavides	Diana patricia	50853656	Diana
14	Polo Ortiz	Andrés Felipe	1067286926	Andrés Polo
15	Mendoza Arrieta	Sonia Luz	34950885	sonia mendoza
16	Ledesma Hoyos	María Camila	1067290707	maria c. ledesma
17	Imbett Lopez	Maria Carina	26066801	Maria Imbett
18	Monterroza Viera	Nancy del carmen	50949588	NANCY M
19	Monterroza Montiel	Teresa	1003360651	Teresa M.
20	De la Ossa Paternina	Carmen Liliana	1003357619	Carmen de la Ossa
21	Monterroza Reyes	Adriana María	1067285158	
22	Rosales Padilla	Rosa Estela	50944926	
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Bidy Gomez Vidal

Ficha No. 3099255

	Proceso: Administration Educativa
	Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3099255 No. SOLICITUD 2123033

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COCINA BASICA

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA 66210005 VERSION 2 SECTOR: _____

CONVENIO: _____

PROGRAMA ESPECIAL _____

FECHA: INICIO: **07 - 10 -** 2024 TERMINACION :18 - 10 - 2024 TOTAL HORAS 80 H

Nº APRENDICES: 30 MUNICIPIO: PUEBLO NUEVO

VEREDA : EL VARAL DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	***CASA CABILDO EL VARAL 07 – DE OCTUBRE***	***7:00***	***15:00***
MARTES	***CASA CABILDO EL VARAL 08 - 15 DE OCTUBRE***	***7:00***	***15:00***
MIERCOLES	***CASA CABILDO EL VARAL 09 - 16 DE OCTUBRE***	***7:00***	***15:00***
JUEVES	***CASA CABILDO EL VARAL 10 - 17 DE OCTUBRE***	***7:00***	***15:00***
VIERNES	***CASA CABILDO EL VARAL 11 - 18 DE OCTUBRE***	***7:OO***	***15:00***
SABADO	***CASA CABILDO EL VARAL 12 – DE OCTUBRE***	***7: 00***	***15:00***
DOMINGO			
FESTIVO *			

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **EIDY GOMEZ VIDAL** CC. Nº 50954730 TELÉFONO 3013838042 EMAIL:eidygomezv@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS ALCALDIA DE PUEBLO NUEVO

NIT N° _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO: _____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Eidy Gómez

_____ _____ 01 -10-2024

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA










San Jorge

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina Fría Nacional e Internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Sidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954730
FECHA:	04-10-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1057284487	Elisa A'
02	Mayo Limpio	José Luis	5914917	
03	Mendoza Arrieta	Sonia		
04	Enamorado Solano	Sindy Paola	1.143142381	Sindy Enamorado
05	SANTOS LOPEZ	Lili DEL CARMEN	1003073808	Lili S.
06	Polo Ortiz	Andrés Felipe	1067236926	Andrés Polo
07	De la Osa Paternina	Carmen Liliana	1003357619	Carmen de la osa
08	Reyes Pantoja	Neila Maigoth	50852168	
09	Olivero Gonzalez	Estella alara	30576771	Estella.
10	Feria Hoyos	Iris margoth	26067690	Iris Feria
11	Herrera Perez	Felicita Maria	26066876	Felicita
12	De la Ossa	Ivis Mayely	1067260967	
13	Suarez Martinez	Juana Andrea	1003358871	Juana Suarez
14	Urango Perez	Daniela Paola	1077250861	Daniela U.
15	Díaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462.085	Johana Díaz
16	Jaime Bautista	Bula Celis	1024720734	Jaime Bula
17	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina Fría Nacional e Internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Eidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954730
FECHA:	03 - 10 - 2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	SANTOS LÓPEZ	LILI DEL CARMEN	1.003[illegible]388	Lili S.
02	POLO ORTIZ	ANDRÉS FELIPE	1067286978	Andrés Polo
03	De la Ossa Paternina	Carmen Liliana	1002357619	Carmen de la Ossa
04	Mayo Limpio	Jose Luis	PPT 5914917	
05	Reyes Pantoja	Nela Margoth	50852665	
06	Alvarez Hoyos	Elisa Alvarez	1067 [illegible]	Elisa Alvarez
07	Olivero Contreras	Estella Alicia	30736771	Estella
08	Feria Hoyos	Iris Margoth	26067690	Iris Feria
09	Herrera Tejeda	Gabriela	26066876	Gabriela
10	Pita Chamie	Liz Mayely	1067880569	
11	Suarez Martinez	Juan Suarez	1003358871	Juan Suarez
12	Urango Perez	Daniela Paola	1077250466	Daniela U.
13	Bula Cano	Jaime Junior	1024720734	Jaime Bula
14	Díaz Pacheco	Johana Patricia	1069.462085	Johana Diaz
15	VERA Rodriguez	SHARON VERA	1131105858	SHARON VERA
16	Cano Alvarino	Judith Mercedes	75772899	Judith Cano
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Eidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina fría nacional e internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Sidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954730
FECHA:	02-10-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Enamorado Solano	Sindy Paola	1.148142381	Sindy Enamorado
02	TOVAR Montes	Denys, Maria	26066430	Denys Tovar
03	Nuevo Limpio	Jose Luis	5914917	
04	SANTOS LOPEZ	Lili DEL CARMEN	1.003073808	Lili S.
05	Polo Ortiz	Andrés Felipe	1061728926	Andrés Polo
06	De la ossa paternina	carmen Liliana	1003357619	De la Ossa carmen
07	Reyes Pantoja	Nelta Margoth	50852668	
08	Oliveros Contreras	Estella aluia	30376771	Estella
09	Urango Perez	Daniela Paola	1072250961	Daniela P.
10	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067284481	Elisa A
11	Feria Hoyos	Iris mor gobt	26067696	Iris Feria
12	Herrera Perez	Lebeca Ximena	26066876	Lebeca.
13	Suarez martinez.	Ivana andrea	1003358971	Ivana Suarez
14	Bula Cuello	Jaime Santiago	1024720736	Jaime Bula
15	Díaz Pacheco	Johana Patricia	1069462085	Johana Díaz
16	Pano Augusino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
17	VERA Rodriguez	SHARON VERA	1131105858	SHARON VERA
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina fría nacional e internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Sidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954730
FECHA:	02-10-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Enamorado Solano	Sindy Paola	1.148142381	Sindy Enamorado
02	TOVAR Montes	Denys, Maria	26066430	Denys Tovar
03	Nuevo Limpio	Jose Luis	5914917	
04	SANTOS LOPEZ	Lili DEL CARMEN	1.003073808	Lili S.
05	Polo Ortiz	Andrés Felipe	1061728926	Andrés Polo
06	De la ossa paternina	carmen Liliana	1003357619	De la Ossa carmen
07	Reyes Pantoja	Nelta Margoth	50852668	
08	Oliveros Contreras	Estella aluia	30376771	Estella
09	Urango Perez	Daniela Paola	1072250961	Daniela P.
10	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067284481	Elisa A
11	Feria Hoyos	Iris mor gobt	26067696	Iris Feria
12	Herrera Perez	Lebeca Ximena	26066876	Lebeca.
13	Suarez martinez.	Ivana andrea	1003358971	Ivana Suarez
14	Bula Cuello	Jaime Santiago	1024720736	Jaime Bula
15	Díaz Pacheco	Johana Patricia	1069462085	Johana Díaz
16	Pano Augusino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
17	VERA Rodriguez	SHARON VERA	1131105858	SHARON VERA
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina Fría Nacional e Internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Sidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954730
FECHA:	01-10-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Tovar Montes	Denys Maria	36066438	Denys Tovar
02	SANTOS LOPEZ	L.L. SANTOS LOPEZ	1.003.973.308	L.L.
03	Orango Pérez	Daniela Paola	1072250861	Daniela O.
04	Mayo Limpio	Jose Luis	5914917	
05	Polo Ortiz	Andres Felipe	1067786426	Andres Polo
06	De la Ossa Paternina	carmen liliana	1003357619	carmen de la ossa
07	Olivero Gonzalez	Aiella giuna	30.570.771	Olivero.
08	Mello Margoth	Reyes Paniagua	50852668	
09	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067784480	Elisa A'
10	Enamorado Solano	Sindy Paola	1.148.142.381	Sindy Enamorado
11	Feria Hoyos	Iris margoth	26067690	Iris Feria
12	Herrera Lopez	Cebedo Herrera	7606876	Cebedo Herrera
13	Ala Chima	Luz Mayely	1067866869	
14	Suarez martinez	Juana andrea	1003358827	Juana Suarez
15	Díaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462.085	Johana Díaz
16	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
17	Bula Cuao	Jaime Jesus Hoyo	1078780134	Jaime Bula
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina fría Nacional e internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa cabildo
Instructor:	Sidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954130
FECHA:	30 - 09 - 2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	TOVAR Montes	Denys María	26066438	Denys tovar
02	enamorado solano	Sindy paola	1.143142341	Sindy Enamorado
03	SANTOS LOPEZ	L.L. DEL CARMEN	1003143808	L.L.
04	Polo ortiz	Andrés Felipe	1667286926	Andrés Polo
05	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067284481	Elisa A
06	carmen de la Ossa	carmen Liliana	1003357619	carmen de la Ossa
07	Hoyo Limpio	Jose Luis	5914917	
08	Reyes Bantoja	Nelly Margoth	50852668	
09	Olivenos Contreras	Estella alcira	30.576.771	Estella.
10	Feria Hoyos	Idris margoht	26067690	Idris Feria
11	Herrera Lopez	Leticia	26066876	Leticia
12	M. Ca Carmen	Luz Mayely	1007200869	
13	Suarez martinez	Juana andrea	1003358878	Juana Suarez
14	Urango Perez	Daniela Paola	1072250861	Daniela.
15	Díaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462085	Johana Díaz
16	cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith cano
17	Brun Cuao	Zaime Jair Rafael	1029721136	Zaime Brun
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina fría Nacional e internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Bidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954730
FECHA:	27-09-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	SANTOS LOPEZ	JULY DEL CARMEN	1003038808	July S.
02	POLO ORTIZ	ANDRES FELIPE	1061286976	Andres Polo
03	De la Ossa Ratemina	carmen liliana	1003356619	Carmen De la Ossa
04	Nave Limpio	José Luis	ppt5914917	
05	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067284	
06	Peña Margoth	Reyes Pantoja	50852684	
07	Olivera Gonzalez	estella alura	30.576.771	
08	Feria Hoyos	Inis morgobt	26067690	Inis Feria
09	Herrera Lopez	Lubeta	26066876	Lubeta
10	De la Cruz	[illegible]	1067226869	
11	Suarez martinez	juan andres	1003358871	Juan Suarez
12	Urango Perez	Daniela Paola	1072250861	Daniela U.
13	Díaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462.085	Johana Diaz
14	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
15	Blue Cano	Jaime Yamileth	1024727134	Jaime Blue
16	VERA RODRIGUEZ	SHARON VERA	1131105858	SHARON VERA
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Bidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina fría Nacional e internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Bidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954730
FECHA:	26-09-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	SANTOS LOPEZ	LILY DEL CARMEN	1003073808	Lili S.
02	POLO ORTIZ	ANDRES FELIPE	1061286976	Andres polo
03	De la Ossa Ratermina	carmen Liliana	1003356619	Carmen Delaossa
04	Hoyo Limpio	José Luis	ppt5914917	
05	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067284488	
06	De la Margoth	Reyes Pantoja	50452668	
07	Olivera Gonzalez	Estela alcira	30.576.771	
08	Feria Hoyos	Iris margoht	26 067690	Iris Feria
09	Herrera Lopez	Felicia	76066876	Felicia
10	De la Cruz	Yoleidy	1006726869	
11	Suarez martinez	Juan Andres	1003358871	Juan Suarez
12	Urango Perez	Daniela Paola	1072250861	Daniela U.
13	Díaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462.085	Johana Diaz
14	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
15	Blu cano	Jaime Yanetzy	1024721134	Jaime Blu
16	VERA Rodriguez	SHARON VERA	1131105858	SHARON VERA
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Bidy GómezVidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina Fría Nacional e Internacional
FICHA No. 3078850
Municipio: Pueblo Nuevo — Lugar: Casa Cabildo
Instructor: Bidy Gómez Vidal — N° Doc. Ident. 50954730
FECHA: 25-9-2024 — HORARIO: 7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ola Chamer	Jeer Hayely	1067[illegible]09	[signature]
02	Diaz Pacheco	Johana Patricia	1069462085	Johana Díaz
03	Orango Perez	Daniela Paola	1072250864	Daniela O.
04	Herrera Lopez	Yulieth Homero	26066876	Yulieth Herrera
05	Olivero Gonzalez	estella alcira	30576771	Estella alcira
06	Vega Rodriguez	SHARON MARIA	1131105858	SHARON VERA
07	Mayo Limpio	Josei Luis	1067914917	[signature]
08	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1.067284987	Elisa Alvarez
09	Polo Ortiz	Andrés Felipe	1067286976	Andrés Polo
10	Santos Lopez	Lili Del Carmen	1003073808	Lili Santos
11	De la Ossa Paternina	Carmen Liliana	1008357619	Carmen De la Ossa
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Bidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina Fría Nacional e Internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Eidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954730
FECHA	24-09-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067284187	Elisa A'
02	Mayo Pimienta	José Luis	5914917	
03	Mendoza Arrieta	Sonia		
04	Sarmiento Solano	Sindy Paola	1.143142381	Sindy Sarmiento S
05	SANTOS LÓPEZ	Lili DEL CARMEN	1003073208	Lili S.
06	Polo Ortiz	Andrés Felipe	1067286926	Andrés Polo
07	De La Ossa Paternina	Carmen Liliana	1003357619	Carmen de la ossa
08	Reyes Pantoja	Neila Margoth	50852168	
09	Olivero Gonzalez	Estella Alba	30576771	Estella.
10	Feria Hoyos	Iris margoth	26067690	Iris Feria
11	Herrera Lopez	Gabriel Humberto	6066876	
12	Mena Chima	Joe Mayly	1067280567	
13	Suarez Martinez	Juan Andrea	1003358871	Juan Suarez
14	Urango Perez	Daniela Paola	1072250861	Daniela U.
15	Díaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462.085	Johana Díaz
16	Jaime Bula Hoyos	Bula Cuello	1024127734	Jaime Bula
17	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Eidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina fría Nacional e internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Eidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954130
FECHA:	20-09-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	TOVAR Montes	Denys Maria	26066438	Denys tovar
02	Enamorado Sobano	Sindy Paola	1.148142381	Sindy Enamorado
03	SANTOS LOPEZ	LIL DEL CARMEN	1.003.043.808	Lil
04	Polo Ortiz	Andres Felipe	1667286926	Andres Polo
05	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1.067.284.481	Elisa A
06	Carmen de la Ossa	Carmen Liliana	1003357619	carmen de la Ossa
07	Hoyo Limpio	Jose Luis	5914917	
08	Reyes Pantoja	Nelly Margoth	50857668	
09	Oliveros Contreras	Estella alcira	30.576.771	Estella
10	Feria HOYOS	Idris margoht	26067690	Idris Feria
11	Herrera Lopez	Leticia	26066876	Leticia
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
13	Suarez martinez	Juana andrea	1003358878	Juana Suarez
14	Urango Perez	Daniela Paola	1072250861	Daniela U.
15	Diaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462085	Johana Diaz
16	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
17	Bruno Cuello	Jaime Jose Pedro	1022972134	Jaime Bruno
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Eidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina fría Nacional e internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Eidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954130
FECHA:	20-09-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	TOVAR Montes	Denys Maria	26066438	Denys tovar
02	Enamorado Sobano	Sindy Paola	1.148142381	Sindy Enamorado
03	SANTOS LOPEZ	LIL DEL CARMEN	1.003.043.808	Lil
04	Polo Ortiz	Andres Felipe	1667286926	Andres Polo
05	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1.067.284.481	Elisa A
06	Carmen de la Ossa	Carmen Liliana	1003357619	carmen de la Ossa
07	Hoyo Limpio	Jose Luis	5914917	
08	Reyes Pantoja	Nelly Margoth	50857668	
09	Oliveros Contreras	Estella alcira	30.576.771	Estella
10	Feria HOYOS	Idris margoht	26067690	Idris Feria
11	Herrera Lopez	Leticia	26066876	Leticia
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
13	Suarez martinez	Juana andrea	1003358878	Juana Suarez
14	Urango Perez	Daniela Paola	1072250861	Daniela U.
15	Diaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462085	Johana Diaz
16	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
17	Bruno Cuello	Jaime Jose Pedro	1022972134	Jaime Bruno
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Eidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina fría nacional e internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Sidy Gómez Vidal	N°. Doc. Ident.	50954130
FECHA:	19 - 09 - 2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Enamorado Solano	Sindy Paola	1.148142381	Sindy Enamorado
02	TOVAR Montes	Denys, María	26066439	Denys Tovar
03	Mayo Limpio	José Luis	5914917	
04	SANTOS LOPEZ	Lili DEL CARMEN	1.003073808	Lili S.
05	Polo Ortiz	Andrés Felipe	1061786926	Andrés Polo
06	De la Ossa Paternina	Carmen Liliana	1003357619	De la Ossa Carmen
07	Reyes Pantoja	Nelly Margoth	50852668	
08	Oliveros Gonzalez	Estella Alisa	30376771	Estella
09	Urango Paez	Daniela Paola	1072250961	Daniela P.
10	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067284481	Elisa A
11	Feria Hoyos	Iris Margoth	26067696	Iris Feria
12	Herrera Perez	Fabiola Ximena	26066876	Fabiola.
13	Suarez Martinez	Ivana Andrea	1003358971	Ivana Suarez
14	Cruz Cruz	Jaime Santiago	7024727736	Jaime Cruz
15	Diaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462.085	Johana Diaz
16	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
17	VERA Rodriguez	SHARON VERA	1131105858	SHARON VERA
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina fría nacional e internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Sidy Gómez Vidal	N°. Doc. Ident.	50954130
FECHA:	19 - 09 - 2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Enamorado Solano	Sindy Paola	1.148142381	Sindy Enamorado
02	TOVAR Montes	Denys, María	26066439	Denys Tovar
03	Mayo Limpio	José Luis	5914917	
04	SANTOS LOPEZ	Lili DEL CARMEN	1.003073808	Lili S.
05	Polo Ortiz	Andrés Felipe	1061786926	Andrés Polo
06	De la Ossa Paternina	Carmen Liliana	1003357619	De la Ossa Carmen
07	Reyes Pantoja	Nelly Margoth	50852668	
08	Oliveros Gonzalez	Estella Alisa	30376771	Estella
09	Urango Paez	Daniela Paola	1072250961	Daniela P.
10	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1067284481	Elisa A
11	Feria Hoyos	Iris Margoth	26067696	Iris Feria
12	Herrera Perez	Fabiola Ximena	26066876	Fabiola.
13	Suarez Martinez	Ivana Andrea	1003358971	Ivana Suarez
14	Cruz Cruz	Jaime Santiago	7024727736	Jaime Cruz
15	Diaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462.085	Johana Diaz
16	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
17	VERA Rodriguez	SHARON VERA	1131105858	SHARON VERA
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sidy Gómez Vidal

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 Feria Nacional e internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Bidy Gomez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954730
FECHA:	18-09-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	SANTOS LÓPEZ	LILI DEL CARMEN	1003078808	Lili S.
02	POLO ORTIZ	ANDRES FELIPE	1067186926	Andres Polo
03	De la Ossa Patermina	Carmen Liliana	1003357619	Carmen de la Ossa
04	Mayo limpio	josé luis	PPT 5914917	
05	Alvarez Hoyos	Elsa Alvarez	1067284987	Elsa Alvarez
06	Reyes Pantoja	Nella Margoth	50852668	
07	Castillo Olivo	Olivo Gonzalez	30176.771	Olivo
08	Feria Hoyos	Iris margoth	26067690	Iris Feria
09	De la Cruz	Mayely	1067280889	
10	Herrera Lopez	Yulieth	26066876	Yulieth
11	Diaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462.035	Johana Diaz
12	Urango Paez	Daniela Paola	1072250861	Daniela U.
13	Bruno Cano	Jaime Mauricio	1029707734	Jaime Bruno
14	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772899	Judith Cano
15	VERA Rodriguez	SHARON VERA	1131058558	SHARON VERA
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Bidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina Fría Nacional e Internacional
FICHA No. 3071886
Municipio: Pueblo Nuevo — Lugar: Casa Cabildo
Instructor: Eidy Gómez Vidal — Nº. Doc. Ident. 50954730
FECHA: 17 - 09 - 2024 — HORARIO: 7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	TOVAR Montes	Deivys Maria	26066438	Deivys Tovar
02	SANTOS LOPEZ	L.I. SANTOS LOPEZ	1.003073808	L.I.
03	Oranga Perez	Daniela Paola	1072750861	Daniela U.
04	Mayo Limpio	Jose Luis	5914917	
05	Polo Ortiz	Andres Felipe	1067728426	Andres Polo
06	De la Ossa Paternina	carmen liliana	1003357619	carmen de la Ossa
07	Olivero Gonzalez	Aiella giuna	30.570.771	Aiella.
08	Mello Margoth	Reyes Paola	50852668	
09	Alvarez Mayos	Elisa Isabel	1067764482	Elisa A.
10	Enamorado Solano	Sindy Paola	1.148.142.581	Sindy Enamorado
11	Feria Hoyos	Iris margoth	26067690	Iris Feria
12	Herrera Lopez	Fabiola Herrera	26066876	Fabiola Herrera
13	Ana Chima	Luz Mayely	1067286869	
14	Suarez martinez	Juana andrea	1003358827	Juana Suarez
15	Díaz Pacheco	Johana Patricia	1.069.462.085	Johana Díaz
16	Cano Alvarino	Judith Mercedes	25772894	Judith Cano
17	Bula Cano	Jaime Jose Hoyos	1024720734	Jaime Bula
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Eidy Gómez Vidal

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina Fría Nacional e Internacional		
FICHA No.	3078850		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Casa Cabildo
Instructor:	Bidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident.	50954780
FECHA:	16-09-2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Pico Arroyo	Yuri Mayerly	1067266869	
02	Diaz Pacheco	Johana Diaz	1.069.462085	Johana Diaz
03	VERA RODRIGUEZ	SHARON MARIA	1.131105858	SHARON VERA
04	Urango Perez	Daniela paola.	1072250861	
05	Herrera Lopez	Felicia Herrera	26066876	Felicia Herrera
06	Oliveros Gonzalez	Estella alcira	30576771	Estella alcira
07	Mayo Limpio	Jose' Luis	PPT 5914917	
08	Alvarez Hoyos	Elisa Isabel	1.067.68448	Elisa Alvarez
09	Polo ortiz	Andres Felipe	1067286926	Andrés Polo
10	Santos Lopez	Lili Del Carmen	1003073808	Lili Santos
11	De la Ossa Paternina	Carmen Liliana	1003857619	Carmen de la Ossa
12	TOVAR Montes	Denys Maria	26066438	Denys Tovar
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Bidy Gómez Vidal

SENA	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3078850 No. SOLICITUD 2110704

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA 63550156 VERSION 1 SECTOR: _____

CONVENIO: _____

PROGRAMA ESPECIAL _____

FECHA: INICIO:**16 - 09** - 2024 TERMINACION :04 - 10 - 2024 TOTAL HORAS 120H

Nº APRENDICES: 27 MUNICIPIO: PUEBLO NUEVO

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	***CASA CABILDO 16 -- 23 – 30 DE SEPTIEMBRE***	***7:00***	***15:00***
MARTES	***CASA CABILDO 17 – 24 DE SEPTIEMBRE - 01 DE OCTUBRE***	***7:00***	***15: 00***
MIERCOLES	***CASA CABILDO 18 -- 25 DE SEPTIEMBRE - 02 DE OCTUBRE***	***7:00***	***15:00***
JUEVES	***CASA CABILDO 19 -- 26 – DE SEPTIEMBRE -- 03 DE OCTUBRE***	***7:00***	***15:00***
VIERNES	***CASA CABILDO 20 -- 27 – DE SEPTIRMBRE -- 04 DE OCTUBRE***	***7:00***	***15:00***
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **EIDY GOMEZ VIDAL** CC. Nº 50954730 TELÉFONO 3013838042 EMAIL:eidygomezv@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS ALCALDIA DE PUEBLO NUEVO

NIT N° _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO: _____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria				
	Limitada			Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Eidy Gómez

_____ _____ 10-09-2024

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2949509 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA 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.

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

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2970942 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA 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.

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

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3025443 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2936664 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3018923 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3059760 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA 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.

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

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2922986 - COMIDAS RAPIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA 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.

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

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3078850 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA 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.

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

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	88,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3007121 - COCINA BÁSICA REGIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	72,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2988668 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA 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.

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

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3025431 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3041587 - COCINA CALIENTE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA 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.

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

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1080,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

06/02/2024	28/02/2024	OTROS	60,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	60,00

INSTRUCTOR: EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA