PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de octubre de 2024

Señor (a)
VICTORIA BUELVAS GARAY
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 5886536**
INSTRUCTOR
CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
MONTERIA

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5886536 del año 2024

MARIA JOSE BULA MUÑOZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1067862229** de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria Y Turismo de Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y Forma de Pago: El valor total del presente contrato será de 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 pago por le mes de febrero por la suma de DOS MILLONES SETENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE (2.079.327 b) (8) pagos iguales los meses de marzo a noviembre por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL M/CTE(3.465.545) C)un último pago en el mes de diciembre por la suma de UN MILLON TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS DIECIOCHO($1.386.218)

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:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se ejecuto el proceso de formación de las **fichas 3086919**- cocina básica **Ficha 3099615** cocina básica **Ficha 3099641** cocina básica. **Competencia de aprendizaje**: **Competencia:** Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción **Resultado de aprendizaje:** 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. **Ficha 3099643** cocina caliente.	Anexo evidencias fotográficas en el informe mes de octubre.

		Competencia de aprendizaje: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **Resultado de aprendizaje**: Aplicar métodos de cocción de acuerdo a estándares establecidos. Distinguir las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones frías. de acuerdo con la receta estándar. Elaborar preparaciones básicas de acuerdo a 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. Preparar el mise en place de acuerdo a la receta estándar y a la programación realizada. Tratar los residuos de acuerdo a parámetros medio ambientales.	

		Utilizar áreas de trabajo, equipos y utensilios, de acuerdo con las normas establecidas.	
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se realizaron las guías de aprendizaje, y plan de trabajo requeridos para el desarrollo de la formación con los aprendices.	Guías de aprendizaje en el formato GFPI-F-135
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 creo ruta, se asociaron los aprendices y se evaluó las fichas **3086919**- cocina básica. **Ficha 3099615** cocina básica. **Ficha 3099641** cocina básica. **Ficha 3099643** cocina caliente.	Evidencias plataforma Sofia Plus.
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Participe en la reunión en meses anteriores	Se Anexo evidencia fotográfica en meses anteriores
5	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportan los documentos utilizados en el proceso de la formación como guías de aprendizaje.	Guías de aprendizaje en el formato GFPI-F-135_
6	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 registraron todos los documentos conforme al pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por el contrato.	Proceso verificado en la plataforma SECOP II.

7	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 la fecha no se han presentado anomalías.	No aplica aun para este mes objeto de cobro.
8	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación).	Hasta la fecha no se han presentado anomalías.	No aplica aun para este mes objeto de cobro.
9	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendieron todas las solicitudes hechas por el supervisor de contrato, presentando el informe mensual de ejecución subido a la plataforma secop II.	Informe mes de octubre subido en secop II.

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.

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.

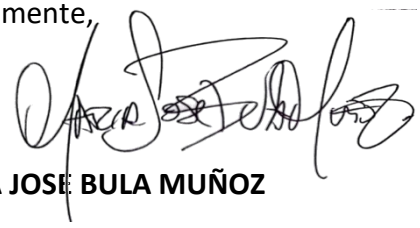
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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**.** **4577899677** de la planilla, Expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de septiembre de 2024 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma



MARIA JOSE BULA MUÑOZ

Contratista

C.C. No. 1067862229

Recibí a satisfacción:

Firma

VICTORIA BUELVAS GARAY
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. **5886536** de 2024
INSTRUCTOR

SE REALIZÓ PRÁCTICA DE COCTELES CON LICOR Y SIN LICOR CON EL INSTRUCTOR DEL SENA MARIO DIAZ





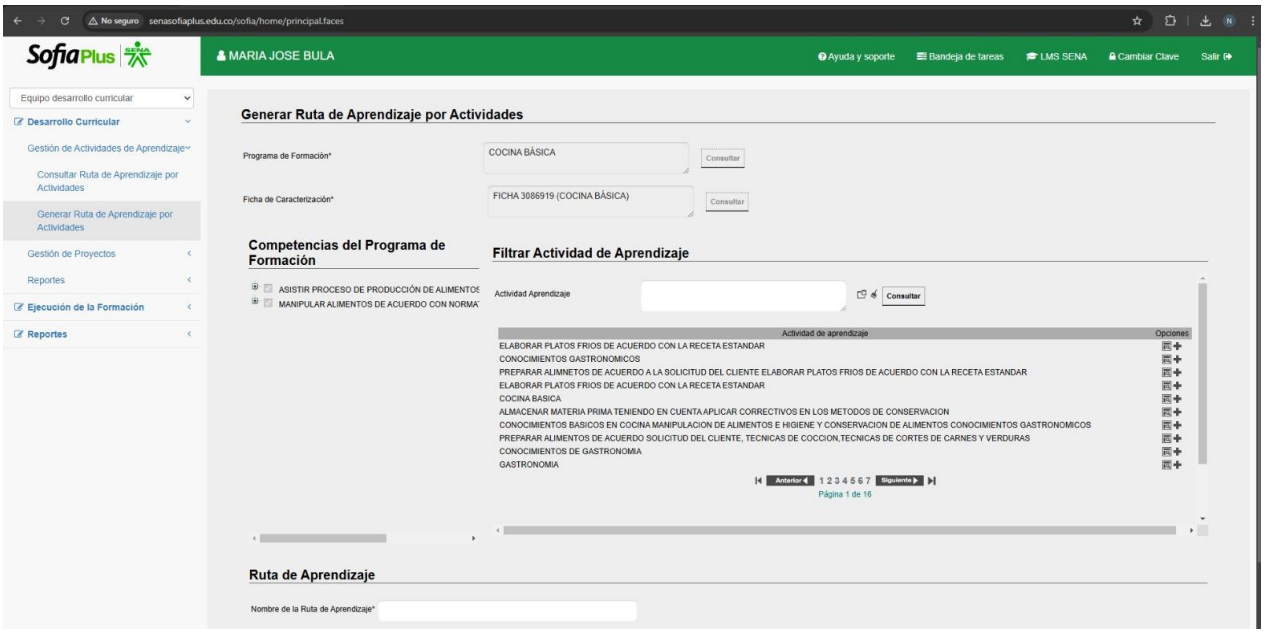


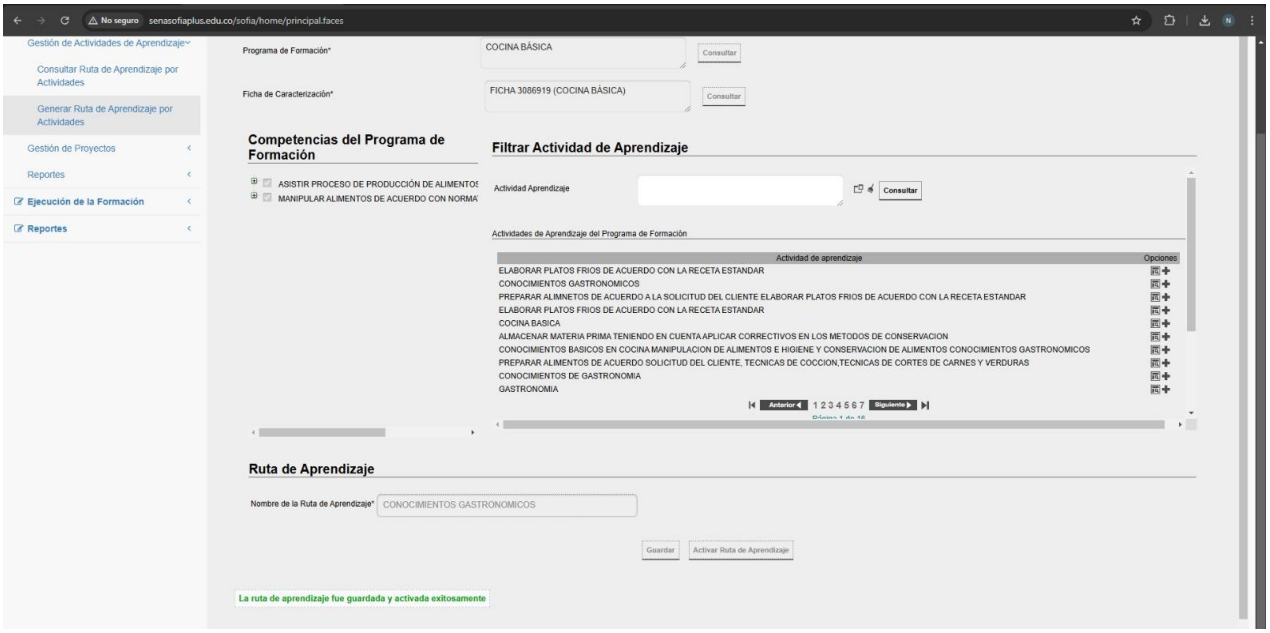




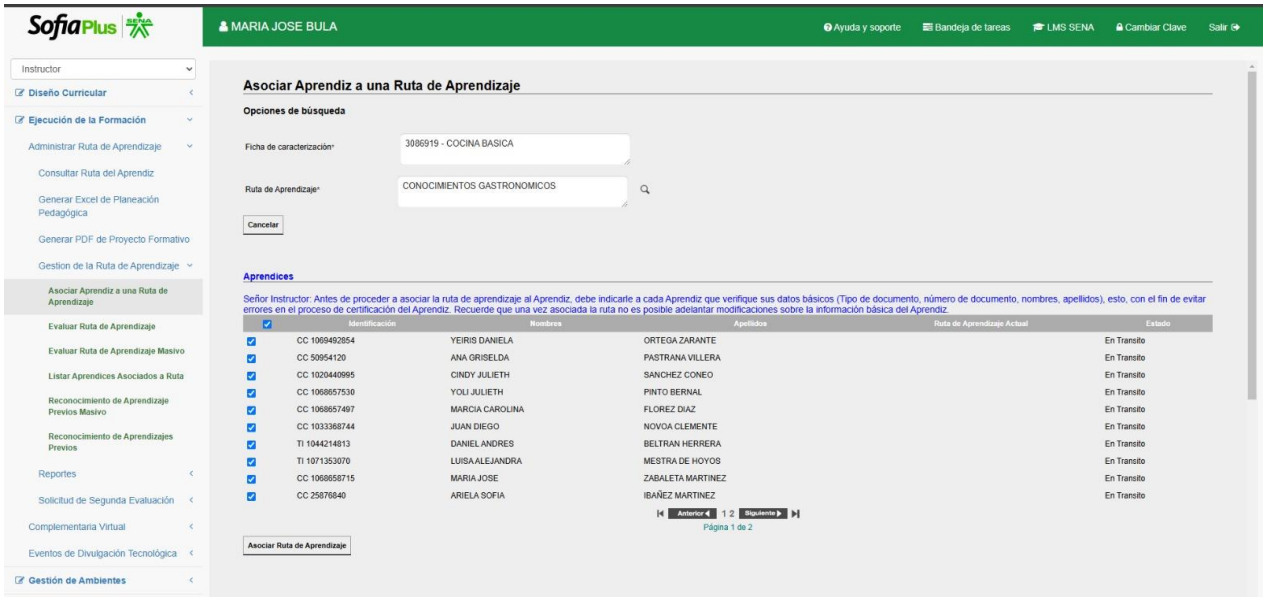


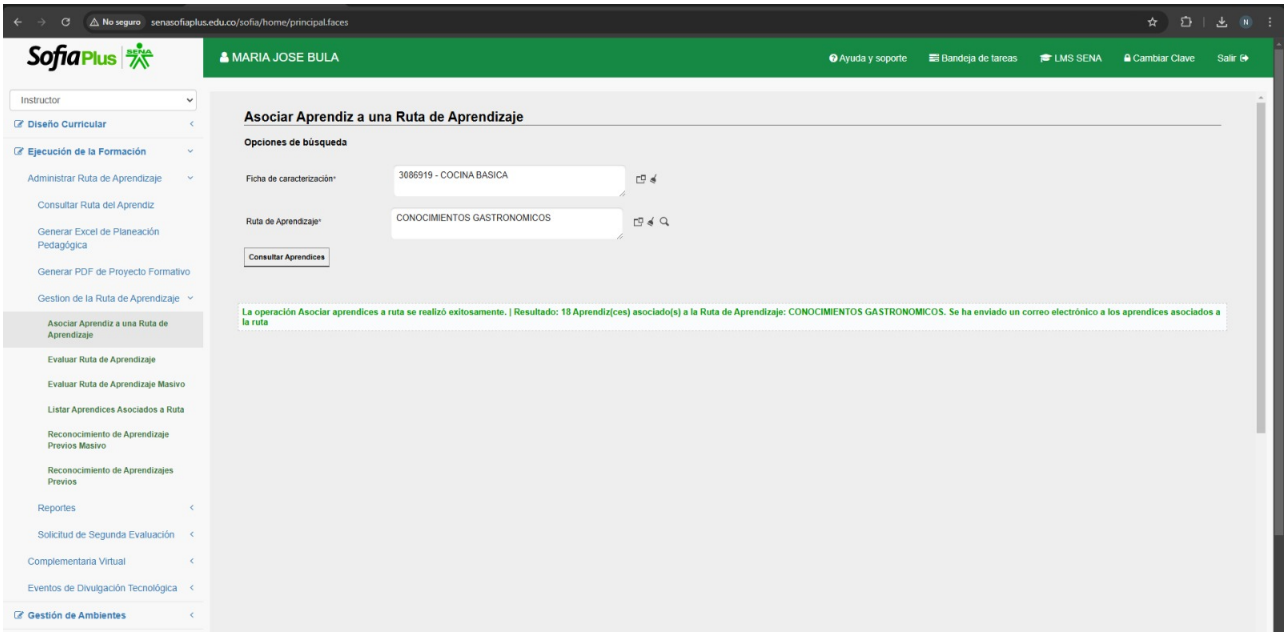
ANEXO PANTALLAZO DE LA CREACION DE RUTA DE LA FICHA **3086919**- COCINA BÁSICA.



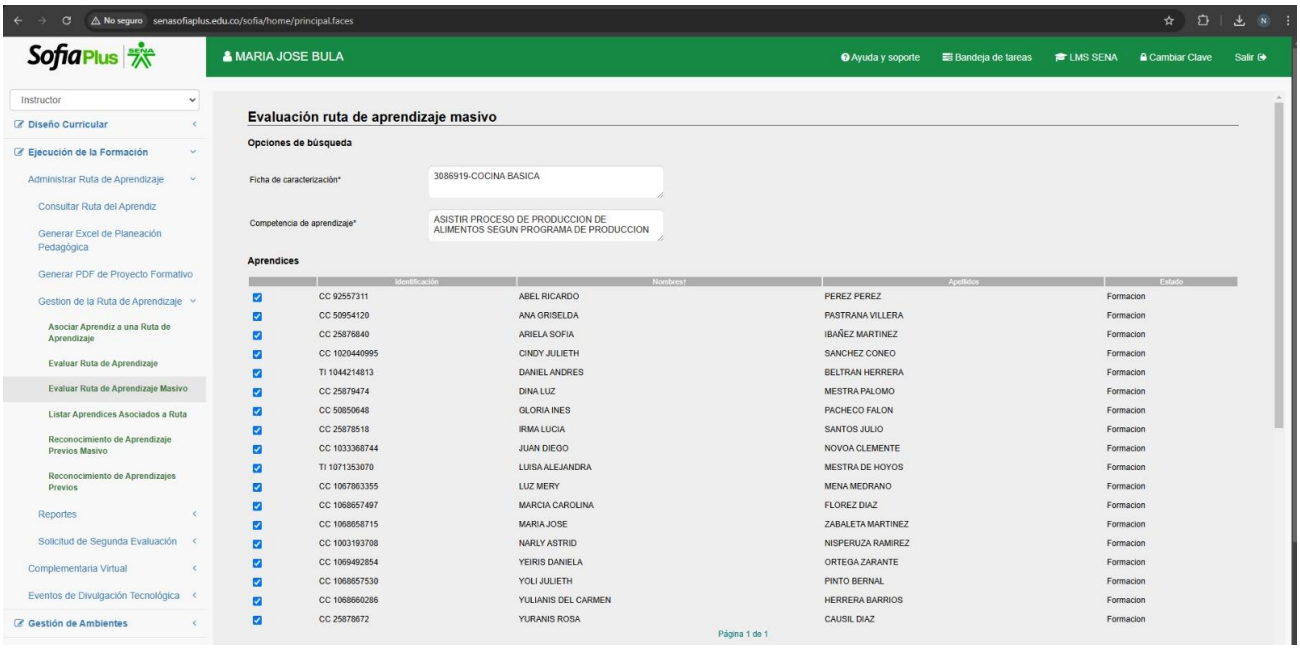


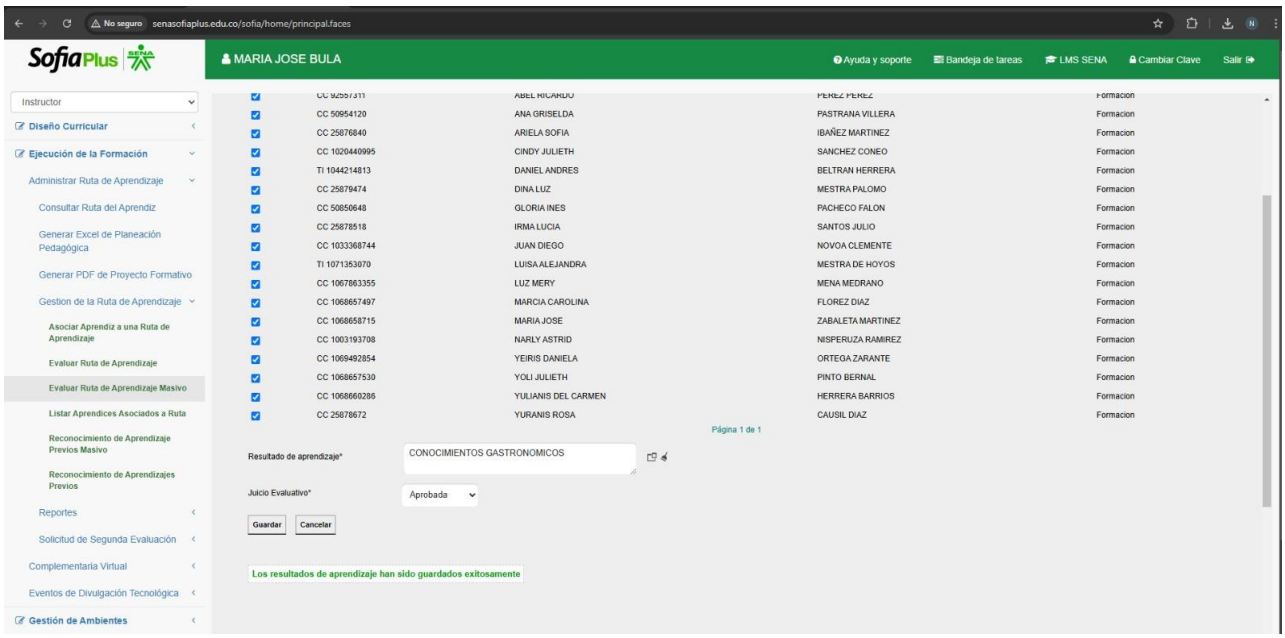
ANEXO PANTALLAZO DE LA ASOCIACION FICHA **3086919**- COCINA BÁSICA.



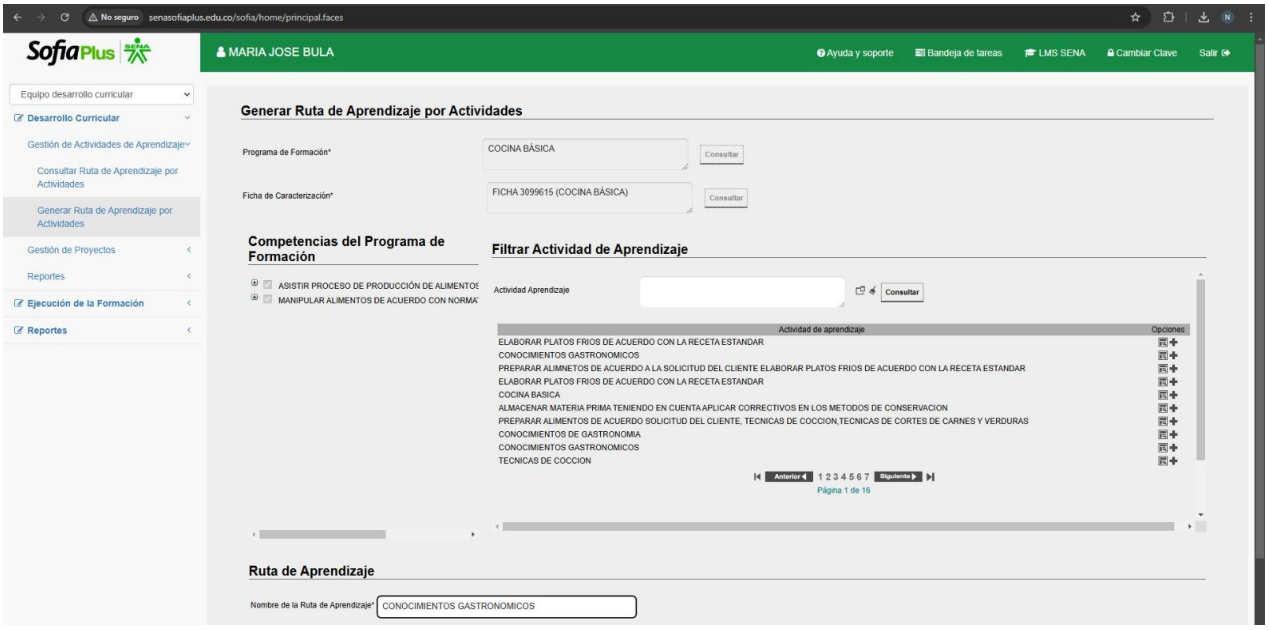


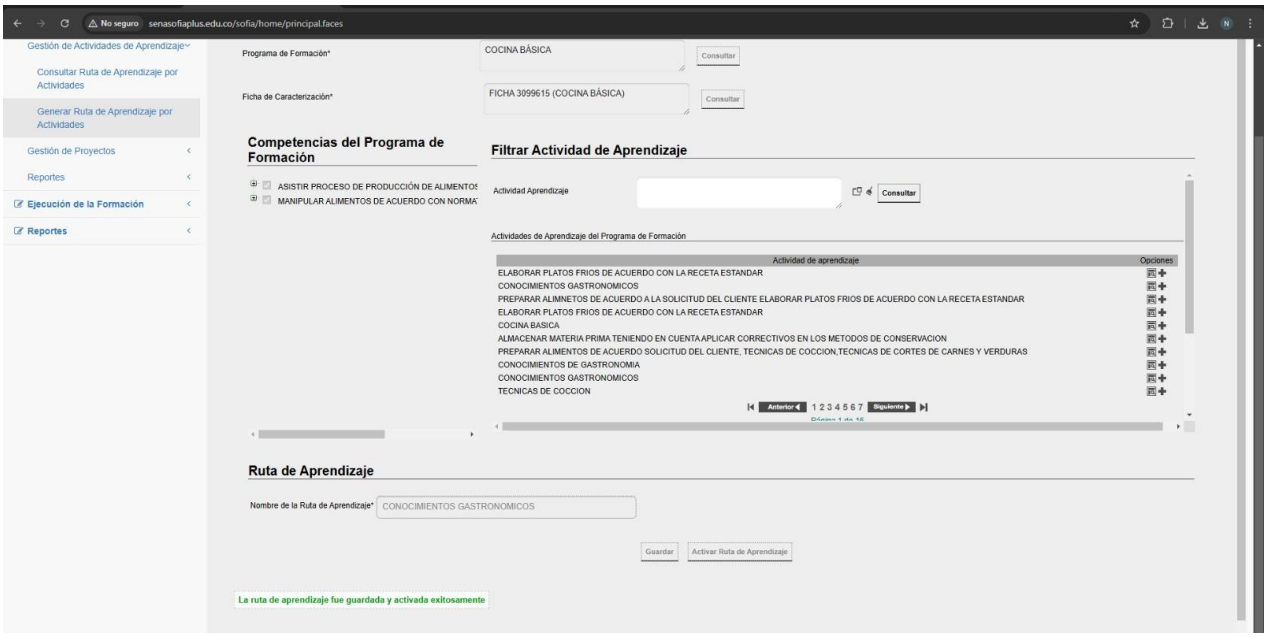
ANEXO PANTALLAZO DE LA EVALUACION FICHA **3086919**- COCINA BÁSICA.



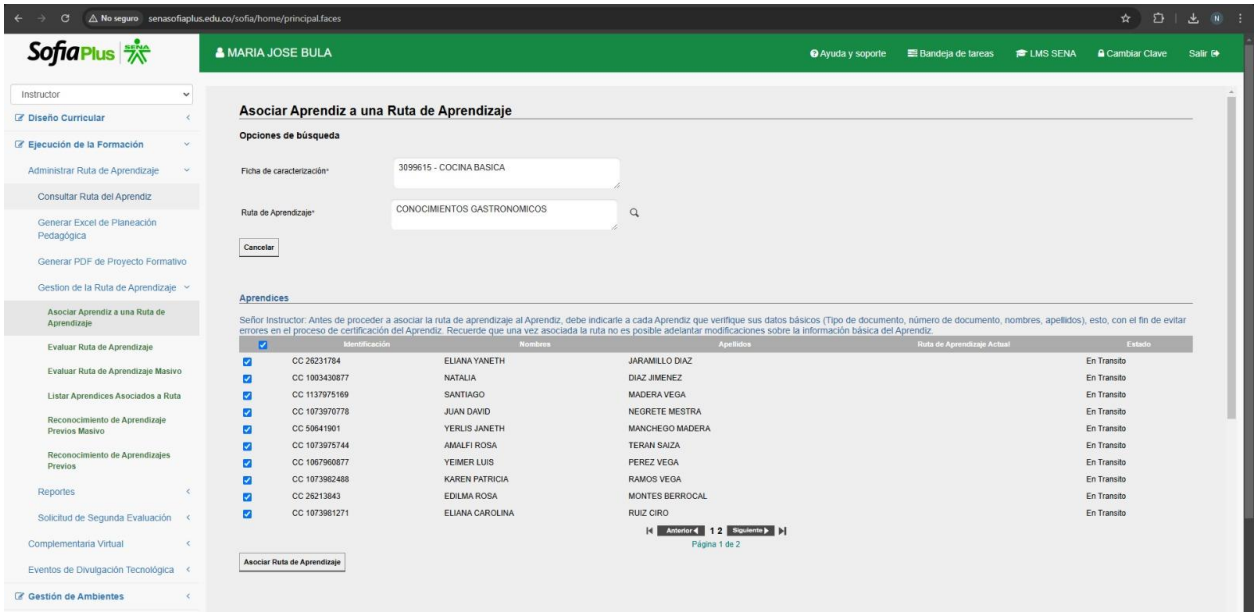


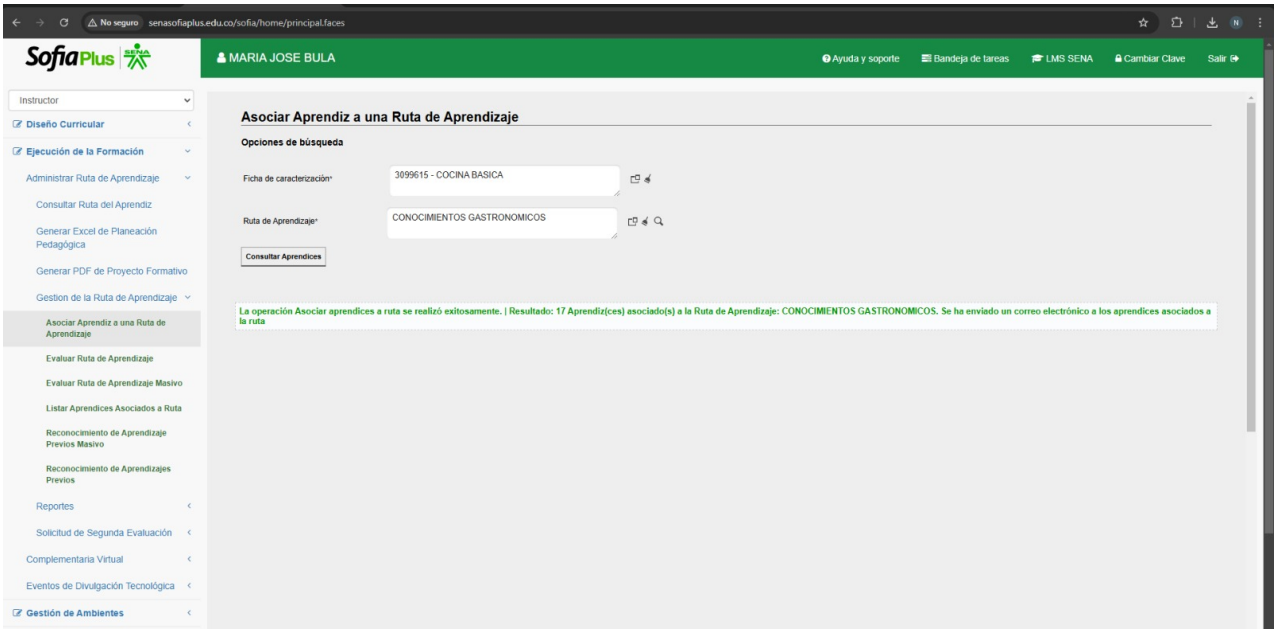
ANEXO PANTALLAZO DE LA CREACION DE RUTA DE LA FICHA **FICHA 3099615** COCINA BÁSICA.



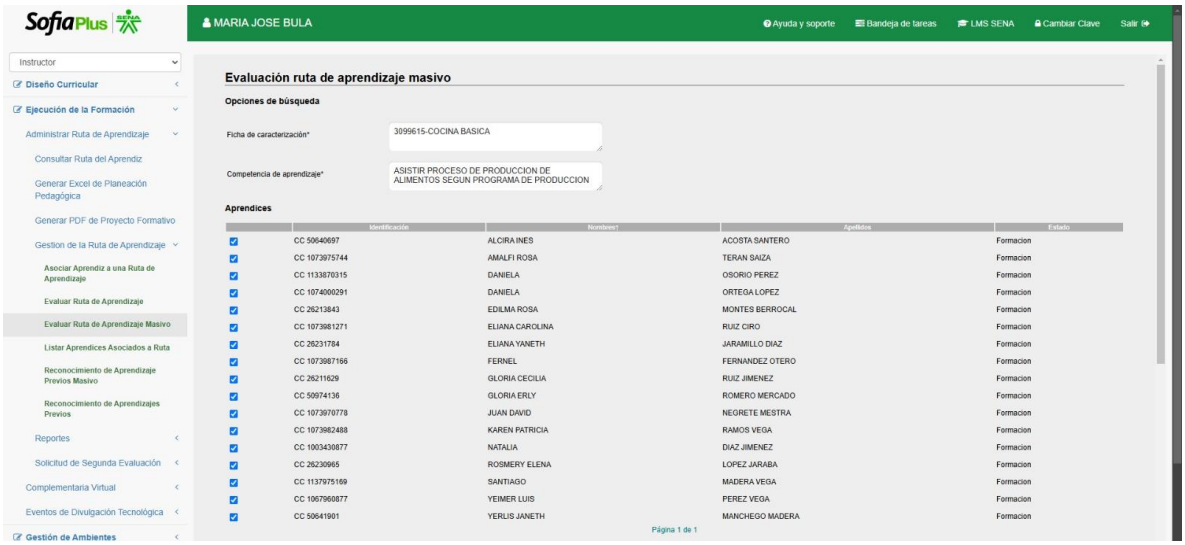


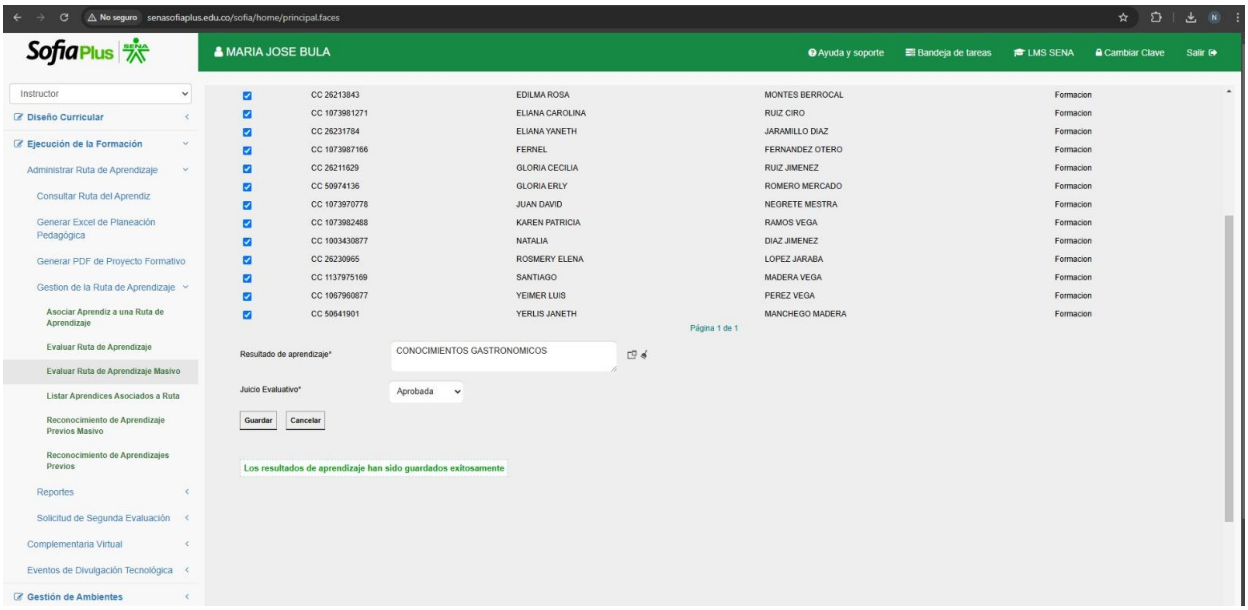
ANEXO PANTALLAZO DE LA ASOCIACION FICHA **FICHA 3099615** COCINA BÁSICA.



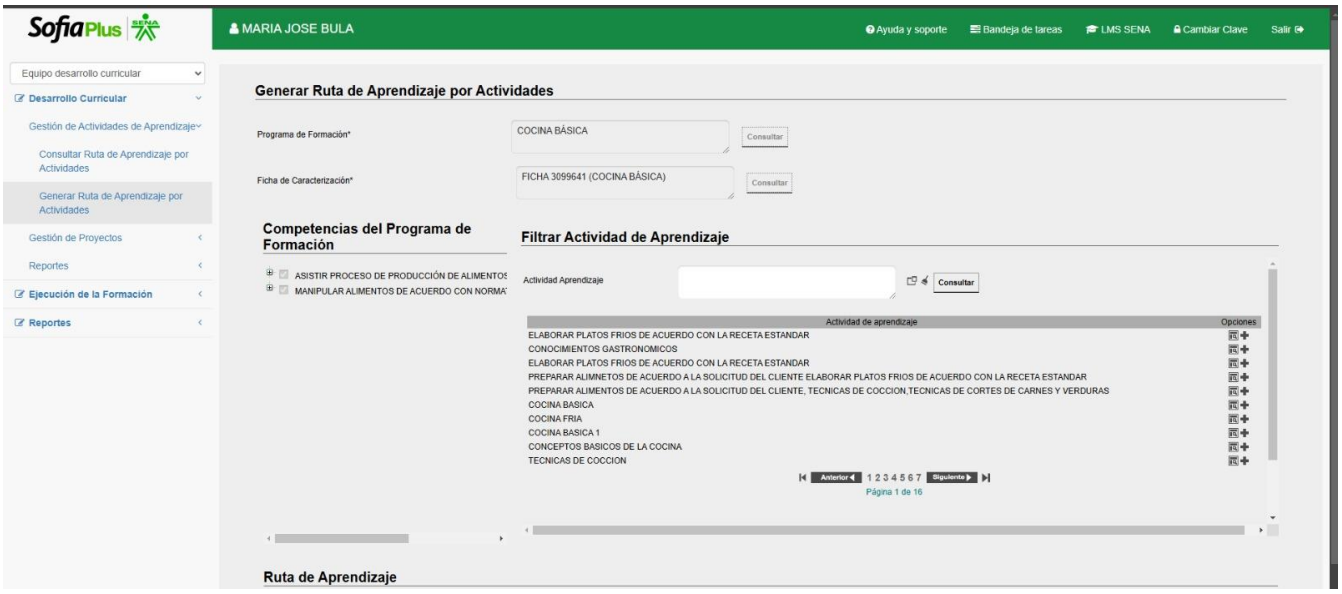


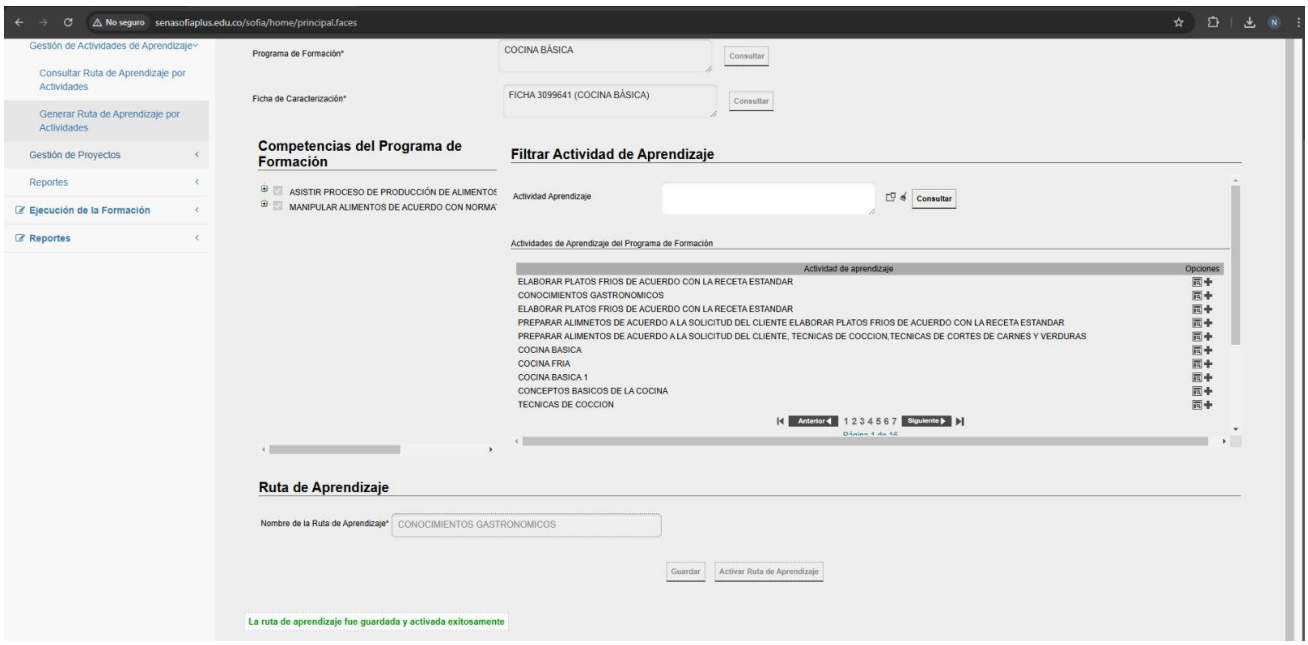
ANEXO PANTALLAZO DE EVALUACION **FICHA 3099615** COCINA BÁSICA.



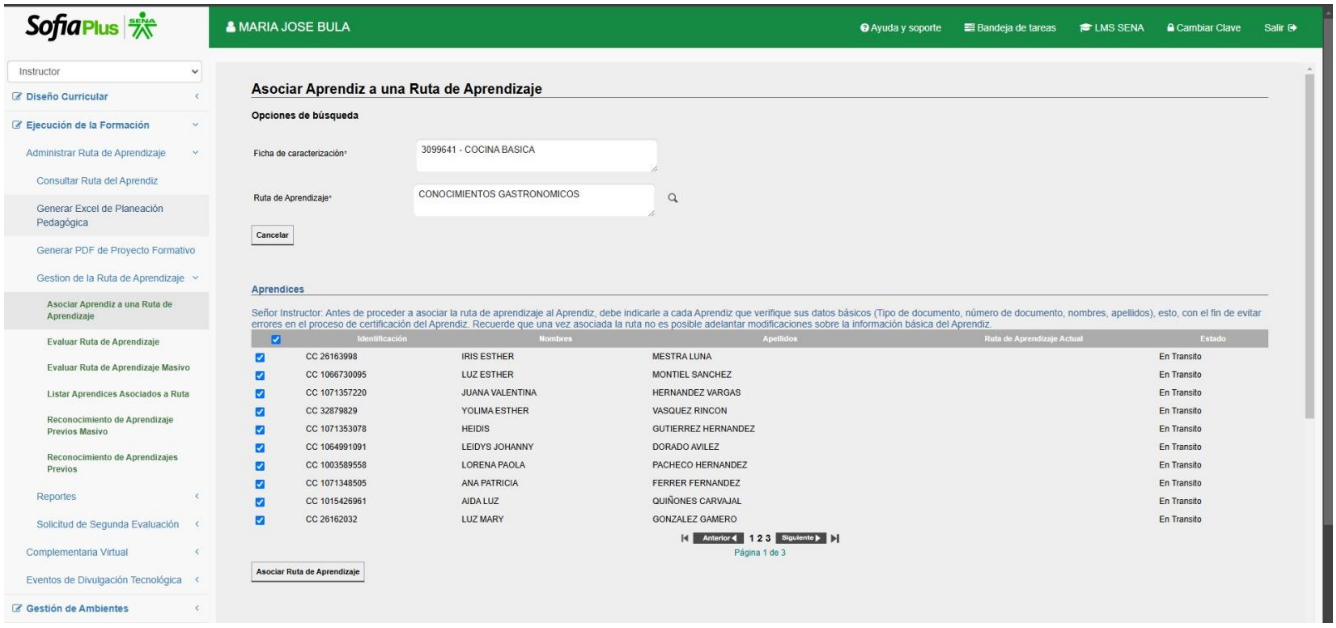


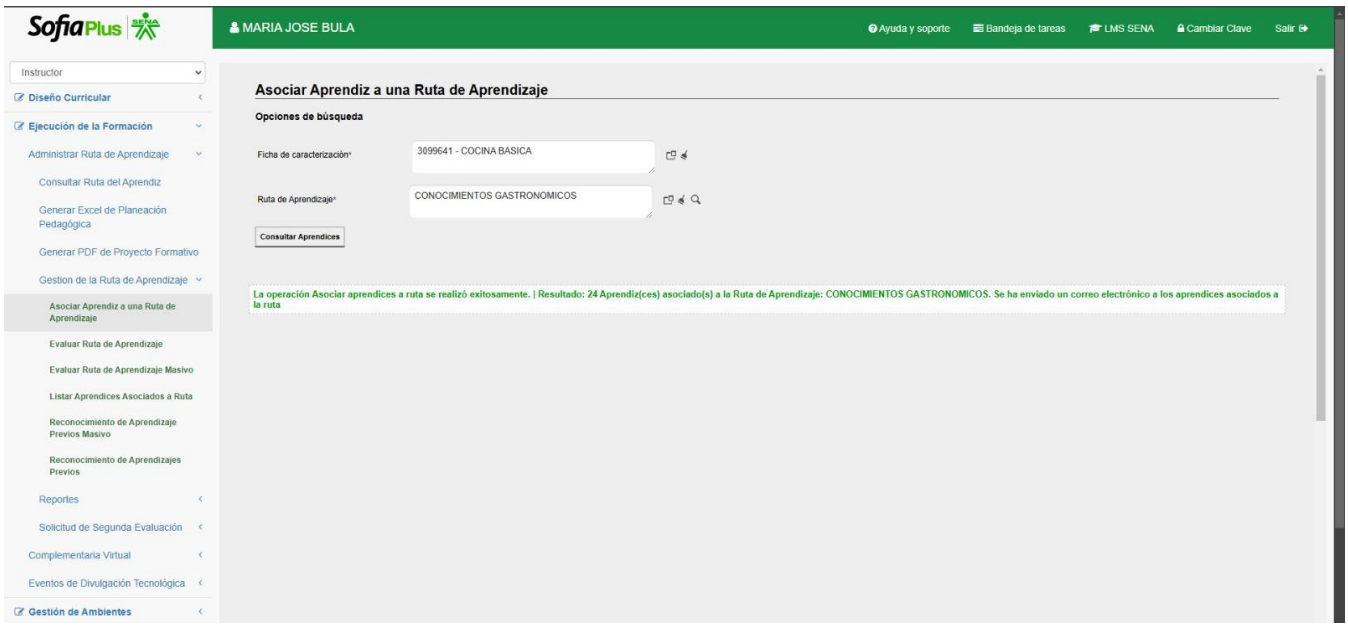
ANEXO PANTALLAZO DE LA CREACION DE RUTA DE LA **FICHA 3099641** COCINA BÁSICA



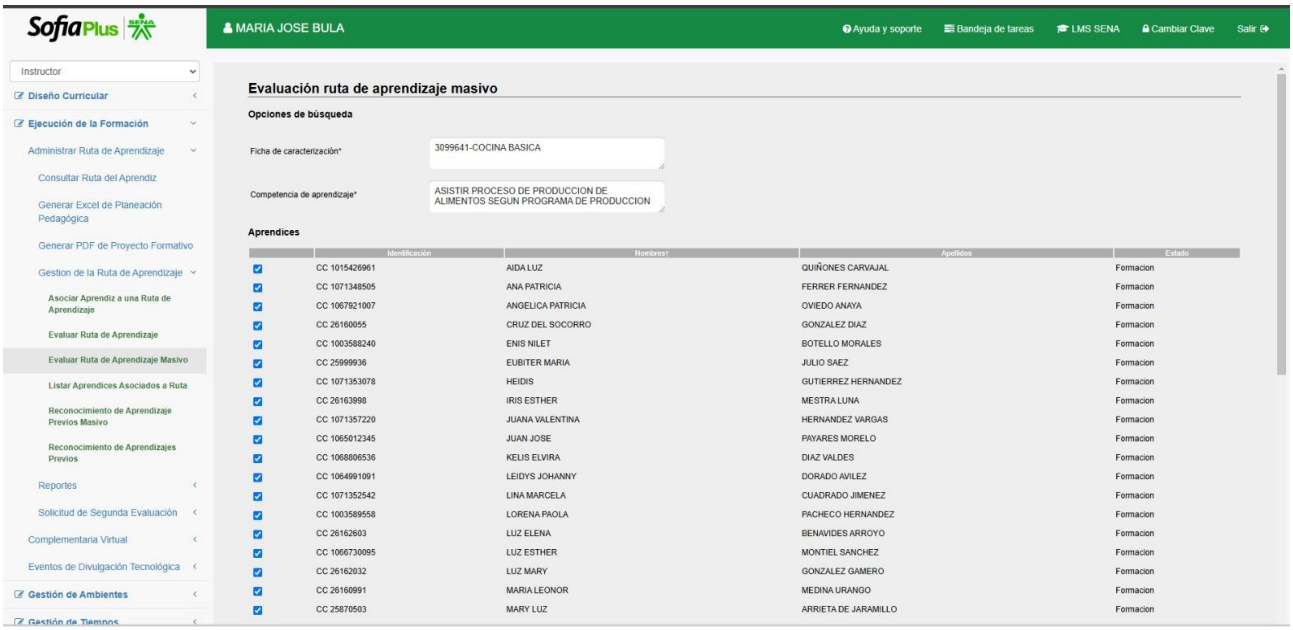


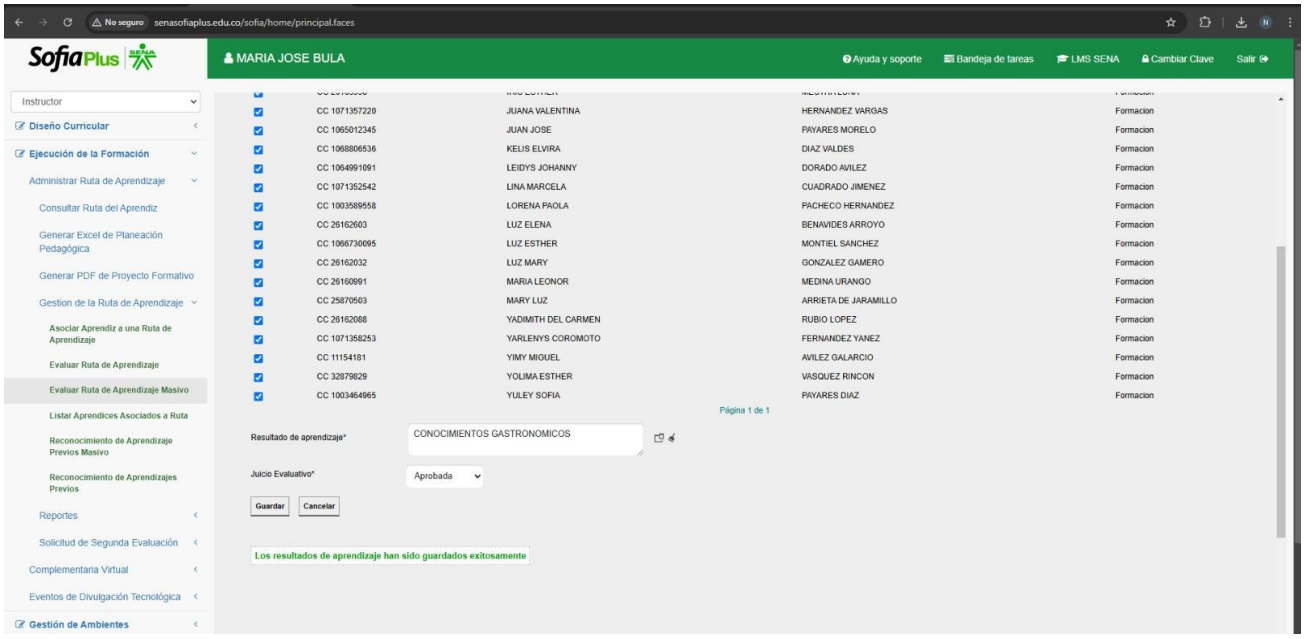
ANEXO PANTALLAZO DE LA ASOCIACION **FICHA 3099641** COCINA BÁSICA



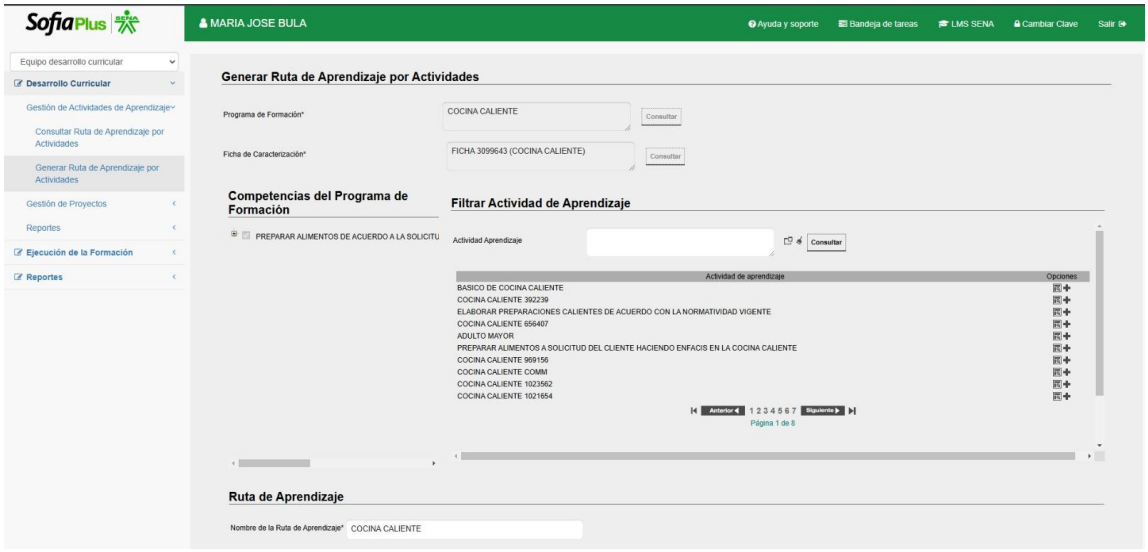


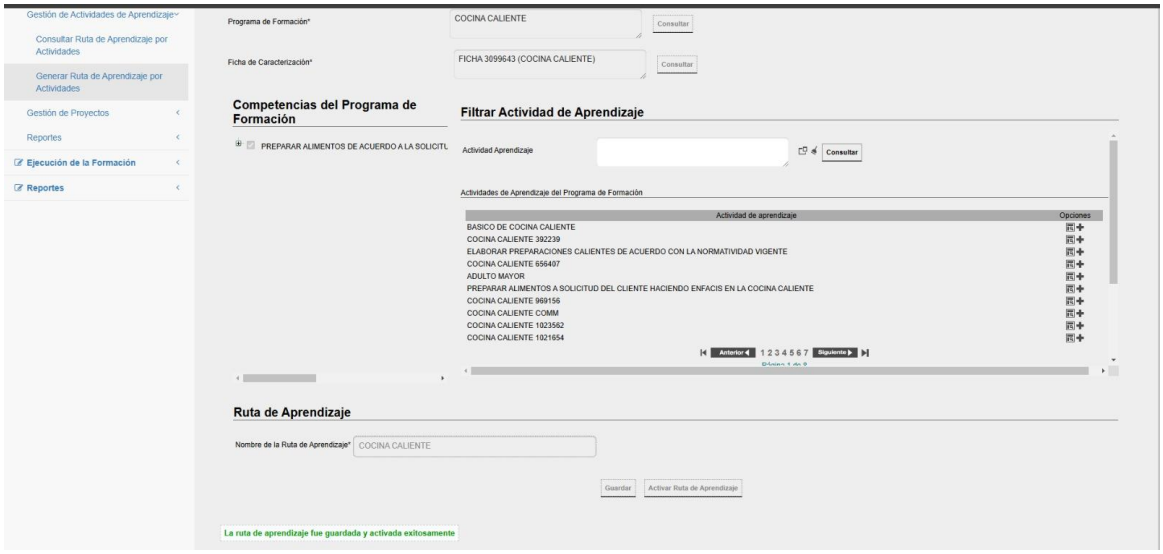
ANEXO PANTALLAZO DE EVALUACION **FICHA 3099641** COCINA BÁSICA



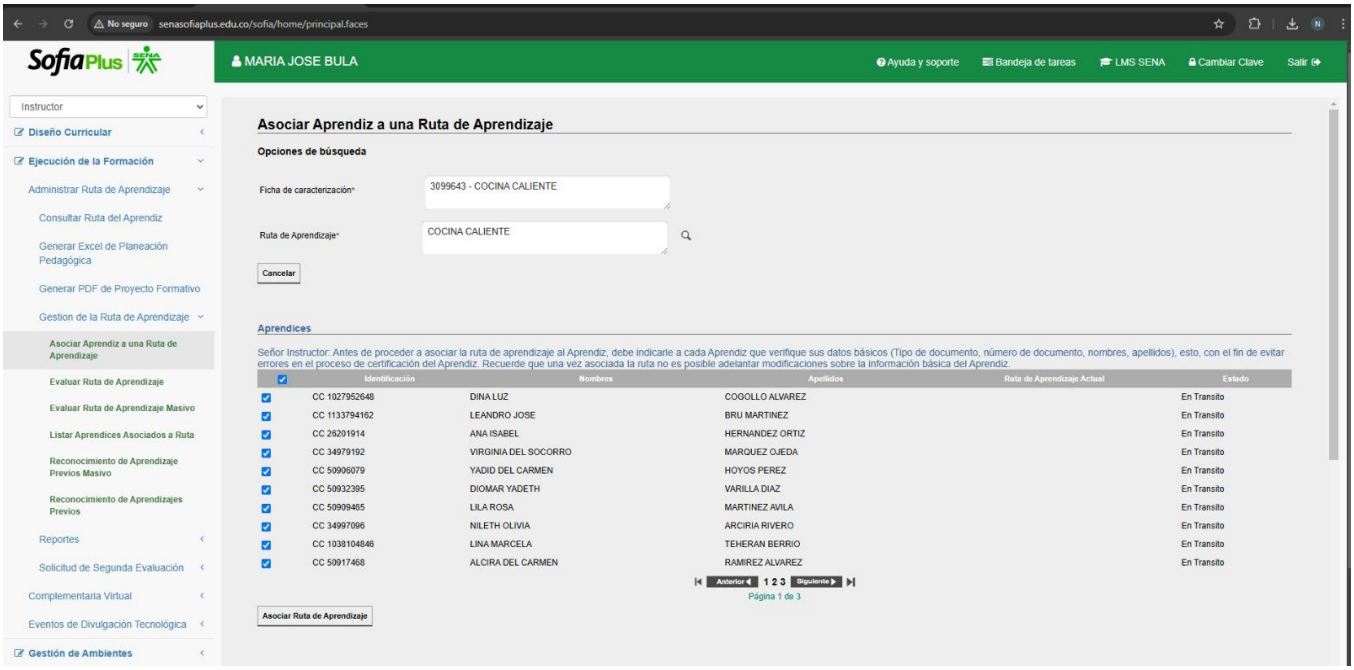


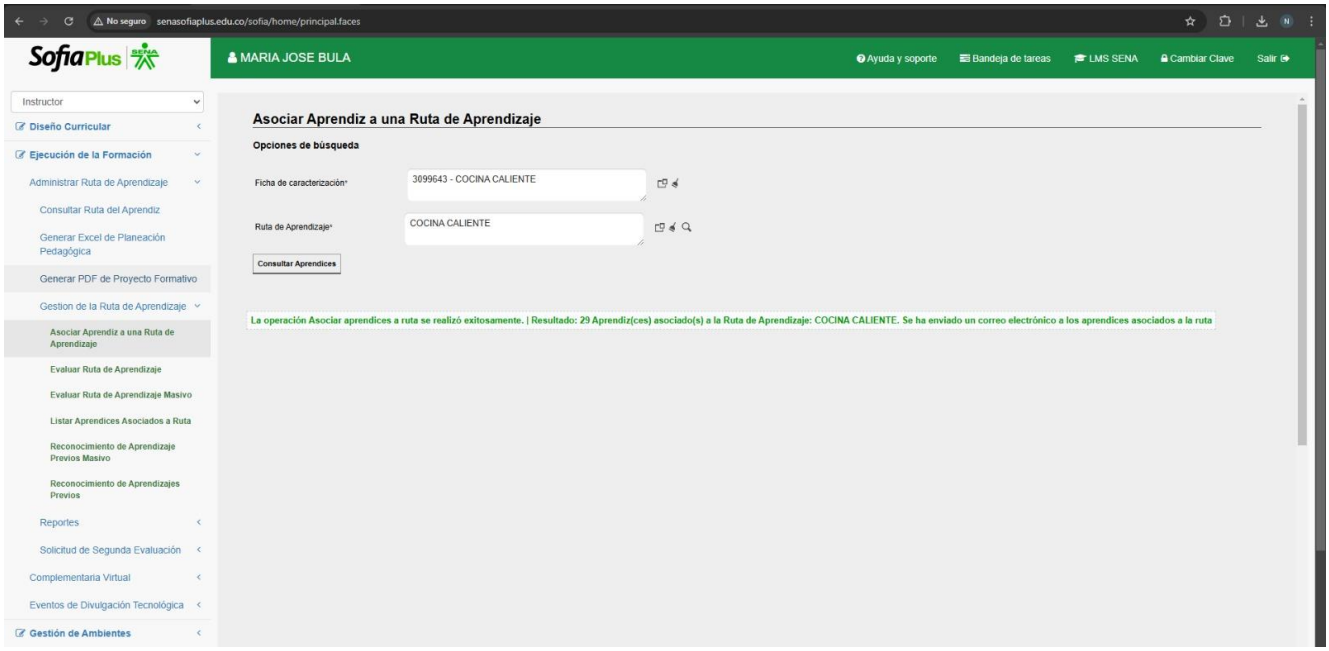
ANEXO PANTALLAZO DE LA CREACION DE RUTA DE LA **FICHA 3099643** cocina caliente.



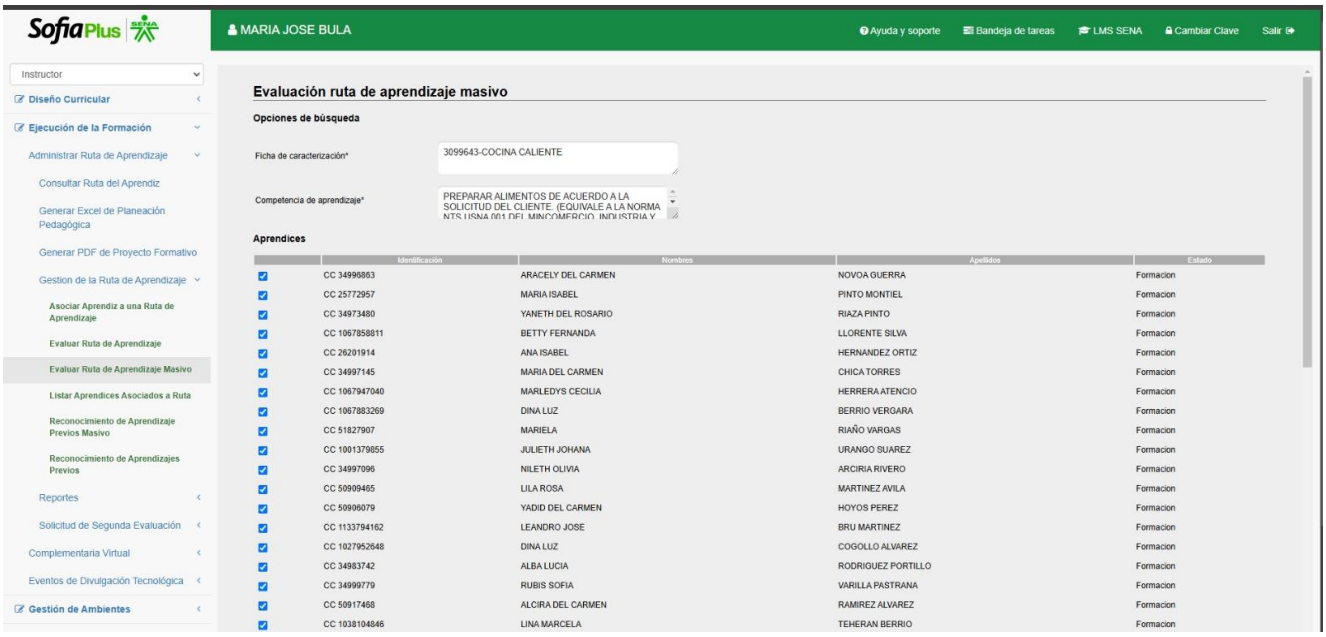


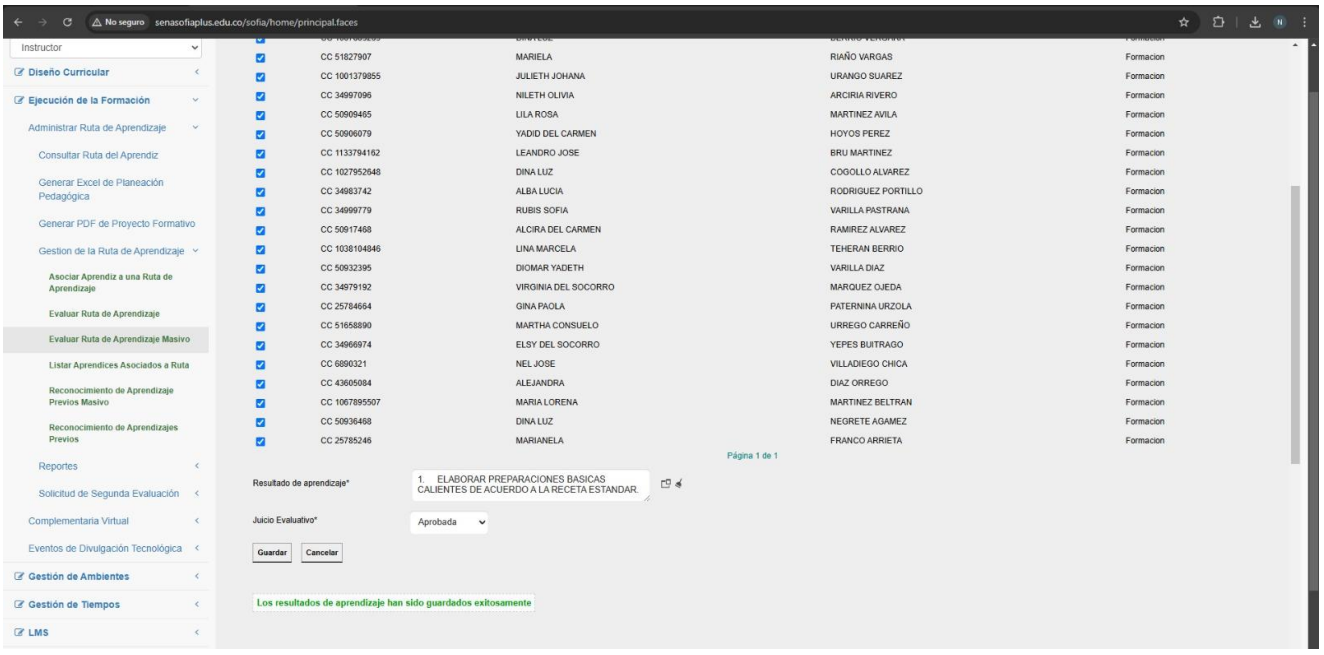
ANEXO PANTALLAZO DE LA ASOCIACION **FICHA 3099643** COCINA CALIENTE.





ANEXO PANTALLAZO DE EVALUACION **FICHA 3099643** COCINA CALIENTE.





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ruth Martinez	1068671773.						3008400805		Ruth Martinez
	Luisa ortiz	1068663917						3145964450		Luisa ortiz
	Elizabeth Montes	25875511						3004877427		Elizabeth M.
	Liliana Montes	1068661062						3008239402		Liliana Montes
	Erika Bedoya	1068665105						3016418027		Erika Bedoya
	Briceida Alarcon	25872678						3044890733		Briceida Al.
	Luz Mabel R	25872932						3017003301		Luz Mabel R
	Derly Padilla	50954047						3017146978		Derly Padilla
	Florencia Caraballo	25872546						3233890063		Florencia C.
	Antonella Gomez	1068672264						3017588290		Antonella Gomez
	Elvira Suarez	64920609						3004466135		Elvira Suarez
	Elizabeth Bernal	1064944513						3004097493		Virgilina Fuentes
	Virgilina Fuentes	25872509						3004097493		Virgilina Fuentes
	Yeini Peña G	1068658045						3107407748		Yeini Peña
	Edilda Pacheco	1042569444						3225898164		Edilda Pacheco

-De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Antonella Gomez	1068672264						3017588290		Antonella Gomez
	Luz Mabel R	25872932						3017003301		Luz Mabel R
	Elvira Suarez	64920609						3004466135		Elvira Suarez
	Derly Padilla	50954047						3017146978		Derly Padilla
	Florencia Caraballo	25872546						3233890063		Florencia Caraballo
	Briceida Alarcon	25872678						3044890733		Briceida Al.
	Elizabeth Bernal	1064944513						3165380942		Elizabeth B
	Liliana Montes	1068661062						3008239402		Liliana Montes
	Virgilina Fuentes	25872509						3004097493		Virgilina Fuentes
	Erika Bedoya	1068665105						3016418027		Erika Bedoya
	Yeini Peña G	1068658045						3107407748		Yeini Peña
	Elizabeth Montes	25875511						3004877427		Elizabeth Montes
	Edilda Pacheco	1042569444						3225898164		Edilda Pacheco
	Luisa Ortiz	1068663917						3145964450		Luisa ortiz
	Ruth Martinez	1068663917						3008400805		Ruth Martinez

-De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ___ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Edilda Pacheco	1042956944						3225878164		Edilda Pacheco.
	Ruth Martinez	1068671773						3008402807		Ruth Martinez
	Luisa ortiz	1068671773						3145964450		Luisa ortiz.
	Elizabeth Montes	25875541						3008217707		Elizabeth Montes.
	Erika Bedoya	1.068665105						3016418027		Erika Bedoya
	Liliana Montes	1068661062						3008739402		Liliana Montes
	Briceida Alarcon	25872678						3044890738		Briceida Alarcon
	Luz Mabel Rojas	25872932						3017009301		Luz Mabel R.
	Derly Padilla	50954047						3017146978		Derly Padilla.
	Florencia Carballo	25872546						3233849068		Florencia Carballo
	Antonella Gomez	1068672264						3017588218		Antonella Gomez
	Elvira Suarez	64920609						3004466175		Elvira Suarez
	Elizabeth Bernal	1064994513						3215310892		Elizabeth B.
	Virgelina fuentes	25871309.						3004097493		Virgelina fuentes
	Yeini Peña	1068658045						3107407748		Yeini Peña

·De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ___ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Luz Mabel R.	25872932						3017009301		Luz Mabel R.
	Liliana Montes	1068661062						3008739402		Liliana Montes.
	Briceida Alarcon	25872678						3044890738		Briceida Alarcon
	Derly Padilla	50954047						3017146978		Derly Padilla.
	Elizabeth Montes	25875541						3008217707		Elizabeth M.
	Erika Bedoya	1068665105						3016418027		Erika Bedoya
	Ruth Martinez	1068671773						3008402807		Ruth Martinez
	Luisa ortiz	1068663917						3145964450		Luisa ortiz.
	Edilda Pacheco	1042956944						3225878164		Edilda P.
	Virgelina fuentes	25871309.						3004097493		Virgelina fuentes
	Yeini peña	1068658045						3107407748		Yeini Peña G.
	Elizabeth Bernal	1064994513						3215310892		Elizabeth B.
	Antonella Gomez	1068672264						3017588218		Antonella Gomez
	Elvira Suarez	64920609						3004466175		Elvira Suarez
	Florencia Carballo	25872546						3233849068		Florencia C.

·De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ___ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Derly Padilla	50954047						3047146978		Derly Padilla.
	Luz Mabel R.	25872932						3017003301		Luz Mabel R
	Briceida Alarcon	25872678						3044890733		Briceida A
	Liliana Montes	1068661062						3008739402		Liliana Montes.
	Erika Bedoya	1068665105						3016418027		Erika Bedoya
	Elizabeth Montes	25875541						3008217927		Elizabeth M.
	Luisa Ortiz	1068663917						3145964450		Luisa Ortiz
	Ruth Martinez	1068671773						3008402807		Ruth Martinez
	Edilda Padilla	1049569444						3225898164		Edilda P.
	Yeini Peña	1068658045						3107407740		Yeini Peña
	Virgelina Fuentes	25872309						3004099493		Virgelina fuentes
	Elizabeth Bernal	1064994513						3215310892		Elizabeth B.
	Elvira Suarez	64920609						3004466175		Elvira Suarez.
	Antonella Gomez	1068672964						3017588218		Antonella Gomez
	Florencia Carabalo	25872546						3233848068		Florencia C.

·De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ___ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Edilda Pacheco	1049569444						3225898164		Edilda Pacheco.
	Ruth Martinez	1068671773						3008402807		Ruth Martinez
	Luisa ortiz	1068671773						3145964450		Luisa ortiz
	Elizabeth Montes	25875541						3008217927		Elizabeth Montes.
	Erika Bedoya	1068665105						3016418027		Erika Bedoya
	Liliana Montes	1068661062						3008739402		Liliana Montes
	Briceida Alarcon	25872678						3044890733		Briceida Alarcon
	Luz Mabel Pagino	25872932						3017003301		Luz Mabel R.
	Derly Padilla	50954047						3047146978		Derly Padilla.
	Florencia Carabalo	25872546						3233848068		Florencia Carabalo
	Antonella Gomez	1068672964						3017588218		Antonella Gomez
	Elvira Suarez	64920609						3004466175		Elvira Suarez
	Elizabeth Bernal	1064994513						3215310892		Elizabeth B.
	Virgelina fuentes	25872309						3004099493		Virgelina fuentes
	Yeini Peña	1068658045						3107407740		Yeini Peña

·De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ___ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Florentino Carabalo	25872546						3233892063		
	Antonella Gomez	1068672264						3017588218		
	Elvira Suarez	64.920.609						3004466775		
	Elizabeth Bunel	1084994513						3215310892		
	Virgelina Fuentes	25872309						3004097493		
	Yeini Peña G	1068668045						3107407748		
	Edilda Pacheco	1641256944						3225898164		
	Ruth martinez	1068671773						3008402805		
	Luisa ortiz	1068663917						3145964450		
	Elizabeth Montes	25875541						3008477427		
	Erika Bedoya L.	1.068.665.105						3016418027		
	Liliana Montes	1.068.661.062						3008739402		
	Briseida Marcon	25872678						3044890733		
	Yuy Mabel	25872932						3017003301		
	Deily Padilla	50954047						3017146978		

-De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ___ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Florentino Carabalo	25872546						3233892063		
	Antonella Gomez	1068672264						3017588218		
	Elvira Suarez	64.920.609						3004466775		
	Elizabeth Bunel	1084994513						3215310892		
	Virgelina Fuentes	25871309						3004097493		
	Yeini Peña G	1068668045						3107407748		
	Edilda Pacheco	1641256944						3225898164		
	Ruth Martinez	1068671773						3008402805		
	Luisa ortiz	1068663917						3145964450		
	Elizabeth Montes	25875541						3008477427		
	Erika Bedoya	1.068.665.105						3016418027		
	Liliana Montes	1.068.661.602						3008739402		
	Briseida Marcon	25872678						3044890733		
	Yuy Mabel	25872932						3017003301		
	Deily Padilla	50954047						3017146978		

-De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ___ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Florencio Coronado	25892546						3233892062		
	Antonella Gomes	1068672264						3017588218		
	Elvira Suarez	64926609						3004466775		
	Elizabeth Canal	1064994513						3215310892		
	Virgilima Fuentes	25878309						3004097493		
	Veni Peña G.	1068668045						3107407748		
	Edilda Pacheco	1041258944						3225818164		
	Ruth Martinez	1068671773						3008402805		
	Luisa Ortiz	1068663917						3145964450		
	Elizabeth Montes	25875541						3008477477		
	Erika Bedoya	1.068.665.105						3164180		
	Liliana Montes	1068661062						3008139402		
	Brizeida Marcos	25872678						3148940735		
	Luz Mabel Rojas	25872432						3017003304		
	Deily Padilla	50954045						3017146978		

-De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ___ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yocima Vasquez	30.899.829					yocimavasquez27@hotmail.com	3002426893		
	Maria Mejia	26.160791						3116940240		
	Dina Cruz	26160781						313 384 1009		
	Leidis Argumedo	1003591873						3107375805		
	Maira Alvis	26.161.991						3107165840		
	Wilma Pinto	50466354						3226952758		
	Aydee Peto	1.003.588.578						3002116163		
	Yomara Cabeza	26161999						3136407352		

-De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ___ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yesmaira Gomez	26.158.256						3106940026		
	Diana Cruz	26160781						3133741098		
	Edelmis Reyes	1071357961						3103552353		
	Yajaira Reyes	1193559655						3014892793		
	Leidis Arguinedo	1003591573						3107375405		
	Gledis Vega	26160222						3126665535		
	Laura Arrieta	1064985029						3757577720		
	Yomairo Galarcio	26161999						3136457352		
	Maria M.	26.160991						3116940210		
	Nakia Gonzalez	26.160021						3135723028		
	Kandra Mercedes	1143118875						3216700953		
	Eleuma Barrera	26162.064						3045186888		
	Yocima Vasquez	32.879.829						3002426693		
	Leonardo Anaya	1071352934						3016524107		
	Maricela Ramirez	26.161.992						3107163810		

·De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3099643 No. SOLICITUD 2123298

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COCINA C A L I E N T E

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA:_____COMPLEMENTARIA X

CODIGO PROGRAMA: 66210161 VERSION: 1 SECTOR: COCINA. CONVENIO: SENA_____

PROGRAMA ESPECIAL VICTIMAS

FECHA: INICIO**:24/10/2024** TERMINACIÓN:30/10/2024___TOTAL HORAS: 60

Nº APRENDICES: 32 MUNICIPIO: MONTERIA VEREDA: GARZONES DIRECCIÓN**:** _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	28 OCTUBRE	3:30 PM	10:00 PM
MARTES	29 OCTUBRE	3:30 PM	10:00 PM
MIERCOLES	30 OCTUBRE	3: 30 PM	10:00 PM
JUEVES	24 OCTUBRE	3:30 PM	10:00 PM
VIERNES	25 OCTUBRE	3:30 PM	10:00 PM
SABADO	26 OCTUBRE	7:00 AM	9:00 PM
DOMINGO	27 OCTUBRE	7:00 AM	9:00 PM
FESTIVO *	Fecha:		

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR; MARIA JOSE BULA MUÑOZ CC: No 1067862229 TELÉFONO: 313 6253869 EMAIL: MAJOBUMU@GMAIL.COM

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: _____

NIT No._____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	

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3099641 No. SOLICITUD 2123297

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COCINA BASICA

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA:_____COMPLEMENTARIA X

CODIGO PROGRAMA: 66210005 VERSION: 2 SECTOR: COCINA. CONVENIO: SENA_____

PROGRAMA ESPECIAL VICTIMAS

FECHA INICIO**:07/10/2024** TERMINACIÓN: 23/10/2024 TOTAL HORAS: 80

Nº APRENDICES: 35 MUNICIPIO: SAN CARLOS VEREDA:____DIRECCIÓN**:** _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	7 Y 21 OCTUBRE	3:30 PM	9:30 PM
MARTES	8,15, 22 OCTUBRE	3:30 PM	9:30 PM
MIERCOLES	9,16 Y 23 OCTUBRE	3: 30 PM	9:30 PM
JUEVES	10 Y 17 OCTUBRE	3:30 PM	9: 30 PM
VIERNES	11 Y 18 OCTUBRE	3:30 PM	9:30 PM
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: MARIA JOSE BULA MUÑOZ CC: No 1067862229 TELÉFONO: 313 6253869 EMAIL: MAJOBUMU@GMAIL.COM

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: _____

NIT No._____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	

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3099615 No. SOLICITUD 2123266

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COCINA BASICA

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA:_____ COMPLEMENTARIA X

CODIGO PROGRAMA: 66210005 VERSION: 1 SECTOR: COCINA. CONVENIO: SENA_____

PROGRAMA ESPECIAL VICTIMAS

FECHA: INICIO**:05/10/2024** TERMINACIÓN:14/10/2024____ TOTAL HORAS: 80

Nº APRENDICES: 35 MUNICIPIO: TIERRALTA VEREDA:____ DIRECCIÓN**:** _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	7 OCTUBRE	7:00 PM	:300 PM
MARTES	8 octubre	7:00 PM	3:00 PM
MIERCOLES	9octubre	7: 00 PM	3:00 PM
JUEVES	10 octubre	7:00 PM	3:00 PM
VIERNES	11 octubre	7:00 PM	3:00 PM
SABADO	5 octubre	7;00 AM	3:00 PM
DOMINGO	6Y 12 octubre	8:00 AM	4:00 PM
FESTIVO *	Fecha: 14 OCTUBRE	8:00 AM	4:00 PM

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR; MARIA JOSE BULA MUÑOZ CC: No 1067862229 TELÉFONO: 313 6253869 EMAIL: MAJOBUMU@GMAIL.COM

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: _____

NIT No._____ 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	

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración Educativa

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3086919 No. SOLICITUD 2114167

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COCINA BASICA

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA:_____COMPLEMENTARIA X

CODIGO PROGRAMA: 66210005 VERSION: 2 SECTOR: COCINA. CONVENIO: SENA_____

PROGRAMA ESPECIAL VICTIMAS

FECHA: INICIO**:16/10/2024** TERMINACIÓN:25/10/2024___TOTAL HORAS: 80

Nº APRENDICES: 35 MUNICIPIO: CIENEGA DE ORO VEREDA:____DIRECCIÓN**:** _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	21 octubre	7:00 AM	3:00 PM
MARTES	22 octubre	7:00 AM	3:00 PM
MIERCOLES	16 y 23 octubre	7: 00 AM	3:00 PM
JUEVES	17 y 24 octubre	7:00 AM	3:00 PM
VIERNES	18 y 25 octubre	7:00 AM	3:00 PM
SABADO	19 octubre	7:00 AM	3:00 PM
DOMINGO	20 0ctubre	7:00 AM	3:00 PM
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: MARIA JOSE BULA MUÑOZ CC: No 1067862229 TELÉFONO: 313 6253869 EMAIL: MAJOBUMU@GMAIL.COM

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: _____

NIT No._____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	

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Complementario
- **Código del Programa de Formación**: 66210029
- **Nombre del Proyecto:** Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos.
- **Fase del Proyecto**: ANALISIS
- **Actividades de Proyecto**:
  DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
- **Competencia:**
  PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
- **EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.**
- **ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.**

- **Horas: 160**

2. PRESENTACION

Estimado aprendiz:

¡Bienvenido al mágico mundo de la cocina! En él, conocerá los métodos y las técnicas para transformar los alimentos y hacerlos apetecibles al paladar de los comensales, mientras enriquecemos nuestra biblioteca de sabores y texturas sin descuidar el manejo, el orden, la limpieza y el trabajo en equipo: solo así será un gran cocinero, quien debe ser una persona enfocada en prestar el servicio de preparar alimentos según parámetros de seguridad y calidad alimentaria, siempre buscando satisfacer a quien lo prueba.
La cocina exige de la generación de hábitos de vida saludables mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Trae consigo efectos beneficiosos en la salud física, mental y la autoestima a través de la imagen corporal. Debido a esto, se espera que el aprendiz desarrolle habilidades psicomotrices, así como que ejecute actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de su perfil laboral y profesional en el contexto productivo y social.

“No puedes tener una influencia de la cocina de un país si no la entiendes. Y para entenderla, tienes que estudiarla.”

Ferrán Adrià

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

La cocina es una de las profesiones más antiguas e importantes en el desarrollo del ser humano; sin ella, para la humanidad sería muy difícil subsistir. Ésta ha evolucionado de ser un oficio para convertirse en una profesión con habilidades y técnicas propias para su desarrollo, como veremos en el transcurso de la competencia, junto con su historia, sus cambios y su evolución. Conoceremos las características de los alimentos, su naturaleza, su contenido nutricional, y a su vez, como se transforman aplicando técnicas y métodos de cocción. Ampliaremos nuestra biblioteca de sabores aprendiendo sobre sus cambios fisicoquímicos y organolépticos y transformándolos para hacerlos cada vez más apetecibles a los diferentes y exigentes paladares del mundo moderno.

De acuerdo con esto, reflexione sobre los siguientes interrogantes:

- ✓ **¿Qué opinión tiene usted sobre el papel de la cocina a lo largo de la evolución de la humanidad, en términos sociales, políticos y religiosos?**
- ✓ **Las nuevas tendencias en cocina han tomado un gran auge y cambiado los hábitos alimenticios. ¿Qué impresión le genera esto?**
- ✓ **Socialice sus respuestas con cinco compañeros; generen un criterio para compartir con el resto del grupo y expóngalo a través de un video corto, deben enviarlo al grupo del WS.**

3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

1. En un grupo de cinco aprendices, indaguen, analicen y discutan sobre los Chefs más representativos en la historia de la gastronomía colombiana

3.3 Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos.

AA: Obtener preparaciones básicas culinarias de la cocina mundial y nacional de acuerdo con parámetros técnicos y con calidad.

SUBACTIVIDAD 1. EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMIA

De acuerdo con la asignación del instructor, y en grupos de cinco aprendices, consulten sobre una de las siguientes épocas de la evolución de la cocina analizando su origen, así como la influencia del clima y de la cultura, los alimentos representativos y avances tecnológicos que hayan impulsado su desarrollo.

Épocas:

- Paleolítico.
- Eneolítico.
- Edad de los metales.
- Edad Antigua.
- Edad Media.
- Edad Moderna.
- Edad Contemporánea.

SUBACTIVIDAD 2. DESCRIPCIÓN DE LA GASTRONOMIA NACIONAL Y MUNDIAL

Los hechos históricos ocurridos en cada región del mundo permitieron su desarrollo gastronómico definiendo las clases y las tendencias de la cocina.
Continuando con el proceso de aprendizaje, en grupos de 5 aprendices construya una matriz comparativa de las diferentes gastronomías del mundo, incluyendo la colombiana. Teniendo en cuenta los documentos de apoyo suministrados por el instructor y la consulta realizada en páginas confiables de internet. En la matriz se debe incluir información sobre los platos típicos, ingredientes más relevantes, preparaciones y técnicas empleadas típicas de cada cocina. La tabla o matriz comparativa debe ser presentada en formato de su preferencia, o manual. Recuerde consolidar entre 5 y 10 cocinas del mundo.

Tabla. Ejemplo de matriz comparativa de cocinas del mundo

Tipo de cocina / Items	**COLOMBIANA**	**FRANCESA**	**ESPAÑOLA**	**ITALIANA**
Platos principales	Ajiaco Bandeja paisa Arroz de coco, Sancocho, Viuda			
Ingredientes más representativos	Maíz, caña de azúcar, tomate chonto, cebolla junca,			
Técnicas culinarias	Salazón, ahumado, fermentación			

EVIDENCIA 1. Prueba de conocimiento de las diferentes gastronomías y chefs más representativos.
Usted deberá realizar la prueba escrita de conocimiento, en la que encontrará un cuestionario con preguntas relacionadas con los temas de las actividades anteriores. Para aprobar esta prueba deberá responder acertadamente mínimo el 80% de las preguntas. Esta actividad será tomada como evidencia de aprendizaje.



Figura 2: Mapa sobre la gastronomía colombiana.
Fuente: recuperado de: https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/

SUBACTIVIDAD 3. CONFORMACIÓN DE LAS BRIGADAS DE COCINA

Siguiendo con la formación profesional, usted participará activamente en la presentación del instructor sobre la brigada de cocina, que incluye: concepto, cargos, funciones, áreas de trabajo, clasificación y tendencias. Luego, realice un organigrama (diagrama jerárquico) Figura (3), sobre las funciones, la razón, las tendencias y los componentes de un tipo de brigada asignada por el instructor. Socialícelo y súbalo a la plataforma en el espacio establecido por el instructor.

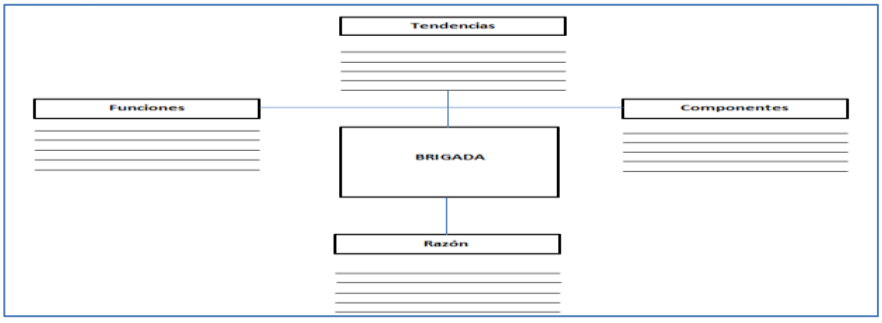


Figura 3: Diagrama jerárquico de una brigada de cocina. Fuente: Elaboración equipo de desarrollo curricular

SUBACTIVIDAD 4. EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA

Los equipos y utensilios de cocina son la base fundamental para el desarrollo de la producción en la cocina, por tal razón es importante conocer la ficha técnica y el uso de cada uno. Por ello, la siguiente actividad propuesta le ayudará a conocer, apropiarse del manejo y usos de los principales equipos de la cocina.
Realice una lectura de las fichas técnicas de los equipos y utensilios con que cuenta el taller de cocina del CIT que serán compartidas por el instructor. En grupos de 5 aprendices, escoger 10 equipos y 10 utensilios

de cocina que usted considere que son muy importante para la producción en cocina y diligencie en el formato de ficha técnica que se muestra a continuación:

Tabla. Formato de ficha técnica de equipos y utensilios

<table>
<tr><td colspan="3">FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS</td></tr>
<tr><td>EQUIPO O UTENSILIO:</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>MARCA:</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>MODELO:</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>FECHA DE ADQUISICIÓN:</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>VALOR UNIDAD ($):</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>PARTIDA:</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN FÍSICA:</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</td><td rowspan="5">FOTO</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Dimensiones (unidades de medida)</td></tr>
<tr><td>Alto:</td><td></td></tr>
<tr><td>Ancho:</td><td></td></tr>
<tr><td>Largo:</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">INSTRUCCIONES DE USO</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERÍSTICAS DE USO</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
</table>

FUNCIÓN
CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO
MANTENIMIENTO PREVENTIVO
PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

SUBACTIVIDAD 5. RECONOCIMIENTO DE MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN
Cocinar bien significa que se utilizan el método y la técnica acordes a la preparación. Se requiere, por lo tanto, conocer los métodos y las técnicas básicas de cocción, así como su definición, aplicaciones, usos, condiciones, puntos críticos, precauciones y rangos de temperatura.

En el desarrollo de la actividad, el aprendiz hará la consulta en el libro Base de Cocina de Referencia el capítulo de "Cocciones" (pp. 360-479); luego elabore una ficha técnica para productos donde se apliquen los diferentes métodos de cocción (escoja un producto por método de cocción), donde especifiquen técnicas, tiempos, temperaturas, equipos y herramientas empleadas para ese proceso.

Para la consolidación del tema, usted participará en un foro con el fin de unificar conceptos y resolver dudas. El foro está disponible en la plataforma Territorio, donde usted deberá comentar las respuestas de 2 de sus compañeros. Las fichas se deben conservar como material de consulta y evidencia.

EVIDENCIA 2. ACONDICIONAR LOS DIFERENTES INGRENDIENTES UTILIZADOS EN COCINA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y HERRAMIENTAS ESTABLECIDOS.

Para el desarrollo de esta evidencia elabore un video donde usted sea el protagonista, indicando el procedimiento técnico de acondicionamiento o flujo de producción que se debe llevar a cabo para diferentes ingredientes utilizados en la cocina.
Para la elaboración del video, tenga en cuenta los siguientes los puntos:

1. Portar la dotación adecuada para el manipulador de alimentos.
2. Disponer de los equipos y utensilios necesarios para las actividades a desarrollar.
3. Debe ir describiendo los procesos que se vayan mostrando, indicando los equipos y utensilios empleados en este.

4. Seleccionar 10 técnicas distintas de corte para frutas, hortalizas, verduras y leguminosas que deben visualizarse en video.
5. Mostrar las técnicas de acondicionamiento de: fileteado (pescado), deshuesado (aves o pernil de cerdo), cortes técnicos para carne de res (lomo fino o lomo ancho).

Para esta actividad deben editar el video clic con una duración máxima de 15-20 minutos, posteriormente subir al drive compartido previamente por el instructor. Esta evidencia será evaluada por el instructor, según cuenta los criterios establecidos.

EVIDENCIA 3. ELABORACIÓN DE PREPARACIONES BÁSICAS CULINARIAS

Siguiendo con el proceso de aprendizaje, elabore un video donde presente las preparaciones básicas culinarias tales como:

1. Fondos clásicos: fumet, blanco, oscuro, corto
2. Agentes espesantes: liason, roux, beurre-manie
3. Guarniciones para fondo: mirepoix, bouquet garni
4. Salsas madre: bechamel, demi-glace, holandesa, mayonesa, tomate
5. Preparaciones técnicas de huevo: Escoja 5 técnicas de su preferencia, entre las que se encuentran: Omelet, pochado, escalfado, revueltos, frito, cocotte, a la copa, mollet, entre otros.

Para la elaboración del video, tenga en cuenta los siguientes los puntos:

- Portar la dotación adecuada para el manipulador de alimentos.
- Disponer de los equipos y utensilios necesarios para las actividades a desarrollar.
- Aplicar las buenas prácticas de manufactura antes, durante y después de las preparaciones realizadas.
- Debe ir describiendo los procesos que se vayan mostrando, indicando los equipos y utensilios empleados en este.

Para esta actividad deben editar el video clic con una duración máxima de 15-20 minutos, posteriormente subir al drive compartido previamente por el instructor. Esta evidencia será evaluada por el instructor, según cuenta los criterios establecidos.

ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA

Para el desarrollo de esta actividad se harán muestras gastronómicas donde se evidencien las habilidades de conocimiento y procesos desarrolladas durante la formación, será un espacio para recibir criterios de evaluación por parte de los comensales. Para tal fin se conformarán brigadas de trabajo. Cada una debe montar un stand con la presentación gastronómica asignada por el instructor.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento Prueba escrita de conocimiento		

	Relaciona los hechos históricos de la cocina con la época en que sucedieron y los aportes hechos al desarrollo de la profesión. Describe las características de las gastronomías nacionales y del mundo con base en los alimentos, preparaciones utilizadas y sus zonas de influencia. Relaciona los cocineros representativos en Colombia y el mundo con sus aportes a la cocina como profesión. Categoriza los establecimientos de servicios de alimentos según tipología y oferta y características del servicio. Relaciona cargos y funciones de la brigada de cocina con base en áreas de trabajo y el organigrama del establecimiento. Obtiene cortes técnicos de frutas y verduras empleando procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación.	Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Cuestionario
Evidencias de desempeño Video: Acondicionando los diferentes ingredientes utilizados en cocina de acuerdo con los procedimientos y herramientas establecidos.		Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo
Evidencias de producto Video: Elaboración de preparaciones básicas culinarias		Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ABOCADO Es un vino de sabor ligeramente dulce.

ABRILLANTAR Dar brillo con jalea o grasa a un preparado.

ACANALAR Hacer canales o estrías en el exterior de un género crudo.

ACARAMELAR Caramelizar. Operación consistente en untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.

ADEREZAR Acción de agregar sal, aceite, vinagre, especias, etc., a ensaladas u otras preparaciones frías. Dar su justo sabor a una comida, con la adición de sal u otras especias.

ADOBAR Colocar un género crudo o troceado dentro de un preparado llamado "adobo" con objeto de darle un aroma especial, ablandarlo o simplemente conservarlo.

AFRUTADO Vino que tiene un sabor o aroma que recuerda a la fruta. Es un adjetivo que denota una buena uva.

AGARRARSE Que se pega al fondo del recipiente una preparación culinaria, dándole mal sabor, mal olor y color.

AGRIDULCE Que combina matices en el paladar tanto agrios como dulces.

AGUJA Vino con una parte de gas carbónico. Generalmente blancos y rosados.

ALBARDAR Cubrir envolviendo, una pieza de carne (generalmente de vaca, ternera, ave, etc.) con unas láminas delgadas de tocino para evitar que quede seca cuando la cocinemos.

ALIÑAR Aderezar, sazonar. Condimentar.

ALMÍBAR Sirope o jarabe. Azúcar disuelto en agua que se pone a cocer hasta que queda consistente.

AMASAR Trabajar una masa con las manos.

APLASTAR Reducir el espesor de un artículo, por medio de un utensilio o simplemente la mano.

APROVECHAR Utilizar restos de comida para otros preparados. Recoger totalmente restos de pastas, cremas, etc.

AROMATIZAR Añadir a un preparado, elementos con fuerte olor y sabor.

ARREGLAR O AVIAR Preparar de forma completa un ave u otro género, para un asado, cocción, etc.

ARROPAR Tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

ASAR Cocinar un género en el horno, parrilla o asador con grasa solamente de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.

ASPIC Género cocinado, colocado dentro de una gelatina dorada.

ASUSTAR Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, con el fin de que momentáneamente deje de cocer.

BAÑAR Cubrir totalmente un género con una materia líquida pero suficientemente espesa para que permanezca.

BAÑO MARIA Recipiente de bastante más altura que diámetro con mango o pequeñas asas que se utiliza para contener jugos, salsas, etc. Recipiente con agua caliente que sirve para contener los "baños" anteriormente citados y conservar su temperatura. Forma de cocción.

BATIR Sacudir enérgicamente con las varillas batidoras una materia hasta que adquiera cierta consistencia o densidad deseada.

BISCUIT Preparación fría y espumosa.

BIZCOCHO Masa esponjosa compuesta de harina, huevos y azúcar que se cuece en el horno.

BLANQUEAR Cocer un alimento, siempre en agua hirviendo, como proceso previo a u cocinado, durante un tiempo variable.

BOWL Vasija grande, sin asas.

BOQUILLA Pequeño embudo de plástico o metal que se acopla a las mangas pasteleras.
BOUQUET Conjunto de sensaciones que se perciben de catar vinos u otras bebidas. Pequeño montón de determinadas viandas u hortalizas.

BOUQUET GARNI Ramillete atado que se puede componer de laurel, perejil, tomillo, apio, y verde de puerro.

BRASEAR Cocer los alimentos brevemente después de haberlos soasado en un mínimo líquido y con el recipiente tapado.

BRICK Obleas de pasta muy fina.

BRIDAR O EMBRIDAR Fijar con ayuda de una aguja y bramante los miembros de un ave. Sujetar con bramante o dar la forma deseada a una pieza antes en su preparación.

BUÑUELO Pasta preparada para rebozar cualquier tipo de alimento. De diferente elaboración según sea el tipo de buñuelos, se fríen en abundante aceite caliente.

CACEROLA Vasija cilíndrica con asas o mango y tapadera. Sirve para guisados.

CALDO Líquido que resulta de la cocción de alimentos.

CANAL Cuerpo de bóvidos (ternera, vaca, etc.) u ovinos (cordero, cabrito, etc.) desprovistos de vísceras torácicas, abdominales y pelvianas, excepto los riñones, con o sin piel, patas y cabeza.

CANTAR LA COMANDA Leer a viva voz en la cocina o ayudado de un micrófono la lista de pedidos de los platos solicitados por los clientes en el comedor.
CARAMELIZAR Untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.

CARAMELO Azúcar tostado, de color dorado y sabor amargo y dulce; se utiliza para colorear en la pastelería y cocina. Su aplicación en un plato típico pasa por los flanes.

CARCASA Caparazón o esqueleto de las aves que se utiliza para la obtención de caldos.

CAZO Vasija metálica semiesférica con mango para servir alimentos más o menos líquidos.

CINCELAR Efectuar pequeños cortes sobre los lomos de un pescado para facilitar su cocción.

CLARIFICAR Aportar limpieza o transparencia a un caldo o salsa.

CLAVETEAR Introducir "clavos", especia muy olorosa, en cebolla y otro género similar al objeto de que el preparado culinario adquiera su aroma característico.

COBERTURA DE CHOCOLATE: Chocolate con manteca de cacao que se utiliza en pastelería en su estado puro o combinado siempre diluido.

Muchas veces asociamos la gastronomía únicamente con el arte culinario y las características en torno a un restaurante, pero eso no es correcto porque esta área profesional y cultural no se limita exclusivamente a la preparación de platos en sí. Un profesional de la gastronomía posee habilidades de un cocinero y entiende muchas áreas más, como la administración, por ejemplo. Es decir, la gastronomía estudia los diversos componentes que integran la relación con los alimentos desde el punto de vista cultural y un cocinero es el encargado de elaborar platillos y organizar una cocina.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Gran libro de la cocina colombiana, Ministerio de Cultura.

Libro Base de Cocina de Referencia, editorial IFGP

Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Desarrollo.

CIBERGRAFIAS:

1. Asociación colombiana de porcicultores (ASOPORCICULTORES). (2014). Manual de cortes de cerdo colombiano. Bogotá: Cenoporcino.
2. es.pinterest.com. (27 de 07 de 2017). Gastronomía: Un viaje por el menú colombiano. Obtenido de https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/: https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/b3/21/02/b321022d99c9397c5a42811764826415.jpg
3. FEDEGAN. (01 de 08 de 2017). Slide Share. Obtenido de https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111
4. Fernández, L. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes
5. Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotà: Academia culinaria.
6. FRIOGAN. (01 de 08 de 2017). http://www.friogan.com. Obtenido de http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74
7. Instituto centro superior de cultura y turismo. (1 de 8 de 2017). icsct.blogspot.com.co. Obtenido de Tareas de gastronomía: http://icsct.blogspot.com.co/2011/11/que-es-la-gastronomia.html

8. INVIMA. (1 de 8 de 2017). Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Obtenido de https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=category&id=96&layout=blog&Itemid=2139
9. Maincent-Morel, M. (2013). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo II. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación ISBN: 970-607-05-0467-9. México: IFGP: Limusa.
10. Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Técnicas y preparaciones de base ISBN 978-607-05-0160-96.1. México: IFGP: Limusa.
11. Ministerio de Colombia. (27 de 07 de 2017). Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Obtenido http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx
12. Muñoz, S. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359
13. Roux, M. (2008). Salsas: dulces y saladas, clásicas y modernas. Barcelona: Elfos.
14. The Culinary Institute of America. (27 de 07 de 2017). CIA Videos: Videos from The Culinary Institute of America. Obtenido de http://www.ciavideos.com/?v=606
15. **Libro Base de Cocina de Referencia el capítulo de "Cocciones" (pp. 360-479)** https://idoc.pub/documents/la-cocina-de-referencia-tomo-ipdf-14309jxkdo4j

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	MARIA JOSE BULA MUÑOZ	**Instructor**	**CCIT**	**2024**

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA JOSE BULA MUÑOZ

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

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3086919 - 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

• 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: 3099641 - 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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3099615 - 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

• 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: 3099643 - 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

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: 292,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MARIA JOSE BULA MUÑOZ

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