PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 28 de octubre 2024

Señor (a)

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

SUPERVISOR(A) CONTRATO No **CO1.PCCNTR.5857202**
Cargo del supervisor Cordinador visional

Dependencia Regional Córdoba

Montería Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Octubre 2024

Referencia: No **5857202** del año 2024

MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 32671210 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, Regional Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Octubre.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato será **de TREINTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SETENTA PESOS M/CTE ($ ($35.464.070)** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a)*Un (1) pago por el mes de febrero por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL OCHOCIENTOS OCHETA Y DOS M/CTE ($2.415.882)* b)Nueve (9) pagos iguales de marzo a noviembre por valor de *TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE* (3.465.545) c) Un (1) ultimo pago por el mes de diciembre por valor de ***UN MILLON QUINIENTOS UN MIL SETECIENTOS VEINTI NUEVE PESOS M/CTE*** **($1.501.729)**

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general, en la cuenta de ahorros **No. 680157782-81 de BANCOLOMBIA,** cuyotitular es el (la) CONTRATISTA (A), el cambio de cuenta por parte del contratista

deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes, para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el correspondiente pago. El (la) CONTRATISTA debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema general de salud, pensión y riesgos laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago

Plazo: Será hasta el (13) de (diciembre) de 2024

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
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: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo al 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. Conforme a los requerimientos del Gobierno nacional COVID 19	Se planeo y ejecuta la formación en los cursos de Cocina Básica Regional de la ficha 3055899 y cocina fría nacional e internacional de la ficha 3077266, presenciales en el municipio de Montelíbano y Montería	Lista de asistencia. Fotografías. Listado de matricula

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 elaboro la guía de aprendizaje y el plan de trabajo	Guía de aprendizaje. Plan de trabajo
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales	Se realizaron rutas de aprendizajes y asociación de aprendices de las fichas 3095613 de Montelíbano y 3113906 de Montería	Ruta de aprendizaje y Asociación de los aprendices a la ruta
4	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No hubo novedades	
5	Aportar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Documentos diligenciados de acuerdo a lo publicado en la plataforma siga	Administración Educativa
6	. Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la	NO APLICA	NO APLICA

	formación profesional de los programas relacionados con el área temática.		
7	Subir los documentos soportes del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos	Se registraron y cargaron todos los documentos conforme al pago de acuerdo a los lineamientos establecidos en el contrato.	Proceso verificado en el aplicativo secop II
8	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Hasta el momento no se ha presentado	Cuando aplique
9	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminacion), en el caso de la terminación solo procederá cuando culmine el periodo de ley de garantía	No se han presentado inconsistencia, hasta el momento	Cuando aplique
10	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 realizaron charlas de capacitación con el líder del programa. Con el fin de impartir formación segura. Siguiendo los lineamientos de protocolo de bioseguridad, además de realizar la certificación de inducción de SST en la plataforma si contratista.	Evidencias fotográficas y certificado firmado proveniente de la plataforma si contratista.
11	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Se impartirá formación presencial con medidas de	

		bioseguridad, acordados entre: supervisor-Lider_Instructor	Fotografías de la formación presencial.

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.	111824	Montelíbano	01/10/2024	1/10/2024
2.	111824	Montelíbano	02/10/2024	02/10/2024
3.	111824	Montelíbano	03/10/2024	03/102024
4.	111824	Montelíbano	04/10/2024	04/10/2024
5	111824	Montelíbano	05/10/2024	05/10/2024

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4573587026** de la planilla, expedida por Bancoomeva, correspondiente al mes de septiembre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Martha Consuelo Berrios Sánchez

Contratista
C.C. No. 32671210 de Barranquilla

Recibí a satisfacción:



NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

Supervisor(a) Contrato. CO1.PCCNTR. 5857202 DEL 2024

Coordinador Académico

REPORTE DE EVIDENCIAS

COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

FICHA 3095613








7:59 p.m.











SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

3092303 2117500

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: _____No. SOLICITUD_____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN**: COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 63550156 VERSION: 1 SECTOR:

CONVENIO: ALCALDIA DE MONTERIA - SENA

PROGRAMA ESPECIAL: VICTIMAS

FECHA: INICIO: 18/10//2024 TERMINACIÓN:01/11/2024 TOTAL HORAS: 120 HORAS

Nº APRENDICES:30 MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: _____DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	21 Y 28 DE OCTUBRE DEL 2024,	**7:00 AM**	**15:00**
MARTES	22 Y 29 DE OCTUBRE DEL 2024	**7:00 AM**	**15:00**
MIERCOLES	23 Y 30 DE OCTUBRE DEL 2024	**7.00 AM**	**15.00**
JUEVES	24 Y 31 DE OCTUBRE DEL 2024	**7:00 AM**	**15:00**
VIERNES	18 Y 25 DE OCTUBRE Y 1 NOVIEMBRE DEL 2024	**7:00 AM**	**15:00**
SABADO	19 Y 26 DE OCTUBRE DEL 2024	**7:00 AM**	**15:00**
DOMINGO	20 Y 27 DE OCTUBRE	**700 AM**	**15:00**
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR**: MARTHA C. BERRIOS SANCHEZ** CC: 32671210 TELEFONO: 3002766178

EMAIL: macobesa@misena.edu.co

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ALCALDIA DE MONTERIA**

NIT Nº _____TELEFONO_____FAX:_____

DIRECCION: _____APARTADO: _____E-MAIL:_____

NOMBRE DEL GERENTE: _____No DE EMPLEADOS: _____

ACTIVIDAD ECONOMICA: _____DPTO: _____MUNICIPIO: MONTERIA_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	

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

3077662 2109935

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: _____No. SOLICITUD_____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN**: COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 63550156 VERSION: 1 SECTOR:

CONVENIO: ALCALDIA DE MONTELIBANO - SENA

PROGRAMA ESPECIAL: VICTIMAS 11

FECHA: INICIO: 1/10//2024 TERMINACIÓN:17/10/2024 TOTAL HORAS: 120 HORAS

Nº APRENDICES:28 MUNICIPIO: MONTELIBANO

VEREDA: _____DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	7 Y 14 DE OCTUBRE DEL 2024	**7:00 AM**	**15:00**
MARTES	1 .8 Y 15 DE OCTUBRE DEL 2024	**7:00 AM**	**15:00**
MIERCOLES	2,.9 Y 16 DE OCTUBRE DEL 2024	**7.00 AM**	**15.00**
JUEVES	3,10 Y 17 DE OCTUBRE DEL 2024	**7:00 AM**	**15:00**
VIERNES	4 Y 11 DE OCTUBRE DEL 2024	**7:00 AM**	**15:00**
SABADO	5 Y 12 DE OCTUBRE DEL 2024	**7:00 AM**	**15:00**
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR**: MARTHA C. BERRIOS SANCHEZ** CC: 32671210 TELEFONO: 3002766178

EMAIL: macobesa@misena.edu.co

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ALCALDIA DE MONTELIBANO**

NIT Nº _____TELEFONO_____FAX:_____

DIRECCION: _____APARTADO: _____E-MAIL:_____

NOMBRE DEL GERENTE: _____No DE EMPLEADOS: _____

ACTIVIDAD ECONOMICA: _____DPTO: _____MUNICIPIO: MONTELIBANO_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	

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

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
FICHA No. 3077662.
Municipio: Montelíbano
Instructor: Martha Berrios Sancho
FECHA: 1/10/2024.
Lugar: Casa de la Mujer.
Nº. Doc. Identificac. 32-671-210.
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Herrera Herrera	Inez estela	25991337	Inez herrera
02	~~Ricaurte~~ Rodriguez	Noemi	29871052	noemi
03	ROSADO FIGUEROA	GLORIA	25990029	Gloria
04	FUENTES HERNANDEZ	ARELIS	50945308	ARELIS
05	Estrada Flores	Lucrecia	50945980	Lucrecia
06	Ruiz Morfil	Nubia Esther	25998933	Nubia Ruiz
07	Ortega Cervantes	Zoraida Maria	1063255603	Zoraida
08	estefany	Patrocinio Leptón	1066564475	
09	RUIZ MORFIL	OMAIRA	1063279476	OMAIRA RUIZ MORFIL
10	Jimenez carrasco	Diana Catalina	1131292444	
11	Gonzalez Prasca	Adriana Marcela	26.000.802	Adriana Gonzalez
12	Angelica. María	Cifuentes Acosta	26.000695	
13	Peña Sanchez	Jesus	50892714	Jesus
14	Blanco Padilla	miryam del carmen	26001605	miryam
15	Pellon es Martinez	Lucila, ENITH	50904275	Lucila
16	Polo Rivera	Eni luz	1143328651	Eni Polo
17	Marchego Carvajal	Katerine	1059542146	Katerine Marchego.
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

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
FICHA No. 3072662.
Municipio: Montelíbano — Lugar: Casa de la Mujer.
Instructor: Martha Berrio A. — Nº. Doc. Identificac. 32-671-210
FECHA: 2/10/2024 — HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Jimenez Cordero	Diana Catalina	43159244	
02	Rodriguez	Yoremi	2987[illegible]032	
03	Flores Sotelo	Jerzny	5094[illegible]783	
04	Katerine Leon	Estefany	1064[illegible]475	
05	Arelis Fuentes	Fuentes Hernandez	50945308	Arelis
06	Gonzalez Rosca	Adriana Marcela	26000802	Adriana Gonzalez
07	Ruiz Morfil	Omaira	1063749476	Omaira Ruiz Morfil
08	Martinez	Lucila Enith	50904275	
09	Blanco Padilla	miriam del carmen	26066685	miriam
10	Polo Rivera	Eni luz	7743329651	Eni Polo
11	Manchego Carvajal	Katerine	1050542146	Katerine Manchego
12	Angelica Cifuentes Acosta	Angelica	26.000695	
13	Heano Heano	Luz estela	25991337	
14	Yadelys Peña Sanchez	Yadys	50892714	Yadys Peña
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Berrio

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Berrio

Powered by CamScanner

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		
FICHA No	3077603		
Municipio:	Montelibano	Lugar:	Casa de la Mujer
Instructor:	Martha Berrios	Nº. Doc. Identificac.	32-671.210
FECHA:	31/10/2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Blanco Padilla	miryam del Carmen	26002608	miryam
02	Patricinia Pretton	estefany	1066564475	
03	Ruiz MORIL	OMAIRA	70632794176	OMAIRA Ruiz Moril
04	Pallares Martinez	lucila Enith	50904275	
05	Rodriguez de Rosas	nohemi	29871052	M R R
06	Jimenez Carmona	Diana Catalina	1031592410	
07	Flores Soto	Leonel	5091337	
08	Hernandez Hernandez	Luz estela	25991337	Luz Flores
09	FUENTE HERNADEZ	ARELIS MARGOTH	50945388	ARELIS
10	Polo Rivera.	Eni luz	1143328651	Eni Polo
11	Manchego Carvajal	Katerine	1050542746	Katerine Manchego
12	Cepeda Acosta	Angelica Maria	26000695	
13	Gonzalez Piasca	Adriana Marcela	26000082	Adriana Gonzalez
14	Peña Sauchy	Sedys	50892714	Sedys Pena
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de 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 Programa: Cocina
FICHA No: 3027662
Municipio: Montelíbano
Instructor: Martha Bernal Sancho
FECHA: 4/10/2024
Lugar: Casa de la Mujer.
Nº. Doc. Identificac: 32.671.218
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Salcedo Contreras.	Noralba.	25999124	Noralba Salcedo
02	Eni Luz Polo	patar	1143328651	Eni Polo
03	Edith Yuly	patricinia Leon	1066561475	
04	Jimenez carcamo	Diana Catalina	43159249	Diana Jimenez
05	Marchego Carvajal	Katerine	1059542746	Katerine Marchego
06	Ruiz MORFIL	OMAIRA	1063279476	OMAIRA Ruiz Morfil
07	Peña Sanchez	Jadys	50893714	Jadys Peña
08	Fuentes Hernandez	Nuris Margoth	50945368	NURIS
09	Cifuentes Acosta	Angelica	26.000695	
10	~~Hacer~~ Rodriguez	Noemi	29.871052	Noemi
11	~~Jose~~ Ado Herrera	Luz estela	25991 337	
12	DIAZ ALVAREZ	Noris del carmen	50998525	Noris Diaz
13	AMARIS Roble	Martha Ines	43693234	
14				
15	Suarez BOLIVAR	Alexandra patricia	1007076136	Alexandra Suarez
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Martha Bernal

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de Calidad

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

Nombre del curso	Cocina
FICHA No	3072662
Municipio	Montelíbano
Instructor:	Martha Berrio A
FECHA:	5/10/2024
Lugar:	Casa de la Mujer
Nº. Doc. Identificac	6267-1-218.
HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Salcedo Contreras	Noralba	25999124	Noralba Salcedo
02	Jimenez Carcamo	Diana Catalina	43159244	Diana Jimenez
03	Polo Rivera	Eni Luz	1143328651	Eni Polo
04	Marchego Carvajal	Katerine	1050542746	Katerine Marchego
05	Ruiz Marfil	OMAIRA	1063279476	OMAIRA Ruiz Marfil
06	Peña Sanchez	Lebys	50892714	Lebys Peña
07				
08	Fuentes Hernandez	Arelis Margoth	50945308	Arelis
09	Suarez Acosta	Alexandra Patricia	1007076136	Alexandra Suarez
10	Palomino Leyton	estefany	1066564745	
11	Angelica.	cifuentes Acosta	26.000695	
12	Rodriguez	Noemi	29871052	Noemi
13	Heredo Heredo	Jesenia	25991337	
14	Diaz Alvarez	Alexis del carmen	50948525	Alexis Diaz
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

tarde.

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
FICHA No. 3077697
Municipio: Montelíbano
Instructor: Martha Benna A
Lugar: Casa de la Mujer.
Nº. Doc. Identificac. 32671.210.
FECHA: 7/10/2024
HORARIO:

	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
1	Jimenez Casiano	Diana Catalina	43159249	
2	Estrada Paternina	Leyton	1066564475	
3	Bolaños Martinez	Emilia Enith	50904275	
4	Blanco padilla	miryam del Carmen	26001605	miryam
5	Manchego Carvajal	Katerine	1.050.542.146	Katerine M.
6	Arrieta de Rojas	Maryori Robles de Rojas	1063292245	
7	Corrales Ruiz	Maileth	1063292245	Maileth
8	Zoraida ortiz	cervantes	1063285665	Zoraida
9	Ruiz Morfil	Nubia Esther	25998933	
10	Corrales Oviedo	Yojaime Abrahan	78585987	Yojaime
11	[illegible]	Sindy Yaileth	1063283264	Sindy Bellan
12	Fernandez	Luisa Beltran	1086601448	Fernanda
13	Mestra torres	Lauris I	26000212	Jesus Mestre
14	Alkerhue velez	Maryolis	26000546	Maryolis A
15	Ruiz Morfil	Omaira del Carmen	1063279476	Omaira Ruiz Morfil
16	Salcedo contreras	Norolbis	25999129	Norolbis Salcedo
17	Dora Rosa Gonzalez B.	Ana Rosa.	50.897.029	Ana Rosa.
18	Rosario Florez	Gloria Estefhel	25900039	
19	Flores Isafelo	Jurney	50943983	
20	Alexandra Suarez	Alexandra Suarez	1007076136	Alexandra Suarez
21	Fuentes hernandez	Arelis Fuentes Mendoza	50945308	Arelis Fuentes
22	Criado Nuñez.	Maisol	1063296385	Maisol P. N.
23	Polo Rivera	Eni luz	1143328651	Eni Polo
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

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
FICHA No: 2027662
Municipio: Montelíbano
Instructor: Martha Berrios
FECHA: 8/10/2021
Lugar: Casa de la Mujer
Nº. Doc. Identificac.: 32671.210
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Henao Henao	Luz Estela	25991337	Luz Estela
02	Luqui Rodriguez	Noluri Zoraida	29871105	Noluri Zoraida
03	Ortega Cervantes	Angelica.	1063265665	
04	C/ Acosta	Gloria	26.000695	
05	Rosario Florez	PATERNINA LEMUS	25990039	Gloria
06	ESTELA	carolina	1066569475	Carolina
07	Flores	Evelyn Sofia	1067281851	Evelyn.
08	Arrieta Florez	Maria	1066607253	Maria
09	Fuentes Saiz	Noralba	26026648	Noralba Salcedo
10	Salcedo Contreras	Lucila Ehilth	25999124	Lucila
11	Pallares Martinez	Miryam del carmen	50842275	Miryam
12	Blanco padilla		26006605	
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

Powered by CamScanner

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
FICHA No. 3077662
Municipio: Montelíbano
Instructor: Martha Bernal Sánchez
Lugar: Casa de la Mujer
FECHA: 9/10/2024
Nº. Doc. Identificac. 32-671-210
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	FUENTES HERNADEZ	AIELIS MAIGOTH	50 945 308	AIELIS FUENTES
02	Ortega Cervantes	Zoraida maria	1063285665	zoraida ortega
03	Abril Ll in Ruiz.	Abril Paola	1063281510	Abril Ll Ruiz.
04	Polo Rivera	Eni luz	1143328651	Eni Polo
05	Salcedo Contreras	Noralba.	25999124	Noralba Salcedo
06	Ricardo Nuñez.	marisol	1063296385	marisol
07	Suarez Roqueme	Alexandra Sixta	1007076136	Alexandra S.
08	Mesta topres	Lajun Heda olivia	26000272	Jesus Mestre
09	Luna Hernandez	Jhon Marcelo	1063274811	Luna Hernandez
10	Sevilla Enith	Apellidos Nombres	50904275	Sevilla
11	Blanco padilla	miryam	26001605	miryam
12	Ramos Hernandez	Lila del Rosario	32251787	L. Ramos
13	Ospino Ramirez.	Sandia Milena	31.580437	Sandia Ospino R.
14	Ruiz Morfil	Nubia Esther	25998433	Nubia Ruiz
15	Corrales Oviedo	Yojaime	78588987	
16	Corrales Ruiz	Maileth	1063292245	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

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		
FICHA No.	3072662		
Municipio:	Montelíbano	Lugar:	Casa de la Mujer
Instructor:	Martha Beatriz Sanchez	Nº. Doc. Identificac.	32.671.210
FECHA:	10/10/2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Rodriguez de Rosa	Melissa	29[illegible]05	[signature]
02	Patrimina Tilton	Estefany P.	1066569615	[signature]
03	Ortega Cervantes	Zoraida Cordoba	1063285665	Zoraida
04	Ruiz Morfil	Nubia Esther	25998933	[signature]
05	Yojaima Corrales Oviedo	Yojaima	78558987	Yojaime
06	Corrales Ruiz	Maileth	1063292245	Maileth
07	Polo Rivera	Eni Luz	1143328661	Eni Polo
08	Beltran Guerra	Luisa Fernanda	1066601996	Luisa fernanda
09	Beltran Guerra	Sindy Julieth	1065883364	[signature]
10	Manchego Carvajal	Katerine	1050542746	Katerine Manchego
11	Gonzalez Bustamante	Ana Rosa	50,897.029	[signature]
12	~~Lewis~~ Mestra Teries	Lewis	26000272	[signature]
13	RUIZ MORFIL	OMAIRA DEL CARMEN	1063279476	[signature]
14	Alexandra Suarez	Alexandra Suarez	1007076136	[signature]
15	ROSALIO FLOREZ	GLORIA ESTHER	25990034	[signature]
16	Miriam Blanco	miriam	26001608	[signature]
17	Flores Sotelo	Luz Mary	50943993	[signature]
18	FUENTES HERNANDEZ	DIELIS F MAIGUTH	50945308	[signature]
19	Salcedo Contreras	Nuralba	25999124	[signature]
20	Jadys Pena Sanchez	Pena Sanchez	50892714	[signature]
21	Bolivar Martinez	Yeneth Emith	50904275	[signature]
22	Luz estela Henao	[illegible]	3002599133	[signature]
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR [signature]

Powered by CamScanner

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		
FICHA No.	3072962.		
Municipio:	Montelíbano.	Lugar:	Casa de la Mujer.
Instructor:	Martha Barros Sanchez	Nº. Doc. Identificac.	32-671.210
FECHA:	11/10/2024.	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Corrals oviedo	YOJaime	78588987	YoJaime C.
02	Ruiz Morfil	Nubia Esther	25948933	Nubia Ruiz M
03	Zoraida Ortega	Zoraida	1063285606	Zoraida
04	FUENTES HERNADEZ	ADELIS	50945308	ADELIS
05	Flores sotelo	Luzmery	50953983	Luzmery
06	Corrales Ruiz	Maileth	1063292245	Maileth
07	RUIZ MORFIL	OMAIRA	1063279476	OMAIRA RUIZ MORFIL
08	Adriana Gonzalez		26000802	Adriana Gonzalez
09	Heran Hernao	Ivi Estela	25941337	Estefanie
10	Ramirez Rodriguez	Noemi	29871052	
11	Polo Rivera	Eni Luz	77433288	Eni Polo
12	Manchego Carvajal	Katerine	1050542746	Katerine Manchego
13	Blanco padilla	miriam del carmen	26001605	miriam
14	Peña Sanchez	Lidys	50897714	Lidys Peña S.
15	cifuentes	angelica	26000695	angelica
16	Leon Patiño	Leyton	1065694475	
17	Gonzalez Bustamante	Ana Rosa	50897025	
18	Flores Cordero	Duvan Flores	4315924	
19	Vallares Martinez	Lucila Emilia	50901275	
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Martha Barros.

Powered by CamScanner

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
FICHA No 3027662 Lugar: Casa de la Mujer
Municipio: Montelibano Nº. Doc. Identificac. 32.691.210
Instructor: Martha C. Barrios Sanchez
FECHA: 12/10/2024 HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Cifuentes Acosta	Angie Zoraida	26000681	Zoraida
02	Ortega Cervantes	Yoemi	1063855665	Yoemi
03	Rodriguez	Luz Estela	24871 05	Luz Estela
04	Arroyo Herrera		25991337	
05	Rosario Florez	GLORIA	25990024	Gloria
06	PATERNINA LEYTON	ESTEFANY	1065504475	Stefany
07	Dayana florez	Carolina	1067281851	Carolina
08	Benitez Sanz	Yasiro-	26026648	Yasiro
09	Arrieta Florez	Evelyn Sofia	1066601253	Evelyn.
10	Salcedo Contreras.	Noralba	25999124	Noralba salcedo
11	Pallares Martinez	Lecila Enith	50904275	
12	Blanco Padilla	Miriam del Carmen	26001605	Miriam
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

Powered by CamScanner

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		
FICHA No.	3072642		
Municipio:	Montelibano	Lugar:	Casa de la Mujer.
Instructor:	Martha Bedoya Sanchez	Nº. Doc. Identificac.	32691.210.
FECHA:	23/10/2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01				
02	Nestra Torres	Lewis	26000272	Lewis Martha
03	Cifuentes Acosta	Angelica.	26.000695	
04	Ortega Cervante	Zoraida	1063285	Zoraida
05	Gonzalez Bustamante	Ana Rosa.	50,897,021	Ana R
06	Salcedo Contreras	Norelba	25919124	Norelba Salcedo
07	Suarez Rodriguez	Alexandra	1007071	Alexandra Suarez
08	Ruiz Morfil	Nubia Esther	25998933	Nubia Ruiz M
09	Ruiz Morfil	Omaira	1063279476	Omaira Ruiz Morfil
10	Rodriguez	noemi	29871052	Noemi Rodriguez
11	estrada	Patricia	1066	
12	Juznes Florsotelo	Juznes	50943987	Juznes Florsotelo
13	Rosario Florez	Gloria	25990034	Gloria
14	Fuentes Hernandez	Arelis	50945 308	Arelis Fuentes
15	Yadys Perasanch	Yadys Per	50892714	Yadys Pera
16	Blanco Padilla	miriam del carmen	26001605	Miriam
17	Pallares Martinez	Lucila edith	50904275	Lucila
18	Polo Rivera	Yeni luz	1143329651	Yeni Polo
19	Marchego Carvajal	Katerine	1050542146	Katerine Marchego
20	Jaimes Contreras	Diana Catalina	43158240	Diana Jaimes
21	Gonzalez Presca	adriana	26000802	Adriana G.
22	Hanao Hanao	luz estela	25991335	Luz Hanao
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Powered by CamScanner

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		
FICHA No.	2672662.		
Municipio:	Montelíbano.	Lugar:	Casa de la Mujer.
Instructor:	Martha C. Bedoya Sanchez	Nº. Doc. Identificac.	32.671.210.
FECHA:	15/10/2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Angelica	Sofia Acosta	26.000.695	
02	Rodriguez	Nelli	29871105	Nelli
03	Hoyos Herrera	Luz estela.	25991337	
04	cortesia carvajales	Zoraida	1063285665	Zoraida
05	Rosario.	Cocina	25990074	
06	PATERNINA Leyton	ESTEFANY P	1065694?8	
07	Carola Florez	carolina o/o	1067281851	carolina
08	Yailo Fiesta		26026648	Yesica
09	Arrieta Florez	Evelyn Sofia	1066601253	Evelyn.
10	Salcedo Contreras	Norailba	25999124	Norailba Salcedo
11	Miriam blanco	Padilla	26001608	MIRYAM
12	Lucila Pallares	Maryini2	50964275	
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

Powered by CamScanner

REPORTE MENSUAL D



REGIONAL CO
CENTRO DE COMERCIO, IN

DATOS DEL DOCENTE	
NOMBRES Y APELLIDOS:	MARTHA CONSUELO BERI

PARTE HORAS DIRECTAS A FORMACIÓN - PROGRAMAS

ID. FICHA	HORARIO		FECHA		DIAS						
	DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	L	M	M	J	V	S	D
FICHA 3095613	7:00	15:00	1-oct	5-oct		X	X	X	X	X	
FICHA 3095613	7:00	15:00	7-oct	12-oct	X	X	X	X	X	X	
FICHA 3095613	7:00	15:00	14-oct	15-oct	X	X					
FICHA3113906	7:00	15:00	19/102024	19-oct						X	
FICHA 3110906	7:00	15:00	21-oct	26-oct	X	X	X	X	X	X	

FICHA 3110906	7:00	15:00	28-oct	31-oct	X	X	X	X				

PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

	ACTIVIDAD	JUSTIFICACIÓN
1		
2		
3		
4		
5		

PARTE CAPACITACIÓN INSTRUCTORES PLANTA

	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN
1	
2	
3	

PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA

1	**Preparación de clases**	
2	**Incapacidad**	
3	**Lider WorldSkills**	
4	**Permiso Sindical**	
5	**Investigacion**	
6	**Permiso por estudio**	
7	**Act. Culturales (Evento deportivo Nacional**	

FIRMA DEL INSTRUCTOR: 

}

)EL INSTRUCTOR

)RDOBA
IDUSTRIA Y TURISMO

	MES:	SWPTIEMBRE	AÑO:	2024
RIOS SANCHEZ	CÉDULA:	32671210		

EN FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA

COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	FIN
		40	
		48	
		16	
		8	
		48	

		32	
	TOTAL HORAS	192	

FECHA		HORARIO		HORAS
DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
		TOTAL HORAS		**0**

FECHA		HORARIO		HORAS
DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
		TOTAL HORAS		**0**

FECHA		HORARIO		HORAS
DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
		TOTAL HORAS		**0**

TOTAL HORAS REPORTADAS	192

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

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

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

FECHA FINAL: 26/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2999314 - 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: 3077662 - 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

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2917205 - 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: 3077266 - 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

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3092303 - 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

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 81,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2988638 - 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: 3045937 - 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

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2919159 - 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: 2974836 - 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: 3045941 - 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: 3055899 - 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: 2999312 - 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: 3013779 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS

• 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

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 70,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2958469 - 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

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3053239 - 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

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	120,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	1375,00

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
12/02/2024	29/02/2024	OTROS	20,00
01/03/2024	30/03/2024	OTROS	20,00
01/04/2024	30/04/2024	OTROS	20,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	60,00

INSTRUCTOR: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

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