PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 31 de octubre de 2024

Señora
Alba Luz Méndez Rojas
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6850791
Cargo del supervisor Coordinadora Académica
Dependencia Formación Profesional Integral
Florencia

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

Referencia: CO1.PCCNTR.6850791 del año 2024

FABIOLA VASQUEZ PORTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.026.586.467 de Florencia Caquetá, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:
Se fija como valor total para el contrato la suma de DIEZ MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. ($ 10.356.940). Esta por suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: A) Dos pagos iguales los meses de octubre a noviembre de 2024 por un valor de CINCO MILLONES CIENTO SETENTA y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE. ($ 5.178.470) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal, en actividades de Instructor del área Cocina Típica Colombiana, impartiendo Formación Profesional Integral, la administración educativa y el seguimiento en la etapa productiva; en las diferentes áreas del conocimiento de la formación Titulada Presencial, y Complementaria y A Distancia en los programas regular que imparte el Centro Tecnológico de la Amazonia

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo con la programación asignada por la Coordinación Académica	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER en la formación Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488	1.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488 1.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 3097482, 3097486, 3097487 y 3097488 1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 3097482, 3097486, 3097487 y 3097488

			1.4 Registro de gestión de tiempos mes de octubre Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 1
2	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando el estado de los aprendices b). Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje c) Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. d) Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc).	Envié a través de correo electrónico a la Dinamizador SER los formatos de reporte de inscripción para el trámite de matrícula de los aprendices para la formación Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488	2.1 Pantallazos de creación y asociacion de aprendices Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488 2.2 Acta de acuerdo de horario de las formaciones Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486 2.3 Reporte de juicios evaluativos de las fichas 3097482, 3097486 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 2
3	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de	Entregue los soportes de ingreso de los aprendices al programa de	3.1 Registro de asistencia de la formación Cocina

	formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	formación Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488	Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488 Reposa en el portafolio del instructor de los meses de febrero a agosto. OBLIGACION 3
4	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el Centro de Formación lo requiera.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de octubre
5	Participar cuando el Centro de Formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades Nacionales y a los lineamientos Institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de octubre
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de octubre

7	Apoyar procesos de Registro Calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de octubre
8	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de octubre
9	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación) y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén. PREGUNTAR POR ACTAS.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de octubre
10	Presentar los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el centro.	Presente los informes y formatos requeridos de las actas de entrega de materiales y uso de materiales de las formaciones Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487	10.1 Acta de entrega y uso de materiales de las formaciones Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 10

11	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA" y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Realice la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA", vence el 25 de julio 2025	11.1 Anexo Certificado de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA", vence el 25 de julio 2025 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 11
12	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de octubre
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de octubre
14	Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo con al área de su competencia.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de octubre
15	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la	Realice pago de la estampilla Pro	15.1 Anexo pantallazo de pago del recibo

	Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato.	Universidad el dia 30 de octubre de 2024	estampilla Pro Universidad el dia 30 de octubre de 2024 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 15
16	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro	No se genera evidencia para el mes de octubre

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.				
2.				

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. 9474818331 de la planilla, Aportes en Línea del periodo septiembre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

OCTUBRE

Evidencias en (67) folios

1. Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales.
2. Certificado de afiliación seguridad social
3. RUT
4. Copia de pago de la planilla de seguridad social del mes de septiembre de del 2024.
5. Exámenes ocupacionales
6. Constancia de Inducción en Seguridad en Salud en el Trabajo SIIGA
7. Certificado afiliación ARL Positiva
8. Certificado Bancario
9. Póliza

Evidencias de obligaciones contractuales

1.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488

1.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 3097482, 3097486, 3097487 y 3097488

1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 3097482, 3097486, 3097487 y 3097488
1.4 Registro de gestión de tiempos mes de octubre

2.1 Pantallazos de creación y asociacion de aprendices Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488

2.2 Acta de acuerdo de horario de las formaciones Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486

2.3 Reporte de juicios evaluativos de las fichas 3097482, 3097486

3.1 Registro de asistencia de la formación Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488

10.1 Acta de entrega y uso de materiales de las formaciones Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487

11.1 Anexo Certificado de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA", vence el 25 de julio 2025

15.1 Anexo pantallazo de pago del recibo estampilla Pro Universidad el dia 30 de octubre de 2024

Cordialmente,

FABIOLA VASQUEZ PORTES

Contratista

C.C. No. 1.026.586.467

Recibí a satisfacción:

Firma

Alba Luz Méndez Rojas

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6850791

Cargo Coordinadora Académica

1.1 Formatos de Planeaciones pedagógicas de la formación Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**7 DE OCTUBRE DEL 2024**
Denominación del Programa de Formación	**COCINA INTERNACIONAL**
Modalidad de Formación	**Presencial.**
Código y versión del Programa de Formación	**63550158**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**No aplica**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**No aplica**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**FABIOLA VASQUEZ PORTES** — **Regional y Centro de formación: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**
	Nombres y Apellidos — **Regional y Centro de formación**
	FICHA 3097482 — **Regional y Centro de formación**

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Lo(programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (Lo(programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
NO APLICA	NO APLICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS DE HIGIENE EN EL MANIPULADO, NORMATIVO (INDUSTRIA Y TURISMO)	**ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE** DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE AUSTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA	**627, TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR.** **627, CONCEPTO DE MISE EN PLACE (PRE AUSTAMIENTO).** **627, UNIDADES DE MEDIDA: PESO, CAPACIDAD** **627, TÉCNICAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RECETAS.** **627, EQUIPOS PARA MEDICIÓN DE PESO, VOLUMEN Y TEMPERATURA (BÁSCULA, BALANZA, TERMÓMETRO)(A, B , C)** **627, NORMAS DE HIGIENE, MANIPULACIÓN.** **627, NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** **627, OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.** **627, CLASES DE SALSAS.** **627, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE AMASIJOS** **627, CLASES PREPARACIONES RÁPIDAS CALIENTES** **627, TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA.** **627, PARÁMETROS DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO**	**1.DEFINIR LAS PREPARACIONES DE COCINA FRÍA.** **2.IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO AL TIPO DE PRODUCTO** **3.SELECCIONAR LA MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.** **4.NEGOCIAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE BPM.** **5.CONSERVAR LA MATERIA PRIMA** **REALIZAR LOS DIFERENTES CORTES EN FRUTAS Y VERDURAS.** **6.APLICAR LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE COCCIÓN PARA LAS PREPARACIONES.** **7.MANEJAR LOS EQUIPOS DE LA COCINA FRÍA PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES** **8.ELABORAR LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE COCINA FRÍA** **9.ELABORAR BEBIDAS FRÍAS.** **10.SERVIR LOS ALIMENTOS PREPARADOS.** **11.EVALUAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS**	**1. REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE AUSTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN** **2. PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.** **3.ELABORA LOS COMIDAS RÁPIDAS (MARGUESO) DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (BIOSEGURIDAD)** **4.DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.** **5. SE ACTUALIZA PERMANENTEMENTE A TRAVÉS DE LAS DIVERSA FUENTES DE INFORMACIÓN.** **6.EVALÚA PERMANENTE SU PROCESO DE APRENDIZAJE Y FUA CORRECTIVOS.**	Cognitiva: identificar las preparaciones de gastronomía internacional. Procedimental: interpretar la importancia de la cocina internacional. Monitorear los procesos de la cocina internacional, teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. ACTITUDINAL Y VALORATIVA: Reconar sobre la importacia de preparar y conocer la gastronomia internacional.	50. HORAS	NO APLICA	DE CONOCIMIENTOS: Prueba oral sobre platos de cocina internacional. Técnica: pregunte Instrumento: Lista de chequeo DE DESEMPEÑO: Exposición de implementacion de receta estandar. Técnica: Exposición Instrumento:Lista de chequeo. DE PRODUCTO: Elaboracion de preparaciones internacionales Técnica: preparacion de una receta Instrumento: Lista de chequeo	MESA REDONDA, PRACTICA EN TALLERES DE COCINA Y TALLERES DE RECETA ESTANDAR.	cocina.	COMPUTADORAS, FOTOCOPIAS, UTENCIOLS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNOLOGA EN GESTION Y GASTRONOMIA	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
- **Código del Programa de Formación**: 63550156 V. 1
- **Nombre del Proyecto**: No aplica.
- **Fase del Proyecto**: No aplica.
- **Actividad de Proyecto**: No aplica.
- **Competencia**: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar :**
- preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)
- identificar las técnicas básicas para la elaboración de preparaciones frías según protocolos establecidos
- distinguir las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones frías de acuerdo con la receta estándar.
- hacer montaje de bandejas, platos y buffet de cocina fría de acuerdo con el tipo de evento y necesidades del cliente.
- manejar equipos y utensilios en las preparaciones frías de acuerdo con los manuales
- **Duración de la Guía:** 120 HORAS

2. PRESENTACIÓN

El propósito de esta guía de aprendizaje, busca dar repuesta a los resultados de aprendizaje planteados de acuerdo con los procedimientos,por ende este programa tiene como principal objetivo incorporarlo a usted estimado aprendiz a reconocer la importancia de la cocina fría nacional e internacional, este documento (GUÍA DE APRENDIZAJE), sirve como un instrumento didáctico para que usted respetado aprendiz tenga la facultad de desarrollarlo de manera autónoma dentro de su proceso de aprendizaje acorde a su manera o estilo de aprender.

Por tanto, se sugiere primero leer la guía de aprendizaje en su totalidad, para que de manera ordenada y manejando los tiempos sugeridos, cumpla con las evidencias e inicie el desarrollo de cada una de las acciones propuestas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

Recuerde que los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de estas actividades, son claves para apropiar los conceptos generales de la cocina fría nacional e internacional; además le permitirá desarrollar las habilidades necesarias para lograr una buena elaboración.

Atendiendo a esta inquietud y necesidad, el SENA, pretende promover e incentivar el consumo de vegetales frescos y procesados sin aditivos en la alimentación diaria a través de la capacitación.

3.1 Actividades de reflexión inicial

En el desarrollo de las actividades de reflexión, podemos observar el *vide* *https://www.youtube.com/watch?v=HuA8vv1DZqI* (cocina fría) es un preámbulo que le permite ver y analizar la cocina fría.

Se realizara una participación activa entre todos dando lluvia de ideas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

En esta actividad el aprendiz debe desarrollar una lista de conceptos relacionados con cocina fria y las buenas prácticas de manufactura en los alimentos, para la aplicación de los mismos en la preparación de los platos. Una vez realizado el ejercicio de forma individual o en grupo, se realiza una socialización de las respuestas dadas por cada aprendiz, de acuerdo a sus saberes previos; de esta manera el instructor puede establecer los aspectos en los cuales debe enfatizar y fortalecer el conocmiento de cada aprendiz.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización). (TALLERES COCINA)

En esta actividad el instructor hará una presentación sobre la cocina fría y los riesgos de contaminación en los alimentos, las cuales son herramientas de competitividad en la industria gastronómica.Con esta implementación, el aprendiz adquirirá los conocimientos suficientes para el buen desempeño.

Una vez culminada la exposición, el instructor realiza un taller teórico práctico en el cual los aprendices organizados en grupos, deben elaborar una receta teniendo en cuenta el enfoque a tratar.

Cada grupo trabajará siguiendo las orientaciones dadas por su instructor, pero creando una propuesta novedosa y factible de realizar, en la cual se planteen los alcances esperados y los medios de verificación del plan propuesto. Una vez terminado el taller, cada grupo presentará su trabajo ante los demás compañeros y su instructor para socializar el ejercicio propuesto y los conocimientos adquiridos en el desarrollo de esta actividad.

Para afianzar el conocimiento se escoge la mejor propuesta para realizarla en la práctica. Los aprendices asumen roles para el desarrollo práctico de la actividad escogida para ser presentada a el instructor.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, realizan una muestra gastronómica de cocina fría y a su vez innovadora, usando recursos del lugar donde se encuentran y de la misma manera deberán organizar el stan asignado para dicha actividad.

- Ambiente Requerido: Ambiente con mesas y sillas para trabajar.
- Materiales: Utensilios de cocina, papel periódico en pliegos o cartulina, marcadores, cinta pegante.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
NO APLICA	**NO APLICA**	Cognitiva: Identificar las preparaciones de cocina fría nacional e internaccional. Procedimental: interpretar la importancia de la cocina fría nacional e internacional. ACTITUDINAL Y VALORATIVA: Razonar sobre la	**DE CONOCIMIENTOS:** **Prueba Escrita sobre cocina fia .** **DE DESEMPEÑO:** **Exposición de cocina fria.** **DE PRODUCTO:** **Preparacion de producto aplicando las BPM.**	- SELECCIONA POR GRUPOS DEINVENTARIOS. -PESA, EMPACA, ROTULA Y CONSERVA POR GRUPOS DE INVENTARIOS -PROCESA LA MATERIA PRIMA **- APLICA LAS TÉCNICAS DE ACUERDO A LA PREPARACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR.** **-INTERPRETA LA RECETA ESTÁNDAR.**	**Técnica:**Formulación de preguntas **Instrumento:** Cuestionario, mapa conceptual, lista de chequeo. **Técnica: Exposición** **Instrumento: Lista de chequeo.** **Técnica: Elaboracion de producto.** **Instrumento: lista de chequeo**

		importacia de la cocina fria .		**SIGUE LAS TENDENCIAS DE LA COCINA FRÍA**	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

GASTRONOMIA: ES LA CIENCIA Y ARTE QUE ESTUDIA LA RELACIÓN DEL SER HUMANO CON SU ALIMENTACIÓN Y SU MEDIO AMBIENTE O ENTORNO.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: SON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS Y PRACTICAS GENERALES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO; CON EL OBJETO DE GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CONTAMINACIÓN: LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA SE DEFINE COMO LA PRESENCIA DE CUALQUIER MATERIA ANORMAL EN EL ALIMENTO QUE COMPROMETA SU CALIDAD PARA EL CONSUMO HUMANO.

ALIMENTO: ES CUALQUIER SUSTANCIA NORMALMENTE UTILIZADA POR SERES VIVOS CON FINES NUTRICIONALES, SOCIALES, FÍSICOS, SALUD Y PSICOLÓGICOS.

INOCUIDAD ALIMENTARIA: SE ENFOCAN PRINCIPALMENTE EN LA HIGIENE Y EN LA MANIPULACIÓN A LO LARGO DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA, SU OMISIÓN O MALAS PRÁCTICAS PUEDEN GENERAR PROBLEMAS GRAVES DE SALUD PÚBLICA, AQUÍ RADICA LA IMPORTANCIA DE QUE LAS EMPRESAS LAS IMPLEMENTEN ADECUADAMENTE Y EVITEN SANCIONES Y COMPLICACIONES LEGALES.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: ES EL PROCESO MEDIANTE EL CUAL LOS ALIMENTOS ENTRAN EN CONTACTO CON OTROS QUE ESTÁN COCINADOS O NO Y QUE TERMINAN POR CONTAMINARSE COMO RESULTADO DEL INTERCAMBIO DE SUSTANCIAS AJENAS**.**

MATERIA PRIMA: SE CONOCEN COMO MATERIAS PRIMAS A LA MATERIA EXTRAÍDA DE LA NATURALEZA Y QUE SE TRANSFORMA PARA ELABORAR MATERIALES QUE MÁS TARDE SE CONVERTIRÁN EN BIENES DE CONSUMO.ES TODO AQUEL ELEMENTO QUE SE TRANSFORMA E INCORPORA EN UN PRODUCTO FINAL.

GASTROTURISMO: ES UNA FORMA DE TURISMO, DONDE EL INTERÉS ESTÁ PUESTO EN LA GASTRONOMÍA Y CULTURA CULINARIA DEL PAÍS QUE SE VISITA.

AUTOCTONO: ES UN ADJETIVO QUE PUEDE APLICARSE AL SER VIVO, AL PRODUCTO O AL LUGAR QUE ES ORIGINARIO O NATIVO DEL PAÍS EN EL QUE SE ENCUENTRAN. LO AUTÓCTONO, POR LO TANTO, ES PROPIO DE UN SITIO.

ORGANOLEPTICO: SON TODAS AQUELLAS DESCRIPCIONES DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUE TIENE LA MATERIA EN GENERAL, SEGÚN LAS PUEDEN PERCIBIR LOS SENTIDOS, COMO POR EJEMPLO SU SABOR, TEXTURA, OLOR, COLOR O TEMPERATURA.

TABLA DOSIFICADORA: GRADUAR O CALCULAR LA DOSIS PARA UNA DESINFECTACION EN ALIMENTOS.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:

https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20(del%20griego%20%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1,su%20medio%20ambiente%20o%20entorno.

http://buenaspracticasdemanufactura12.blogspot.com/#:~:text=Son%20los%20principios%20b%C3%A1sicos%20y,la%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.

https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminaciones-alimentarias-13107676#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria%20se%20define,calidad%20para%20el%20consumo%20humano.&text=Cuando%20hablamos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria,contaminaci%C3%B3n%20qu%C3%ADmica%2C%20f%C3%ADsica%20o%20biol%C3%B3gica.

https://es.wikipedia.org/wiki/Alimento

www.gestoressst.com

https://www.ecured.cu/Materia_prima#:~:text=Se%20conocen%20como%20materias%20primas,incorpora%20en%20un%20producto%20final.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**FABIOLA VASQUEZ PORTES**	**INSTRUCTOR EN GASTRONOMIA**	**CENTRO TECNOLOGICO**	**22 DE OCTUBRE DEL 2024.**

			DE LA AMAZONIA	

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1.3 Registro de asistencias de formación de las Fichas 3097482, 3097486, 3097487 y 3097488

SENA
Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	COCINA INTERNACIONAL	**No. De Ficha:**	3097482
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Elaborar preparaciones calientes, Disponer de los remitidos al final de la jornada, Preparar salsas calientes y frios.		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar:** Salón	**Ambiente :**
Instructor:	Fabiola Vasquez Portes	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE OCTUBRE DE 2024 HORARIO 14:00 A 18:00 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11	sábado 12
CC	Flores S.	Frederman	1176878228						
CC	Mosquera Q.	María José	1006501089	MJ	MJ	MJ	MJ	MJ	MJ
CC	Quintero V.	Maria Alejandra	1005771649	Maria Q	Maria Q	Maria Q	Maria Q	Maria Q	Maria Q
CC	Collazos Hoyos	Jorge Andrés	17649276						
CC	Perdomo A.	Jules	17.626.770						
CC.	Mariño Campos	Luis Mariño	4075935						
CC	Rozo	Elizabeth	26636326						
C.C	Floret	Maychell	1920099722						
CC	Tovar	Sulay	40769.090						
CC	Salinas R	Ana Rocio	1.117.551.111						
CC	Sopa Sopa	Paula Sopa	1118.263.823						
CC	Chairy Perez	Julian	1015246703						
CC	DIAZ PENILLA	Derby M.	6805405						

Fabiola Vasquez
Firma Instructor (a):

Scanned with CamScanner

SENA
Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	COCINA INTERNACIONAL	**No. De Ficha:**	3097482
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Elaborar preparaciones calientes, disponer de los residuos al final de la jornada, preparar salsas calientes y frías.		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar:** Salón	**Ambiente :**
Instructor:	Fabiola Vasquez Portes	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE OCTUBRE DE 2024 HORARIO 14:00 A 18:00 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11	sábado 12
cc	Charry Perez	Braulio	1071226763	Julian Charry	Julian Charry	Julian Charry	Julian Charry	Julian Charry	Julian Charry
cc	Vasquez Vargas	Kathern Vanesa	1150904	KWV	KWV	KWV	KWV	KWV	KWV
cc	Oran Perez	Julian	1000516060	oscar J.	oscar J	oscar J	oscar J		

Fabiola Vasquez
Firma Instructor (a):

Scanned with CamScanner

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	COCINA INTERNACIONAL	**No. De Ficha:**	3097482
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Realizar el mise en place de acuerdo a la programacion de recetas, elaborar rellenos con salsas bases, elaborar platos calientes, definir propuestas de regamento y elaborar postres		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar:** Salón	**Ambiente :**
Instructor:	Fabiola Vasquez	**No. Doc. Identidad**	1026586462

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE OCTUBRE DE 2024 HORARIO 14:00 A 18:00 FIRMA APRENDIZ					
				Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18	Sábado 19	Lunes 21
	CHARRY PEREZ	BRAULIO JULIAN	1075246703						
	CORTES PADILLA	CLAUDIA JANETH							
	DIAZ RENZA	DEIBI HOANNY	6805405						
	ROZO MORENO	ELIZABETH	26636325						
	FLOREZ SANCHEZ	FEDERMAN	7776828						
	PACHECO ALVAREZ	IVES	17.626.720						
	CALDERON MONTES	JORGE ANDRES	1716497276						
	VELASQUEZ VARGAS	KATHERIN VANESSA	1075894044	KVV	KVV	KVV	KVV	KVV	KVV

Scanned with CamScanner

SENA
Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

	SALINAS RIVERA	LINA ROCIO							
	MARIN GONZALEZ	LUZ MARINA							
	QUIÑONES VALENCIA	MAIRA ALEJANDRA							
	MOSQUERA QUIROGA	MARIA JOSE							
	MONJE ARTUNDUAGA	MARTHA LORENA	6.805.40.612 246						
	FLOREZ AMAYA	MAYCHELL	1000173284						
	VALENCIA	MONICA MEJIA							
	PEÑA GARZON	OSCAR JULIAN	1006516660	oscar J.	oscar J	oscar J	oscar J.	oscar J	oscar J
	SAPUY TAVERA	PAULA SOFIA	1118.365.025						
	GONZALEZ	SULAY TOVAR	40769.090						

Firma Instructor (a):

Scanned with CamScanner

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	COCINA SALUDABLE	**No. De Ficha:**	3097486
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Elaborar preparados de cocina fría		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar: Salón**	**Ambiente :**
Instructor:	Fabiola Vasquez Portes	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE OCTUBRE DE 2024 HORARIO 18:00 A 22:00 FIRMA APRENDIZ					
				Martes 22	*Miércoles 23*	*Jueves 24*			
	MEDINA MURCIA	ARLINSON	1006420002	Arlinson M.					
	CHARRY PEREZ	BRAULIO JULIAN		Julian Charry					
	BETANCUR FAJARDO	CARLOS EDUARDO							
	CORTES PADILLA	CLAUDIA JANETH							
	VARON PADILLA	DANIELA LUCIA	1005827670						
	ALVIRA CASTRO	ESTHER	40767503	Esther Alvira Castro					
	CAMPBELL BEDOYA	JUSTIN	7032796763	Justin					

Scanned with CamScanner

SENA
Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

	GASCA ENDO	LEIDY COSTANZA	1117528632					
	BETANCUR PACHECO	LUNA GERALDINE	1117528240					
	MARIN GONZALEZ	LUZ MARINA	40759351					
	MORA RESTREPO	MARIA ALEYDA	40719					
	GONZALEZ CHINCHILLA	MARIA BIBIANA	63360780					
	MUÑOZ CICERI	MARIA ELPIDIA	40611136					
	CARDOSO CORDOBA	MARIO DANIEL						
	OCHOA GOMEZ	MARTHA CECILIA	40.773.585					
	BOBADILLA FIGUEROA	MARTHA PATRICIA	40782136					
	GALINDO HERRERA	MARYLU	30.519.391					
	ZAMBRANO ZAMBRANO	PAOLA ANDREA	1075280366					

Scanned with CamScanner

	OLAYA ALVIRA	PAULA DANIELA	1117550390	Paula Daniela Olaya Alvira					
	SAPUY TAVERA	PAULA SOFIA	1118.365.025	Sofia Sapuy.					
	LONDOÑO	SOFIA RUIZ	1550701012						
	TOVAR GONZALEZ	SULAY	40769090						

Fabiola Vasquez

Firma Instructor (a):

Scanned with CamScanner

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	COCINA SALUDABLE	**No. De Ficha:**	3097486
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Identificar las Materias Primas, Emplatar Productos de Cocina fria de acuerdo con las necesidades del cliente, Manejar equipos y utensilios aplicando las tecnicas basicas.		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar:** Salón	**Ambiente :**
Instructor:	Fabiola Vasquez Portes	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE OCTUBRE DE 2024 HORARIO 18:00 A 22:00 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11	sábado 12
1	Varon Padilla	Daniela Juli	1005827620						
2	Mario Cardoso	Cardoso Cordoba	17658565						
3	Sofia	Ruiz Londoño	30509032						
4	Sofia	Sapuy Tovar	1118.865.025	Sofia Sapuy	Sofia Sapuy	Sofia Sapuy	Sofia Sapuy	Sofia Sapuy	Sofia Sapuy
5	Lyna Geraldine	Betancur Pacheco	1117500690	Lyna Betancur	Lyna Betancur	Lyna Betancur	Lyna Betancur	Lyna Betancur	Lyna Betancur
6	Tovar C	Sulay	40769.090	Sulay Tovar	Sulay Tovar	Sulay Tovar	Sulay Tovar	Sulay Tovar	Sulay Tovar
7	Marina G.	Liz Marina	40759307						
8	Olaya Alvira	Paula Daniela	1117550390	Paula O.O.A	Paula O.O.A	Paula D.O.A	Paula O.O.A	Paula O.O.A	Paula O.O.A
9	campbell O.	Justin	1032796063	Justin	Justin	Justin	Justin	Justin	Justin
10	Alvira Castro	Esther	40767503	Esther	Esther	Esther	Esther	Esther	Esther
11	Olaya Alvira	Paula	1.117 550390	Paula Olaya	Paula Olaya	Paula Olaya	Paula Olaya	Paula Olaya	Paula Olaya
12	Muñoz C	Maria E	40611136	Maria E Muñoz	Maria E Muñoz	Maria E Muñoz	Maria E Muñoz	Maria E Muñoz	Maria E Muñoz
13	Bombano	Paola Andrea	1.075.280.366	Paola Andrea	Paola Andrea	Paola Andrea	Paola Andrea	Paola Andrea	Paola Andrea

Firma Instructor (a):

Scanned with CamScanner

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	COCINA SALUDABLE	**No. De Ficha:**	3097486
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Identificar las materias primas, Emplatar productos de cocina fria de acuerdo con las necesidades del cliente, Manejar equipos y utensilios aplicando las tecnicas basicas.		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar: Salón**	**Ambiente :**
Instructor:	Fabiola Vasquez Portes	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE OCTUBRE DE 2024 HORARIO 18:00 A 22:00 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11	Sábado 12
14	Ochoa Gomez	Maricela	40773.585						
15	Mora Restrepo	Aleydas	40779.581						
16	Gonzalez Chavarro	Mª Bibiana	63360780						
17	MARTINEZ H	GAVINDO H	30.519.391						
18	Medina	Alfonson	1006470001						
19	Chamy River	Julian	1075246703						
20	Bobadilla F.	Martha Patricia	40782136.						

Firma Instructor (a):

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	COCINA SALUDABLE	**No. De Ficha:**	3097486
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Elaborar preparaciones de cocina Fria de acuerdo con la receta Estandar.		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar:** Salón	**Ambiente :**
Instructor:	Fabiola Vasquez Portes	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE OCTUBRE DE 2024 HORARIO 18:00 A 22:00 — FIRMA APRENDIZ					
				Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18	Sábado 19	Lunes 21
	MEDINA MURCIA	ARLINSON	A	Arlinson M.	Arlinson M.	Arlinson M.	Arlinson M.	Arlinson M.	Arlinson M.
	CHARRY PEREZ	BRAULIO JULIAN	1075246703	Julian Charry	Julian Charry	Julian Charry	Julian Charry	Julian Charry	Julian Charry.
	BETANCUR FAJARDO	CARLOS EDUARDO							
	CORTES PADILLA	CLAUDIA JANETH	52.331973						
	VARON PADILLA	DANIELA LUCIA	1005817670						
	ALVIRA CASTRO	ESTHER	40767503	Esther	Esther	Esther	Esther	Esther	Esther
	CAMPBELL BEDOYA	JUSTIN	7032796063	Justin	Justin	Justin	Justin	Justin	Justin

Scanned with CamScanner

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

	GASCA ENDO	LEIDY COSTANZA	1117580632						
	BETANCUR PACHECO	LUNA GERALDINE	1117500690						
	MARIN GONZALEZ	LUZ MARINA	40759351						
	MORA RESTREPO	MARIA ALEYDA	40 779 758						
	GONZALEZ CHINCHILLA	MARIA BIBIANA	63360980						
	MUÑOZ CICERI	MARIA ELPIDIA	40611136						
	CARDOSO CORDOBA	MARIO DANIEL	17657565						
	OCHOA GOMEZ	MARTHA CECILIA	40780585						
	BOBADILLA FIGUEROA	MARTHA PATRICIA	40782136						
	GALINDO HERRERA	MARYLU	30.519.391						
	ZAMBRANO ZAMBRANO	PAOLA ANDREA	1075.280.366						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

	OLAYA ALVIRA	PAULA DANIELA	1.117550390	Paula O.O.A	Paula O.O.A	Paula O.O.A	Paula O.O.A	Paula O.O.A	Paula O.O.A
	SAPUY TAVERA	PAULA SOFIA	1118365.025	Sofia Sapuy	Sofia Sapuy	Sofia Sapuy	Sofia Sapuy	Sofia Sapuy	Sofia Sapuy
	LONDOÑO	SOFIA RUIZ							
	TOVAR GONZALEZ	SULAY	20769.090	Sulay Tovar	Sulay Tovar	Sulay Tovar	Sulay Tovar	Sulay Tovar	Sulay Tovar

Firma Instructor (a):

Scanned with CamScanner

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	COCINA TIPICA COLOMBIANA	**No. De Ficha:**	3097487
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Definir Propuestas de Mejoramiento, disponer de los residuos al final de la Jornada y Realizar Hise en Place		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar:** Salón	**Ambiente :**
Instructor:	Fabiola Vasquez Portes	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE OCTUBRE DE 2024 HORARIO 14:00 A 18:00 FIRMA APRENDIZ					
				Viernes 25	Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 31	
	Valderrama	Martha C.	40769639						
	Gutiérrez L.	Fanny	40.757.989						
	Mosquera	Valentina	1000237750						
	Muñoz	Maria	1032471967						
	Tovar	Claudia	40760762						
	Vargas	Camila A.	1.117.539.257						
	Monroy	Roselba	65698155						
	Arteaga	Yeni Paola	1117480917						
	Peña	Alejandra	40761293						
	Adriana M	Manquez P.	69.033215						
	Leidy ZB	Leidy	40618225						
	Jaramillo D	Angie Katie	1006511428						
	Vargas	Juli Tatiana	1117540751						

Firma Instructor (a): Fabiola Vasquez

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3097487 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

• 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

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

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

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

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

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3097488 - 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

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

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

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

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

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3097486 - COCINA SALUDABLE

• 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

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

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

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

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

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3097482 - COCINA 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

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

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

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

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

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	50,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

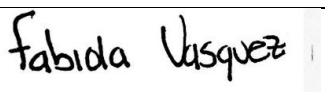
ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

ACTA No. 01			
ACTA DE ACUERDOS AL HORARIO DE LA FORMACIÓN COCINA INTERNACIONAL, FICHA: 3097482.			
CIUDAD Y FECHA: **Florencia Caquetá**	**7 de octubre del 2024**	**HORA INICIO:** **3:00 pm**	**HORA FIN:** 4:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Instalaciones del SENA**	**CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Acuerdos de modificación al horario para la ejecución del proceso de Formación del programa de formación: cocina internacional**, FICHA: 3097482.**			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: **Consolidar acuerdo de horario para el programa de formación:** cocina internacional**, FICHA: 3097482.**			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
Una vez reunidos en formación con el grupo de aprendices, se manifiesta que a la gran mayoría de los aprendices se le dificulta poder asistir a formación el sábado y por ende expresan que les es mejor reponer una hora diaria de lunes a jueves para no asistir el sábado en el cual tiene una fracción horaria de cuatro horas según la programación correspondiente. Dado lo anterior en consolidación el grupo se compromete a asistir de lunes a jueves en horario de 1:00 pm a 6:00 pm con el objetivo de cumplir las horas estipuladas por el programa de formación. Se procede a levantar la presente acta en muestra de constancia a dicho acuerdo, donde se deja por escrito constancia con firma por parte de los aprendices he instructora.			
CONCLUSIONES			
En consolidación el grupo se compromete a asistir de lunes a jueves en horario de 1:00 pm a 6:00 pm con el objetivo de cumplir las horas estipuladas por el programa de formación.			
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Acta de concertación de horario.	**7 de octubre del 2024**	**Fabiola vasquez portes.**	

ANEXOS

- GOR-F-085 - Listado de asistencia

SENA

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Ivan Pedraza	SENA.			
Maira Quiñones	SENA			Maira Quiñones
Dary Diaz	SENA			
Liz Maritza Flavio G.	SENA			
Sonia Sarcy	Sena			Sonia Sarcy
Martha Lorena	Sena			
Saulay Tovar G	Sena			Saulay Tovar
Federman Flor	Sena			
Jorge Andres Calderon Montes	SENA			
Una Rosa Salinas R	SENA			
Elizabeth. Rozo Moreno	Sena.			
María José MQ.	Sena			
Julian Charry	Sena			Julian Charry.
Maychell Perez	Sena			

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.

Scanned with CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Modificación Horario

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ives Rodas N	17.626720			Apre 4			3207342563		
	Maria Quiroz	1005376649			Aprendiz		mariaquiroz0502@gmail.com	3387282		Maria Quiroz
	Martha L. Monje	40.612 246			Aprendiz		mauralamm2206@hotmail.com	3213637703		
	Sofia S. SOREY	1118.365.025			Aprendiz		sofiasorenturero@gmail.com	3176145123		Sofia Sorey
	Yhoana Yoya	40787351			Aprendiz		yhikbana@gmail.com	3204931823		
	Duly Dios	6 805107			APRENDIZ			3174734628		
	Julia Tovar G	40769090			Aprendiz		julia.tovar@gmail.com	3212636878		Julia Tovar
	Federman Flor	77268228			Aprendiz			3142768548		
	Uvo Salinas P.	1147.531.111			Aprendiz			3117674556		
	Jorge A Calderón	17649276			Aprendiz		jcalderonman1@gmail.com	3107868935		
	Elizabeth Pozo Moreno	26636225			Aprendiz		— —	3214214035		
	María José MQ.	1006590059			Aprendiz			3107848818		MJ.
	Julian Chany	1075867023			Aprendiz		Jchan2183@gmail.com	3005678851		Julian Chany
	Yauchell Flores	1000273584			Aprendiz		Aq.Flores@udla.edu.co	3115125823		
	Katherin vanessa Velasquez vargas	1117509043			Aprendiz		Katherinvvv@gmail.com	3217279991		KVV

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.

Scanned with CamScanner

ACTA No. 01			
ACTA DE ACUERDOS AL HORARIO DE LA FORMACIÓN COCINA SALUDABLE, FICHA: 3097486.			
CIUDAD Y FECHA: **Florencia Caquetá**	**7 de octubre del 2024**	**HORA INICIO:** **7:00 pm**	**HORA FIN:** 8:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Instalaciones del SENA**	**CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Acuerdos de modificación al horario para la ejecución del proceso de Formación del programa de formación: cocina saludable**, FICHA: 3097486.**			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: **Consolidar acuerdo de horario para el programa de formación:** cocina saludable**, FICHA: 3097486.**			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
Una vez reunidos en formación con el grupo de aprendices, se manifiesta que a la gran mayoría de los aprendices se le dificulta poder asistir a formación el sábado y por ende expresan que les es mejor reponer las horas asignadas los sábados el domingo 27 de octubre. Dado lo anterior en consolidación el grupo se compromete a asistir el día domingo 27 de octubre en horario de 8:00 am a 4:00 pm con el objetivo de cumplir las horas estipuladas por el programa de formación. Se procede a levantar la presente acta en muestra de constancia a dicho acuerdo, donde se deja por escrito constancia con firma por parte de los aprendices he instructora.			
CONCLUSIONES			
En constancia a lo anterior el grupo se compromete a asistir el domingo 27 de octubre en horario de 8:00 am a 4:00 pm con el objetivo de cumplir las horas estipuladas por el programa de formación.			
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Acta de concertación de horario.	**7 de octubre del 2024**	**Fabiola vasquez portes.**	

ANEXOS

- GOR-F-085 - Listado de asistencia

SENA

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Martha Patricia	SENA	Si		Martha Patricia Rodriguez
Paola Andrea	SENA	Si		Paola Andrea.
Daniela Vera	SENA	Si		
Maria Barbara Gonzalez	SENA	Si		
maria e munoz c	Sena	Si		maria e muñoz
Paula Daniela	Sena	Si		Paula D.O.A.
Sofia Ruiz	Sena	Si		
Luna Geraldine	SENA	Si		Luna Betancur.
Marylu G.H	sena.	Si		Marylu Gutierrez
Aleyda	Sena	Si		Aleyda
ESTHER LIVIER	SENA	Si		ESTHER
Sofia Sabu	Sena	Si		Sofia Sabu
Sulay Tovar G	Sena	Si		Sulay Tovar G
[illegible]	SENA	Si		[illegible]

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.

Scanned with CamScanner

SENA

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Julian	Sena	Si		Julian Chavarro.
Arlinson	Sena	Si		Arlinson M.
Justin	Sena	Si		Justin.
Claudia Cortes	SENA	Si		
Mario Daniel Cardoso C.	SENA	Si		

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.

Scanned with CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Acuerdos laborales

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yaneth Rodriguez	40781361			Aprendiz	SENA		3163783009		
2	Paola Andrea Jaramillo B.	1.075.280.366			Aprendiz	SENA		3208467770		
3	Daniela Varon P	1005827620				SENA		3143077333		
4	Daniela Varon P	1005827620				SENA		3143077333		
5	Mª Bibiana G	63360780				SENA		3107876534		
6	mariatmvl	40611136				Sena		3152736493		
7	Sofia Ruiz	30509012				Sena		3208506427		
8	Lina Betancur	1143500690			Aprendiz	SENA		3125482543		
9	Mauly Gaviria	30.519.391			Aprendiz	Sena		3102016758		
10	ALEXA	1007197781			Aprendiz	SENA		3133580174		
11	Esther Bevier	40767503			Aprendiz	Sena		3103766362		
12	Sofia Saray	1118769025			Aprendiz	Sena		3215496123		
13	Yuliana Yepes	40775351			Aprendiz	Sena		3206931823		
14	Yeliy B.	1117501621			Aprendiz	SENA		3147501779		
15	Juliam Chara	1075216723			Aprendiz	Sena		3005675084		

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.

Scanned with CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Acuerdo horario

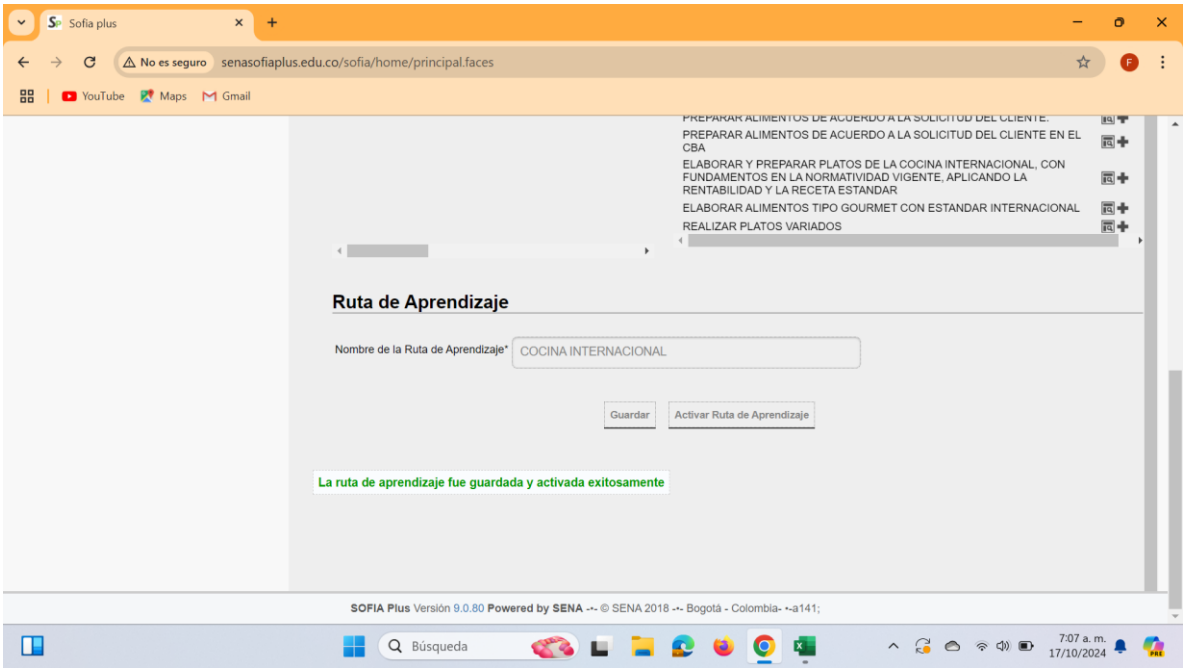
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Martha Patricia Bobadilla.	40781136.			Aprendiz	SENA		3163788009		Martha Bobadilla.
2	Paola Andrea Contreras B.	1.075.280.366			Aprendiz	SENA		3208460770		Paola Andrea.
3	Daniela Varon P	1005827620				SENA		3143057383		Daniela Varon P
4	Daniela Varon P	1005827620				SENA		3143057383		Daniela Varon P
5	Mª Bibiana G	63360780				SENA		3107376534		Bibiana G
6	mariat MuL	40611136				Sena		3152736143		Mariat Muñoz
7	Sofia Ruiz	3050701Z				Sena		3208500647		
8	Luna Betancur	1143500690			Aprendiz	SENA		3125482543		Luna Betancur.
9	Mayli Garzon H	30.519.391			Aprendiz	Sena		3102016738		Mayli Garzon H
10	Alexa	1102197			Aprendiz	SENA		3133858074		Alexa
11	Esther Ricven	40767503			Aprendiz	Sena		3103746362		Esther R.
12	Sofia Saray	1118.763.025			Aprendiz	Sena		3215146123		Sofia Saray
13	[illegible]	40755351			Aprendiz	Sena		3204931827		
14	Kelly G.	1117501621			Aprendiz	SENA		3124331179		Kelly G
15	Julian Chara	1075846703			Aprendiz	Sena		3005678584		Julian Chara.

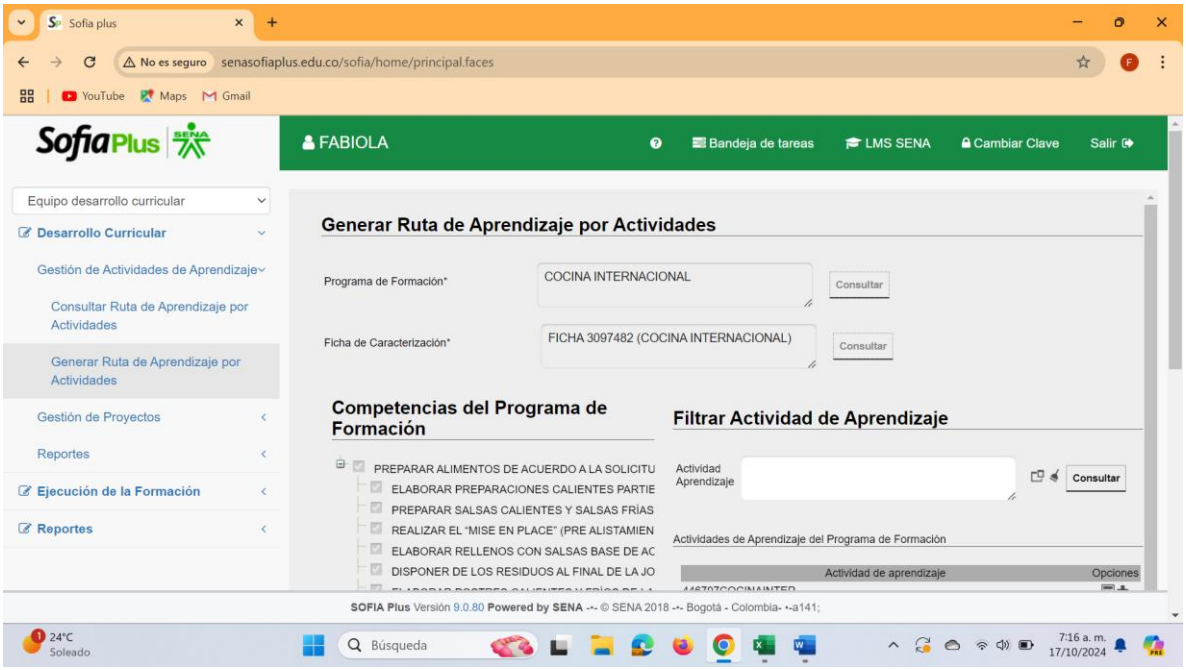
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

Scanned with CamScanner

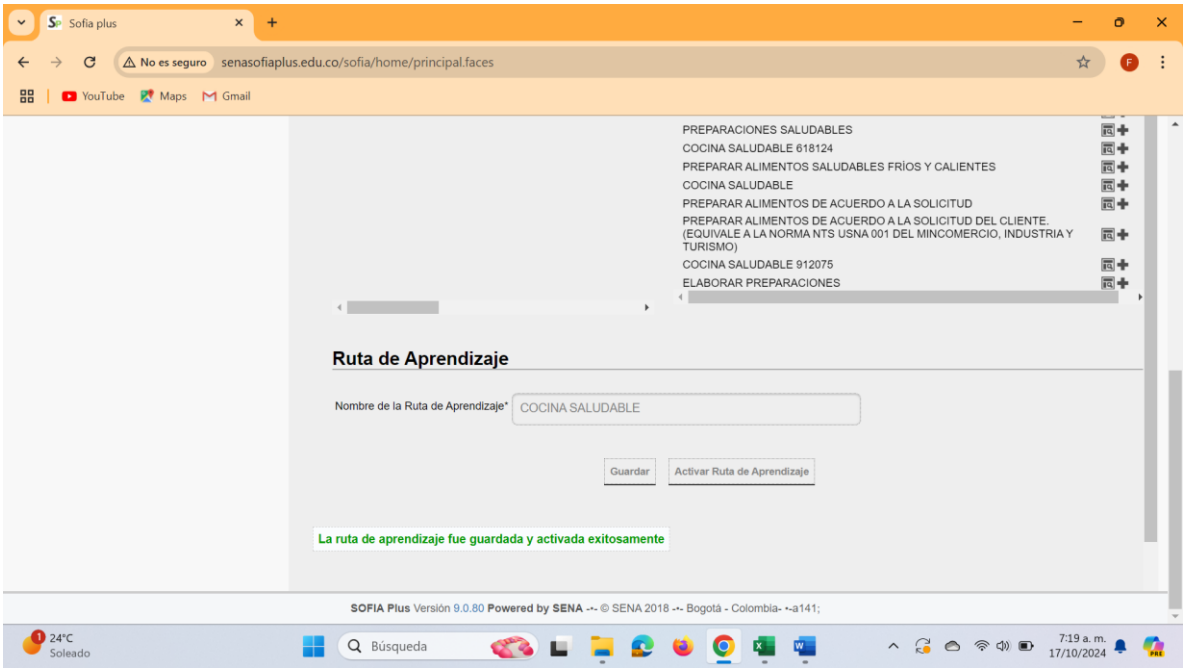
2.1 Pantallazos de creación y asociacion de aprendices Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488

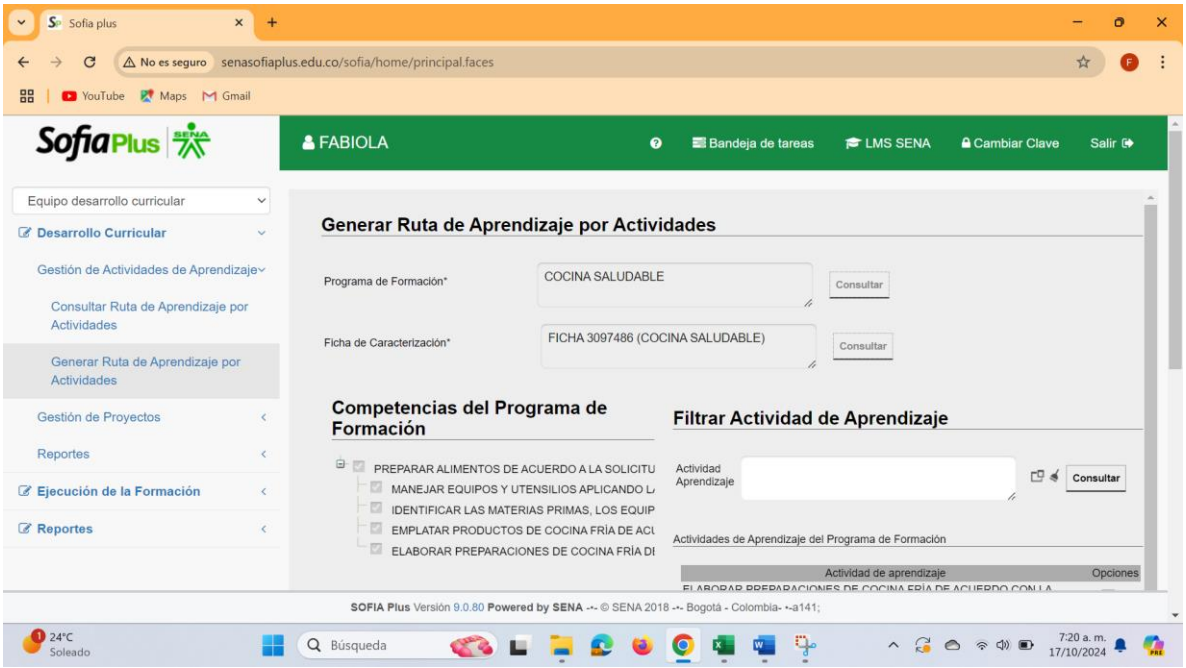
Creación de ruta de aprendizaje Ficha: 3097482 cocina internacional.



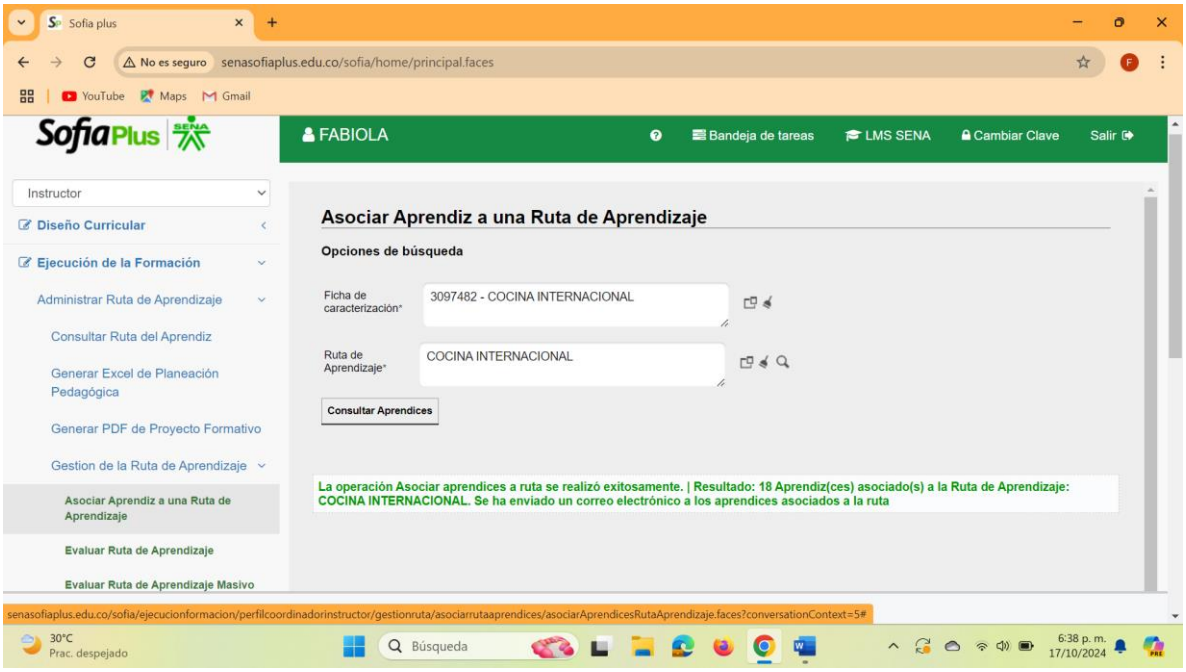


Creación de ruta de aprendizaje Ficha: 097486 cocina saludable.

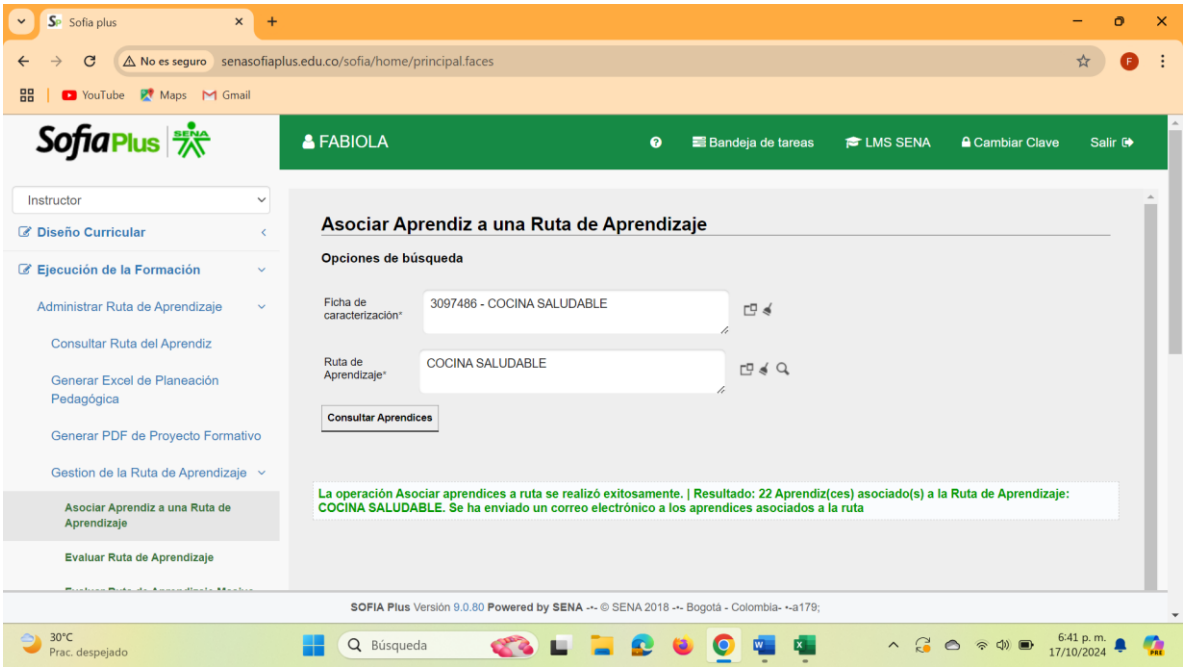




Asociación de Aprendiz a ruta de aprendizaje ficha: 3097482 de cocina internacional.



Asociación de Aprendiz a ruta de aprendizaje ficha: 3097486 de cocina saludable.



2.3 Reporte de juicios evaluativos de las fichas 3097482, 3097486

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 24/10/2024
Ficha de Caracterización: 3097486
Cógigo: 63550158
Versión: 1
Denominación: COCINA SALUDABLE
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 07/10/2024
Fecha Fin: 24/10/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006827620	DANIELA LUCIA	VARON PADILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006420001	ARLINSON	MEDINA MURCIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1032796063	JUSTIN	CAMPBELL BEDOYA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075246703	BRAULIO JULIAN	CHARRY PEREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1075280366	PAOLA ANDREA	ZAMBRANO ZAMBRANO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117500690	LUNA GERALDINE	BETANCUR PACHECO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117501637	LEIDY COSTANZA	GASCA ENDO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117504311	CARLOS EDUARDO	BETANCUR FAJARDO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117550390	PAULA DANIELA	OLAYA ALVIRA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1118365025	PAULA SOFIA	SAPUY TAVERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17656565	MARIO DANIEL	CARDOSO CORDOBA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30507012	SOFIA	RUIZ LONDOÑO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	30519391	MARYLU	GALINDO HERRERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40611136	MARIA ELPIDIA	MUÑOZ CICERI	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40759351	LUZ MARINA	MARIN GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40767503	ESTHER ALVIRA	CASTRO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40769090	SULAY	TOVAR GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40773565	MARTHA CECILIA	OCHOA GOMEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40779581	MARIA ALEYDA	MORA RESTREPO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40782136	MARTHA PATRICIA	BOBADILLA FIGUEROA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	52331973	CLAUDIA JANETH	CORTES PADILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	63360780	MARIA BIBIANA	GONZALEZ CHINCHILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	268617 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/10/2024 14.10 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

3.1 Registro de asistencia de la formación Cocina Internacional Ficha 3097482, 3097486, Cocina Típica Colombiana Ficha 3097487 y 3097488

SENA | siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 22/10/2024

REGIONAL:	18 Caquetá	CENTRO DE FORMACIÓN:	9516 Centro Tecnológico de la Amazonia	CIUDAD/MUNICIPIO:	Florencia

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Cocina Fria Nacional e Internacional	NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)	3097488

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	40780624	Martha Yaneth	Galvis Rico	Malvinas Sector3		3204268989	
2	CC	52'999.120	Lina María	Arbeláez M.	Palmas del Valle	lmarmonzoa@gmail.	3108671931	
3	CC	1.117.495.609	Fredderman	Morera Lopez	El Recreo		3124696149	
4	CC	40.777.443	Janitza	Valbuena Cicori	Berlin		3107906568	
5	CC	40.088.792	Emma	Tovar Alba	La Estrella		3213728817	
6	C.C	40.759.351	Luz Marina	Marin Gonzalez	La Victoria		3204931827	
7	CC	1006513369	Jessica Daniela	Sierra Ramón	Constructores	evelyiastrosierra20	3138257071	Daniela Sierra
8	C.C.	16.189.104	OSCAR MARIANO	DUQUE LARA	TORRES DE BARUC	mariano.duque@gma	3208171874	
9	C.C	40.784.284	GLADYS MILENA	VELA LOZADA	Cra 15 No 55-30	velamilena05@gmail	3214303940	
10	CC	40.782.906	Olida Cardona I	Cardona I	B/ Juan XXIII	Anderglory@gmail	3134160155	Olida Cardona
11	CC	1006503403	LUISA CAMILA	CANO Z	B/ Juan XXIII	Icamilacano2@gm.	3232248492	
12	C.C	1117540754	Jully Tatiana	Vargas Garbay	B/ Chapinero	Jotas0908@gmail.com	3142580079	
13	CC	1117497390	Andrés Felipe	ORTIZ GARZON	PORVENIR	afortizgarzon@uco	3109591950	
14	CC	1065130958	Elkin Acuña	Acuña Espinal	BII Jazmín	acuñaespinalelkin	3215774436	
15	CC	1006504113	Karen Daniela	Alvarez	3232041567		3232041567	Karen Daniela
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

R.V

Fabiola Vasquez

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 7 de octubre del 2024

REGIONAL: 18 Caquetá | CENTRO DE FORMACIÓN: 9516 Centro Tecnológico de la Amazonia | CIUDAD/MUNICIPIO: Florencia

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Curso Internacional | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (Sólo para Programas Especiales): 30 97 A82

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	1006501059	Maria José	Holguera Quiroga		majoquiroga1@hotmail.com	3107848818	
2	C.C	1006122646	Martha Lorena	Monje Arbeláez		marienlorm22@gmail.com	3213633703	
3	C.C	6.805.105	Deibi Hoanny	Diaz Ronza		deibi.diaz2098@gmail.com	3134234458	
4	C.C	1006991659	Maria Alejandra	Quiñones		mariaquinones1@hotmail.com	3139973382	Maria Qui
5	C.C	26436325	Elizabeth	Rozo Moreno		rozo.moreno@hotmail.com	3214214855	Elizabeth Rozo
6	C.C	1006556666	Oscar Julian	Peña Ortiz		Oscarjulianpena@hotmail.com	3241036200	
7	C.C	1.364.979.796	Jorge Andrés	Gallardo Monte		Usaldaas monte 2@gmail.com	3209658735	
8	CC	1.7.626.262	Jhon Rebolledo	Pinchao A.		Ivanpalo.pinchao@gmail.com	3202347263	
9	T.I	1152587043	Katherin Vanessa	Vallejos		katherinvallejos@gmail.com	3212797971	
10	CC	1.124.826.208	Fredy Alexander	Florez Sanchez			3134726805	
11	CC	1.118.365.005	Paola Sofia	Sapuy Tavera		Paolasofiatavera@gmail.com	3218146123	Paola Sofia
12	CC	1015746760	Julian	Chaux		Julian1869@hotmail.com	3005696869	Julian Chaux
13	CC	1.075.293.351	Luz Janina	Marin Gonzalez		Hikzhumanidades@gmail.com	3204071829	
14	CC	1.076.909.0	Sulay	Tovar Comaba		Sulaitovar@gmail.com	3212636878	Sulay
15	C.C	1.192.008.108	Maychell	Florez Amaya		May Aurea@hotmail.com	3115125813	
16	CC	1.117.552.411	Yuri Solmeis	Salinas Pueblo		Yuritasalinas@hotmail.com	3126290516	
17	CC	1.024.465.336	Monica	Mejia Valencia		mmejiavalencia@gmail.com	3176287609	Monica Mejia
18	CC	5133915	Claudia	Cortes Padilla			311 8287414	
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Aquí tiene mal el número

Scanned with CamScanner

R.U

Fabiola Vasquez

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 7 de octubre del 2024

REGIONAL: 18 Caquetá | CENTRO DE FORMACIÓN: 9516 Centro Tecnológico de la Amazonia | CIUDAD/MUNICIPIO: Florencia

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cana Saludable | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS PRESENCIALES): 3097486

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.		TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	✓	rc	1084284336	Martha Patricia	Bobadilla Figueroa		bobadillamartha@gmail.com	3163455009	
2	✓	CC	1116914659	Daniela	Cumbe Lozano		Cumbelozano daniela@gmail.com	3209183288	Daniela C.
3	✓	CC.	1005116241	Dilly	Sanchez Olaya	Contratista	dissanchez@unal.edu.co	3102939136	
4	✓	CC	1005887260	Daniela Lucia	Varon Padilla	Bpr / Bosque	lucia@sena.edu.co	3142057383	
5	✓	CC	30519381	Mayuli	Galindo H	B/transportadora	laurinj418@hotmail.com	3102016238	Mayuli Galindo
6	✓	CC	1765 [illegible]	Maria Daniel	Cordoba Cordoba	Tomas de Barus	mariadaniela@sena.edu.co	3108812468	
7	✓	CC	3050701	Sofia	Ruiz Londoño	B/ el bosque	Sofiruiz@hotmail.com	3208506472	
8	✓	CC	1075216	Julian	Charry		Julian2198@hotmail.com	3005678784	
9	✓	CC	1006420021	Arlinson	Medina		medinaarlinson@gmail.com	3136203053910	
10	✓	CC	1075280346	Paola Andrea	Tombara	B/el Bosque	paolatombara@gmail.com	3134966196	Paola Andrea
11	✓	CC	1076900	Sulay Tatiana	Tovar G.	B/ Altalaya	sulitovar@hotmail.com	3212636888	
12	✓	CC	1133603	Yana Bibiana	Gonzalez Ch	B/ Lacalima	Abigonzalez@hotmail.com	3102934	
13	✓	CC	1075291	Justin campbell	campbell		Justincampbell [illegible]	3133817	
14	✓	CC	5173857021	Clelia	Castañeda Varela	cll 26 # 6-02	clelia.castaneda@gmail.com	3143342691	
15	✓	CC	40611138	Maria E	Muñoz LC	cll 18 22A 35	munozlcmaria@gmail.com	3157236143	
16	✓	CC	40767503	Esther	Alvira	calle 15 N° 15-19	alviraesther@gmail.com	3103346362	
17	✓	CC	1117550390	paula	olaya	calle 15 N° 15-19	polaya1117@gmail.com	3143288478	
18	✓	CC.	40779581	Aleyda	Mora Rodriguez	cl/ Cooranes.	aleydamora1981@gmail.com	3138858019	
19	✓	CC	40779581	Martha cecilia	Correa Gomez	Cra 16 # 17-01 Parque	marthacecilia.correa@unagestiono.com	3102372660	
20	✓	C.C	1117500690	Lina Estefanie	Betancur	B/Tovar 2a entrada	[illegible]@gmail.com	3125486543	

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Scanned with CamScanner

Fabiola Vasquez

SENA | siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3
CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 7 de octubre del 2024

REGIONAL: 18 Caquetá | CENTRO DE FORMACIÓN: 9516 Centro Tecnológico de la Amazonia | CIUDAD/MUNICIPIO: Florencia

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Saludable | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (aplica para PROBAS TARTICULAS): 3097486

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☑

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

		TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
✓	31	CC	52.331937	Claudia I.	Cortés Padilla	Villa Carola	claucortes@...	3184911837	
✓	32	CC	1117501637	Jeidy	Gaona Ordoñez	Libertad	[illegible]	3204793878	
✓	33	CC	40757317	Luz Marina	Muñoz Gonzalez	La Victoria	Mildrewo@gmail.com	3204931817	
✓	34	CC	1117837202	Paula Sofia	Suarez Tafur		[illegible]		
	35								
	36								
	37								
	38								
	39								
	40								
	41								
	42								
	43								
	44								
	45								
	46								
	47								
	48								
	49								
	50								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Scanned with CamScanner

SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-FL-005

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL:	18 Caquetá	CENTRO DE FORMACIÓN:	9516 Centro Tecnológico de la Amazonia	CIUDAD/MUNICIPIO:	FLORENCIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina típica Colombiana

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRÍCULA): 3097487

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☒

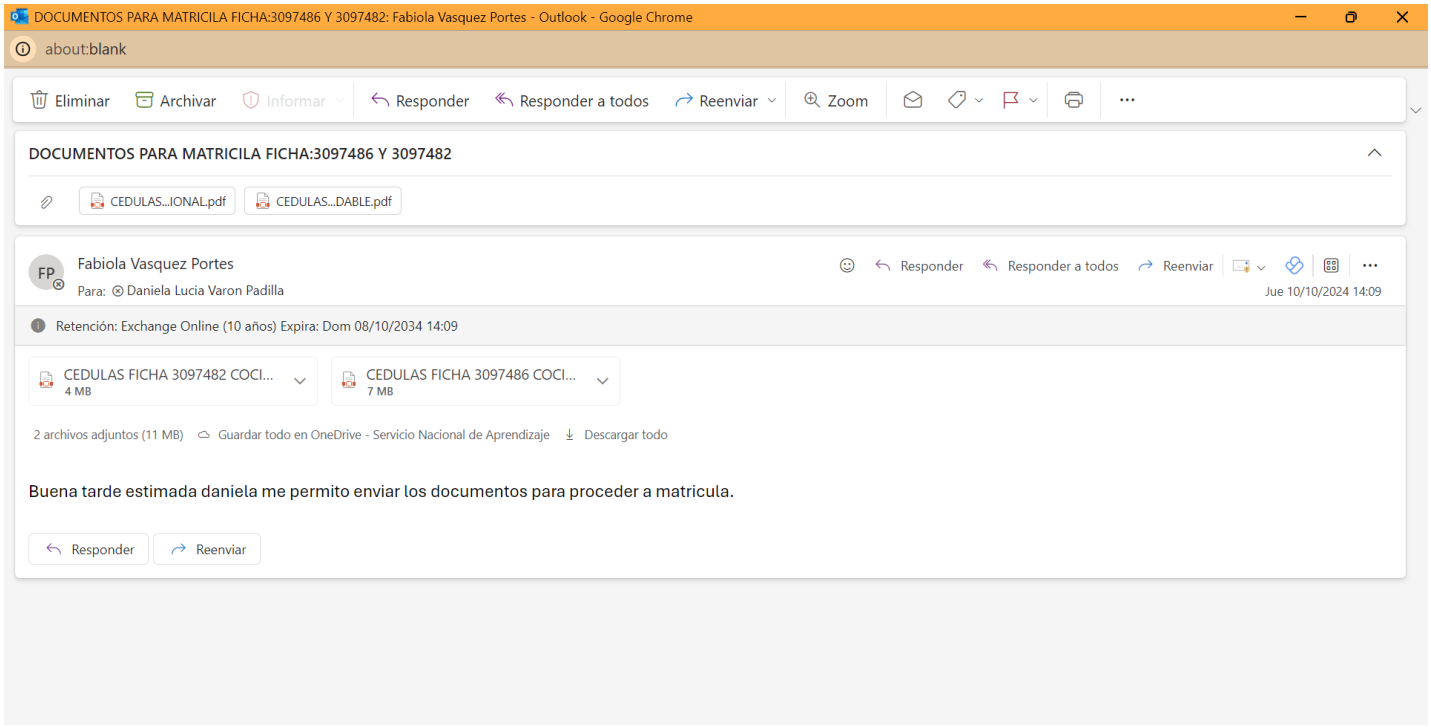
DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nro	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1117539198	Camila Andrea	Vargas Alvear	Bruselas		3108194249	
2	CC	40757984	Fanny	Gutierrez Lopez	B/ da paz		313 2848702	
3	CC	1006511428	Andres Felipe	Jaramillo Diaz	Alexia Florencia			
4	CC	69023215	Adriana Lizeth	Marroquin	B/ Vega		3126575634	
5	CC	1117459173	Yeni Paola	Artunduaga	B/Los Angeles		3114784083	
6	C.C	1117743350	Quintero Bermudez	Claros	Ciudadela		3182084724	
7	CC	40761293		Margoth Peña	Bosal		3123569436	
8	CC	40769639	Martha Cecilia	Valderrama Gil	Cundy		3108591441	
9	CC	1117340751	Wilmar Johana	Vargas Cardona	Bijuom XXIII		3142580079	
10	CC	65698155	Rosalba	Monroy cortes	ciudadela siglo XXI		3144138726	
11	CC	40760762	Claudia Isabel	Tovar Garcia	Incoder		3102320157	
12	CC	1032479467	Maria Alejandra	Muñoz Tovar	Incoder		3209129957	
13	CC	1000187774	Laura Valentina	Mosquera Nuvan	Panorama		3144282908	
14	CC	40612225	Leydi Fernanda	Zambrano	Los alpes		3218333702	
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Scanned with CamScanner

Pantallazo de información envida al agente GAE para la respectiva matricula de los aprendices correspondientes a las FICHAS: 3097482 y 3097486.



ACTA No. 02			
ACTA DE ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACION COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL, FICHA: 3097488.			
CIUDAD Y FECHA: **Florencia Caquetá**	**23 de octubre del 2024**	**HORA INICIO:** **6:00 pm**	**HORA FIN:** 7:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Instalaciones del SENA**	**CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación y entrega materiales de formación.
2. Relación de competencias y Resultados de aprendizaje a desarrollar y que utilizarán materiales de formación.
3. Descripción de los Productos (materiales de formación) entregados para el desarrollo de las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje para el programa de formación.
4. Aclaraciones, proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar la entrega de los materiales de formación para el programa: cocina fría nacional e internacional, FICHA: 3097488.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. VERIFICACIÓN Y ENTREGA MATERIALES DE FORMACIÓN.

Siendo las 6:00 PM, se reúnen en el lugar los aprendices del programa de formación: cocina fría nacional e internacional y la Sr(a) FABIOLA VASQUEZ PORTES en calidad de instructora del programa para realizar la entregade los materiales de formación.

2. RELACIÓN DE COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR Y QUE UTILIZARÁN MATERIALES DE FORMACIÓN.

COMPETENCIA
260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo).

RESULTADOS
-elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.

-identificar las técnicas básicas para la elaboración de preparaciones frías según protocolos establecidos

-distinguir las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones frías de acuerdo con la receta estándar.

-hacer montaje de bandejas, platos y buffet de cocina fría de acuerdo con el tipo de evento y necesidades del cliente
- manejar equipos y utensilios en las preparaciones frías de acuerdo con los manuales

3. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS CON LOS MATERIALES DE FORMACIÓN, ENTREGADOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DESCRITOS EN LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE PARA EL PROGRAMA DE FORMACIÓN.

N°	CODIGO SENA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.
2	244067	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LITRO	1
4	289059	AGUARDIENTE NACIONAL X BOTELLA DE 375 CC	UNIDAD	2
5	232413	AJONJOLI	KILO	1
12	244079	AREQUIPE	LIBRA	1
14	272375	ARROZ PARA SUCHI	KILO	2
18	283560	AZUCAR BLANCA DE ALTA PUREZA	KILO	5
19	283560	AZUCAR MORENA	KILO	1
20	285510	AZUCAR PULVERIZADA	KILO	1
25	234885	BOLSA PLASTICA DE BASURA X 6 UNIDADES DE 60 * 80 CM	PAQUETE	2
26	244089	BREVA EN ALMIBAR FRASCO * 560 CM	FRASCO	1
27	285959	CAFÉ INSTANTANEO FRASCO X 170 GRAMOS (colesterol 0mg, sodiao 4mg, potasio 30mg, cafeina 26mg)	FRASCO	1
30	254261	CANELA PURA MOLIDA DE 30 GRAMOS	SOBRE	1
37	237125	COBERTURA BLANCA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	KILO	1
38	237125	COBERTURA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	KILO	1
39	254117	COCO DESHIDRATADO (SIMPLE)	KILO	1
41	285967	COCOA EN POLVO BAJA EN GRASA, BOLSA * 230 GR	BOLSA	1
60	285383	CREMA CHANTYPAK- AMBIENTE (100% vegetal)	LITRO	1
61	244114	CREMA DE LECHE UHT ENTERA LARGA VIDA (con procentaje de grasa 38-40%) X 900 ML	BOLSA	3

77	232368	FECULA DE MAÍZ (MAIZENA) X 720 GRAMOS	CAJA	1	
80	233962	GELATINA SIN SABOR	LIBRA	1	
86	235201	JABON BARRA * 400 GR	UNIDAD	1	
87	238551	JABON EN POLVO	KILO	1	
88	279316	JABON LAVAPLATOS FRASCO * 900 GR	FRASCO	1	
89	244146	JAMON POR LONCHAS (96% libre de grasa, 25% reducido en sodio) de 400 gramos DE 21 Lonchas	PAQUETE	1	
92	282983	LECHE EN POLVO BOLSA* 900 GR (sodio y potasio. Vitaminas A y D3.)	BOLSA	1	
93	282983	LECHE EN POLVO AZUCARADA ENRIQUECIDA CON HIERRO, CALCIO Y VITAMINA C BOLSA* 500 GRAMOS	BOLSA	1	
94	235560	Leche Líquida UHT Entera Bolsa x 900 ml	BOLSA	1	
97	234004	MAIZ TIERNO LATA * 300 GR	LATA	2	
99	244166	MANTEQUILLA ELABORADA CON ACEITES VEGETALES GRASA MINIMO 80%, GRASA PARCIALMENTE HIDROGENADAS LIBRES.	LIBRA	2	
101	288390	MAYONESA CON OMEGA 3,6,9, LIBRE DE CONSERVANTES EMPAQUE DOYPACK	KILO	1	
103	277442	MOSTAZA LIBRE DE CONSERVANTES EMPAQUE DOYPACK	KILO	1	
106	254077	PAPEL CRISTAFLEX POR 300 MTS	ROLLO	1	
108	244188	PASTA DE TOMATE EMPAQUE DOYPACK	KILO	1	
112	270696	POLVO DE HORNEAR	LIBRA	1	
114	247719	PUDIN DE VAINILLA CAJA * 85 GR	CAJA	6	
115	285387	QUESILLO BLOQUE * 5 LIBRAS (grasa entre 24-26, proteina 19-21,)	BLOQUE	1	
116	274210	QUESO CREMA * 400 GR (proteina 1,4g, grasa saurada 5,7g, azucares 1,2g)	POTE	4	
117	268872	QUESO PARMESANO * 500 GR (96% libre de grasa, colesterol 15mg, proteina 5g, hierro 2%)	BOLSA	1	
120	247410	SAL COMUN	KILO	1	
123	283752	SALCHICHAS RANCHERAS X 480 GRAMOS	PAQUETE	1	
125	289425	SALSA DE SOYA DE 500 CC	FRASCO	1	
131	273646	TOALLA DE PAPEL 100 UNIDADES	PAQUETE	1	
132	289095	TOCINETA Cerdo Ahumada 20 Tajadas X400 G EMPAQUE AL VACIO- ROTULADA	PAQUETE	2	
145	235643	CARNE MAGRA DE CERDO (POCA GRASA CONSTITUIDA CASI TOTALMENTE POR FIBRAS MUSCULARES) Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO	1	

146	231698	CARNE MAGRA DE RES (POCA GRASA CONSTITUIDA CASI TOTALMENTE POR FIBRAS MUSCULARES) Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO	1
148	277482	CARNE PUNTA DE ANCA Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO	2
152	231693	FILETE DE SALMON empacada al vacío.	KILO	2
154	277485	MARISCO CALAMAR BLANCO LIMPIO	KILO	2
155	247718	MARISCO CAMARON TIGRE LIMPIO empacada al vacío.	KILO	2
156	277870	MARISCO PULPO empacada al vacío.	KILO	2
157	236285	PECHUGA DE POLLO FRESCA	KILO	3
184	235690	HUEVO DE GALLINA AA * 30 UNIDADES	PANAL	2

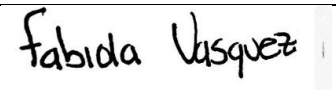
4. Aclaraciones, proposiciones y varios.

Mediante la presente acta queda pactado la respectiva entrega de los materiales de formación.

CONCLUSIONES

Se realizó la respectiva entrega de los materiales de formación de manera formal y en presencia de los aprendices del programa: cocina fría nacional e internacional, FICHA: 3097488.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de entrega de materiales	**23 de octubre del 2024**	**Fabiola vasquez portes.**	

ANEXOS

- GOR-F-085 - Listado de asistencia




MAIZENA

SENA

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
ELKIN PLAZA	SENA	Si		
OSCAR MARIANO DUARTE IALA	SENA	SI		
Olida Cardona 1	Sena	Si		Olida C.
Tatiana Vargas	Sena	SI		
[illegible]	Sena	Si		
Andres Felipe Ortiz Gaona	SENA	SI		
EMMA	SENA	SI		
Martha	SENA	Si		
Milena	SENA	SI		
CAMILA CANO	SENA	SI		
Liva Mª Arbeloga M	Sena	SI		
Jessica Daniela Sierra	SENA	SI		Daniela Sierra

Scanned with CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Entrega Materiales

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Elkin Acuña	1065130957			Aprendiz	SENA		3215443491	Si	Elkin Acuña.
	Oscar Mauricio Duque Lara	16.188.104			Aprendiz	SENA		3206871874	Si	
	Olida Sandoval	40782.906			Aprendiz	Sena		3134160155	Si	Olida C.
	Tatiana Vargas	1.117.540.751			Aprendiz	Sena		3142580079	Si	Tatiana Vargas.
	[illegible]	1077893511			Aprendiz	Sena		3204931827	Si	
	Andres Felipe Ortiz Cano	1119449330			Aprendiz	SENA		3109591856	Si	
	Jairo [illegible]	4077[illegible]43						3107706567		
	Emma Tapia	40088392			Aprendiz	SENA		3213728847	Si	
	Martha Galvis	40.790.624			Aprendiz	SENA		3204268819	Si	
	Glady Milena	40784284			Aprendiz	SENA		3214303340	Si	
	CAMILA CANO	1006503403			Aprendiz	SENA		3132248412	Si	
	Lina Mª Arbeláez	52.999.120			Apoyo	Sena		3008677951	Si	
	Jessica Daniela Serna Ramón	1006513369			Aprendiz	Sena		3218257071	Si	Daniela S

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.

Scanned with CamScanner

ACTA No. 03			
ACTA DE USO DE MATERIALES DE FORMACION COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL, FICHA: 3097488.			
CIUDAD Y FECHA: **Florencia Caquetá**	**24 de octubre del 2024**	**HORA INICIO:** **6:00 pm**	**HORA FIN:** 7:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Instalaciones del SENA**	**CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes a la formación que utilizaron y se beneficiaron de los materiales de formación
2. Verificación de las competencias y Resultados de aprendizaje desarrollados
3. Descripción de los Productos realizados de acuerdo con las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Relación de materiales de formación entregados.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar registro del uso de los materiales de formación **FICHA: 3097486.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. verificación de los asistentes a la formación que utilizaron y se beneficiaron de los materiales de formación, FICHA: 3097486.

Se da la bienvenida a los aprendices que participan de la reunión de uso de materiales de formación del programa de cocina saludable, ficha: **3097486**,quienes han sido beneficiados con la realización de los productos de acuerdo con las actividades de aprendizaje descritos en la Guía de aprendizaje.

2. RELACIÓN DE COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR Y QUE UTILIZARÁN MATERIALES DE FORMACIÓN.

COMPETENCIA
260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo).

RESULTADOS
-elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.

-identificar las técnicas básicas para la elaboración de preparaciones frías según protocolos establecidos

-distinguir las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones frías de acuerdo con la receta estándar.

-hacer montaje de bandejas, platos y buffet de cocina fría de acuerdo con el tipo de evento y necesidades del cliente
- manejar equipos y utensilios en las preparaciones frías de acuerdo con los manuales

3.Descripción de los productos realizados con los materiales de formación, entregados para el desarrollo de las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje para el programa de formación.

Conforme a las guías de aprendizaje los aprendices realizaron preparaciones apoyándose del recetario digital entregado al grupo de aprendices al iniciar el proceso de formación y donde los mismo seleccionan las cosas a preparar y de esta manera hacen el uso de los materiales de formación.

4. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS CON LOS MATERIALES DE FORMACIÓN, ENTREGADOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE DESCRITOS EN LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE PARA EL PROGRAMA DE FORMACIÓN.

N°	CODIGO SENA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.
2	244067	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LITRO	1
4	289059	AGUARDIENTE NACIONAL X BOTELLA DE 375 CC	UNIDAD	2
5	232413	AJONJOLI	KILO	1
12	244079	AREQUIPE	LIBRA	1
14	272375	ARROZ PARA SUCHI	KILO	2
18	283560	AZUCAR BLANCA DE ALTA PUREZA	KILO	5
19	283560	AZUCAR MORENA	KILO	1
20	285510	AZUCAR PULVERIZADA	KILO	1
25	234885	BOLSA PLASTICA DE BASURA X 6 UNIDADES DE 60 * 80 CM	PAQUETE	2
26	244089	BREVA EN ALMIBAR FRASCO * 560 CM	FRASCO	1
27	285959	CAFÉ INSTANTANEO FRASCO X 170 GRAMOS (colesterol 0mg, sodiao 4mg, potasio 30mg, cafeina 26mg)	FRASCO	1
30	254261	CANELA PURA MOLIDA DE 30 GRAMOS	SOBRE	1
37	237125	COBERTURA BLANCA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	KILO	1

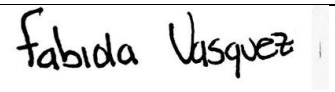
38	237125	COBERTURA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	KILO	1	
39	254117	COCO DESHIDRATADO (SIMPLE)	KILO	1	
41	285967	COCOA EN POLVO BAJA EN GRASA, BOLSA * 230 GR	BOLSA	1	
60	285383	CREMA CHANTYPAK- AMBIENTE (100% vegetal)	LITRO	1	
61	244114	CREMA DE LECHE UHT ENTERA LARGA VIDA (con procentaje de grasa 38-40%) X 900 ML	BOLSA	3	
77	232368	FECULA DE MAÍZ (MAIZENA) X 720 GRAMOS	CAJA	1	
80	233962	GELATINA SIN SABOR	LIBRA	1	
86	235201	JABON BARRA * 400 GR	UNIDAD	1	
87	238551	JABON EN POLVO	KILO	1	
88	279316	JABON LAVAPLATOS FRASCO * 900 GR	FRASCO	1	
89	244146	JAMON POR LONCHAS (96% libre de grasa, 25% reducido en sodio) de 400 gramos DE 21 Lonchas	PAQUETE	1	
92	282983	LECHE EN POLVO BOLSA* 900 GR (sodio y potasio. Vitaminas A y D3.)	BOLSA	1	
93	282983	LECHE EN POLVO AZUCARADA ENRIQUECIDA CON HIERRO, CALCIO Y VITAMINA C BOLSA* 500 GRAMOS	BOLSA	1	
94	235560	Leche Líquida UHT Entera Bolsa x 900 ml	BOLSA	1	
97	234004	MAIZ TIERNO LATA * 300 GR	LATA	2	
99	244166	MANTEQUILLA ELABORADA CON ACEITES VEGETALES GRASA MINIMO 80%, GRASA PARCIALMENTE HIDROGENADAS LIBRES.	LIBRA	2	
101	288390	MAYONESA CON OMEGA 3,6,9, LIBRE DE CONSERVANTES EMPAQUE DOYPACK	KILO	1	
103	277442	MOSTAZA LIBRE DE CONSERVANTES EMPAQUE DOYPACK	KILO	1	
106	254077	PAPEL CRISTAFLEX POR 300 MTS	ROLLO	1	
108	244188	PASTA DE TOMATE EMPAQUE DOYPACK	KILO	1	
112	270696	POLVO DE HORNEAR	LIBRA	1	
114	247719	PUDIN DE VAINILLA CAJA * 85 GR	CAJA	6	
115	285387	QUESILLO BLOQUE * 5 LIBRAS (grasa entre 24-26, proteina 19-21,)	BLOQUE	1	
116	274210	QUESO CREMA * 400 GR (proteina 1,4g, grasa saurada 5,7g, azucares 1,2g)	POTE	4	
117	268872	QUESO PARMESANO * 500 GR (96% libre de grasa, colesterol 15mg, proteina 5g, hierro 2%)	BOLSA	1	
120	247410	SAL COMUN	KILO	1	
123	283752	SALCHICHAS RANCHERAS X 480 GRAMOS	PAQUETE	1	

125	289425	SALSA DE SOYA DE 500 CC	FRASCO	1
131	273646	TOALLA DE PAPEL 100 UNIDADES	PAQUETE	1
132	289095	TOCINETA Cerdo Ahumada 20 Tajadas X400 G EMPAQUE AL VACIO- ROTULADA	PAQUETE	2
145	235643	CARNE MAGRA DE CERDO (POCA GRASA CONSTITUIDA CASI TOTALMENTE POR FIBRAS MUSCULARES) Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO	1
146	231698	CARNE MAGRA DE RES (POCA GRASA CONSTITUIDA CASI TOTALMENTE POR FIBRAS MUSCULARES) Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO	1
148	277482	CARNE PUNTA DE ANCA Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO	2
152	231693	FILETE DE SALMON empacada al vacío.	KILO	2
154	277485	MARISCO CALAMAR BLANCO LIMPIO	KILO	2
155	247718	MARISCO CAMARON TIGRE LIMPIO empacada al vacío.	KILO	2
156	277870	MARISCO PULPO empacada al vacío.	KILO	2
157	236285	PECHUGA DE POLLO FRESCA	KILO	3
184	235690	HUEVO DE GALLINA AA * 30 UNIDADES	PANAL	2

CONCLUSIONES

Uso de materiales de formación cocina saludable**, FICHA: 3097488.**

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta uso de materiales	**24 de octubre del 2024**	**Fabiola vasquez portes.**	

ANEXOS

- GOR-F-085 - Listado de asistencia
















SALIDA DE
EMERGENCIA
SALIDA / EXIT

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Elkin Acuña	SENA	Si		Elkin Acuña
Oscar Mauricio Duque Lara	SENA	Si		
Olida Cardona I	sena	si		Olida C.
Tatiana Vargas	Sena	si		TatianaVargas.
Andres felipe ortiz	SENA	Si		
Liz Maria Marin	Sena	Si		
EMMA	SENA	Si		
Martha	SENA	Si		
Milena	SENA	Si		
CAMILA CANO	SENA	Si		
Liva Mc Arbunduaga	Sena	Si		
Jessica Daniela. Sierra	Sena	si		Daniela S.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Uso de Materiales

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Elkin Acosta	1065130957			Aprendiz	SENA		3057345477	Si	Elkin Acosta
	OSCAR MARMOLEJO DUARTE	16.188.107			Aprendiz	SENA		3208A1874	SI	
	Olga Cardona	40782.906			Aprendiz	Sena		3134160155	Si	Olga C.
	Tatiana Vargas	1.117-540751			Aprendiz	Sena		3142580049	SI	Tatiana Vargas
	Andres Felipe Ortiz	1117497370			Aprendiz	SENA		3109591960	SI	
	Mariana Marin	40759351			Aprendiz	Sena		3204931827	Si	
	Emma Toro	40088792			Aprendiz	SENA		3213758847	SI	
	Martha Galvis	40780.624			Aprendiz	SENA		3204268189	Si	
	Gladys Milena	40.784.284			Aprendiz	SENA		3214303940	SI	
	CAMILA CANO	1006503403			Aprendiz	SENA		3233288492	SI	
	Luz M= Arteaga	52999.120			Aprendiz	Sena		3108671951	Si	

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.

ACTA No. 01			
ACTA DE RECIBIDO DE MATERIALES DE FORMACION COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL, FICHA: 3097488.			
CIUDAD Y FECHA: **Florencia Caquetá**	**23 de octubre del 2024**	**HORA INICIO:** **6:00 pm**	**HORA FIN:** 7:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Instalaciones del SENA**	**CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibido de materiales de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Se procede a recibir los respectivos materiales de formación para el programa: fría nacional e internacional, FICHA: 3097488.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo el respectivo recibimiento de los materiales de formación para el programa de formación de fría nacional e internacional FICHA: 3097488, en el cual se realizó la respectiva entrega y verificación de que todos los elementos solicitaros estuvieran al completo y cumplieran con las condiciones necesarias.

Dado lo anterior se relaciona el listado de materiales solicitados y entregados, manifestando que todo está absolutamente completo y en buenas condiciones.

N°	CODIGO SENA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.
2	244067	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LITRO	1
4	289059	AGUARDIENTE NACIONAL X BOTELLA DE 375 CC	UNIDAD	2
5	232413	AJONJOLI	KILO	1
12	244079	AREQUIPE	LIBRA	1
14	272375	ARROZ PARA SUCHI	KILO	2
18	283560	AZUCAR BLANCA DE ALTA PUREZA	KILO	5
19	283560	AZUCAR MORENA	KILO	1
20	285510	AZUCAR PULVERIZADA	KILO	1

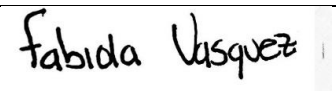
25	234885	BOLSA PLASTICA DE BASURA X 6 UNIDADES DE 60 * 80 CM	PAQUETE	2	
26	244089	BREVA EN ALMIBAR FRASCO * 560 CM	FRASCO	1	
27	285959	CAFÉ INSTANTANEO FRASCO X 170 GRAMOS (colesterol 0mg, sodiao 4mg, potasio 30mg, cafeina 26mg)	FRASCO	1	
30	254261	CANELA PURA MOLIDA DE 30 GRAMOS	SOBRE	1	
37	237125	COBERTURA BLANCA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	KILO	1	
38	237125	COBERTURA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	KILO	1	
39	254117	COCO DESHIDRATADO (SIMPLE)	KILO	1	
41	285967	COCOA EN POLVO BAJA EN GRASA, BOLSA * 230 GR	BOLSA	1	
60	285383	CREMA CHANTYPAK- AMBIENTE (100% vegetal)	LITRO	1	
61	244114	CREMA DE LECHE UHT ENTERA LARGA VIDA (con procentaje de grasa 38-40%) X 900 ML	BOLSA	3	
77	232368	FECULA DE MAÍZ (MAIZENA) X 720 GRAMOS	CAJA	1	
80	233962	GELATINA SIN SABOR	LIBRA	1	
86	235201	JABON BARRA * 400 GR	UNIDAD	1	
87	238551	JABON EN POLVO	KILO	1	
88	279316	JABON LAVAPLATOS FRASCO * 900 GR	FRASCO	1	
89	244146	JAMON POR LONCHAS (96% libre de grasa, 25% reducido en sodio) de 400 gramos DE 21 Lonchas	PAQUETE	1	
92	282983	LECHE EN POLVO BOLSA* 900 GR (sodio y potasio. Vitaminas A y D3.)	BOLSA	1	
93	282983	LECHE EN POLVO AZUCARADA ENRIQUECIDA CON HIERRO, CALCIO Y VITAMINA C BOLSA* 500 GRAMOS	BOLSA	1	
94	235560	Leche Líquida UHT Entera Bolsa x 900 ml	BOLSA	1	
97	234004	MAIZ TIERNO LATA * 300 GR	LATA	2	
99	244166	MANTEQUILLA ELABORADA CON ACEITES VEGETALES GRASA MINIMO 80%, GRASA PARCIALMENTE HIDROGENADAS LIBRES.	LIBRA	2	
101	288390	MAYONESA CON OMEGA 3,6,9, LIBRE DE CONSERVANTES EMPAQUE DOYPACK	KILO	1	
103	277442	MOSTAZA LIBRE DE CONSERVANTES EMPAQUE DOYPACK	KILO	1	
106	254077	PAPEL CRISTAFLEX POR 300 MTS	ROLLO	1	
108	244188	PASTA DE TOMATE EMPAQUE DOYPACK	KILO	1	
112	270696	POLVO DE HORNEAR	LIBRA	1	
114	247719	PUDIN DE VAINILLA CAJA * 85 GR	CAJA	6	

115	285387	QUESILLO BLOQUE * 5 LIBRAS (grasa entre 24-26, proteina 19-21,)	BLOQUE	1
116	274210	QUESO CREMA * 400 GR (proteina 1,4g, grasa saurada 5,7g, azucares 1,2g)	POTE	4
117	268872	QUESO PARMESANO * 500 GR (96% libre de grasa, colesterol 15mg, proteina 5g, hierro 2%)	BOLSA	1
120	247410	SAL COMUN	KILO	1
123	283752	SALCHICHAS RANCHERAS X 480 GRAMOS	PAQUETE	1
125	289425	SALSA DE SOYA DE 500 CC	FRASCO	1
131	273646	TOALLA DE PAPEL 100 UNIDADES	PAQUETE	1
132	289095	TOCINETA Cerdo Ahumada 20 Tajadas X400 G EMPAQUE AL VACIO- ROTULADA	PAQUETE	2
145	235643	CARNE MAGRA DE CERDO (POCA GRASA CONSTITUIDA CASI TOTALMENTE POR FIBRAS MUSCULARES) Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO	1
146	231698	CARNE MAGRA DE RES (POCA GRASA CONSTITUIDA CASI TOTALMENTE POR FIBRAS MUSCULARES) Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO	1
148	277482	CARNE PUNTA DE ANCA Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO	2
152	231693	FILETE DE SALMON empacada al vacío.	KILO	2
154	277485	MARISCO CALAMAR BLANCO LIMPIO	KILO	2
155	247718	MARISCO CAMARON TIGRE LIMPIO empacada al vacío.	KILO	2
156	277870	MARISCO PULPO empacada al vacío.	KILO	2
157	236285	PECHUGA DE POLLO FRESCA	KILO	3
184	235690	HUEVO DE GALLINA AA * 30 UNIDADES	PANAL	2

CONCLUSIONES

Se recibió a totalidad los materiales de formación de programa de cocina : fría nacional e internacional, FICHA: 3097488.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de recibido de materiales.	**23 de octubre del 2024**	**Fabiola vasquez portes.**	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Fabiola Vasquez	SENA			Fabiola Vasquez
Edwin Sosa	Almacen			[illegible]

GOR-F-084V02

Scanned with CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Recibido de Materiales

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Fabiola Vasquez	102586946		X		SENA	fvasquez@sena.edu	3214152015		Fabiola Vasquez
2	EDWIN SOLIS	1117485072		X		ALMACEN	[illegible]	3136152012		

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.

Scanned with CamScanner

11.1 Anexo Certificado de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA", vence el 25 de julio 2025

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

FABIOLA VASQUEZ PORTES

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1026586467

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en FLORENCIA. A los veinticinco (25) días del mes de Julio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por



1351338 - 25/07/2022
No Y FECHA REGISTRO

DANNY LOPEZ SEGURA
Subdirector CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
REGIONAL CAQUETÁ

Vigencia:
hasta el 25 de Julio de 2025

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 951600240201056221CC1026586467C.

15.1 Anexo pantallazo de pago del recibo estampilla Pro Universidad el dia 30 de octubre de 2024

GOBERNACIÓN DE CAQUETÁ
SH-61

Dirección Tributaria Departamental
Nit. 800.091.594-4

CAQUETÁ SOMOS TODOS

PRE-LIQUIDACION OFICIAL DE IMPUESTOS DEPARTAMENTALES

ORDENANZA 021 DE 2017 - CONTRATOS SUSCRITOS A PARTIR DEL 13 DE DICIEMBRE DE 2017

SECCION A: DATOS GENERALES

A1 Ciudad y Fecha	Florencia, 30 de octubre de 2024		
A2 Identificación	1.026.586.467	ENTIDAD	SENA
A3 Tercero	FABIOLA VASQUEZ PORTES		
A4 Hecho Generador	Contrato Principal No. 6850791 del 29 Octubre 2024		

SECCION B: LIQUIDACION

DATOS CONTRATO	B1. **SUBTOTAL**	$ 2.244.004,00
	B2. IVA	
	B3. **TOTAL**	$ 2.244.004,00

Observación: De acuerdo al valor del contrato, reportado por el sujeto responsable, se determina el monto a pagar

ITEM	B4. CLASE DE RENTA DEPARTAMENTAL	B5. TARIFA	B6. VALOR LIQUIDADO
1	ESTAMPILLA PRO-UNIVERSIDAD	1,5%	34.000,00
B7. TOTAL A PAGAR			
SON:	TREINTA Y CUATRO MIL PESOS MLCTE	1,5%	34.000,00

FIRMA AUTORIZADA
JOSE OMAR ÁVILA PINEDA
PROFESIONAL GRADO 05 - GAAM

Impreso por Sysman S.A.S. NIT 800.021.261-8. Tel-

DEPARTAMENTO DEL CAQUETA - **LIQUIDACION TRIBUTOS**

NIT. 800091594 **Liquidación No. 2024010939**

Tercero 1026586467 **FABIOLA VASQUEZ PORTES**

CONCEPTO: FDS - 2024010939 - CONTRATO PRINCIPAL No 6850791 DEL 29 DE OCTUBRE DEL 2024 POR VALOR DE $2.244.004 -

FECHA EXPEDICIÓN: 31/10/2024

FECHA VENCIMIENTO: 01/11/2024

TOTAL A PAGAR **$ 34,000.00**

ENTIDAD

Recaudar en : B/OCCIDENTE 500-83373-6 Recaudos

Liquidador: SECRETARIA DE HACIENDA DEPARTAMENTAL

BCO.OCC * 77253 315 10:52:02 2024/10/31
DEPARTAMENTO DEL CAQUETA
13175412 * ******3736 ****** NC
OFI 500 34,000.00 D
34,000.00 EF
0.00 CH

******
Referencia1 : 1026586467
Referencia2 : CONTRATO
Normal

GOBERNACIÓN DE CAQUETÁ 2024-2027

Dirección Tributaria Departamental
Nit. 800.091.594-4

CAQUETÁ POTENCIA VIDA

PRE-LIQUIDACION OFICIAL DE IMPUESTOS DEPARTAMENTALES

ORDENANZA 021 DE 2017 - CONTRATOS SUSCRITOS A PARTIR DEL 13 DE DICIEMBRE DE 2017

SECCION A: DATOS GENERALES

A1 Ciudad y Fecha: Florencia, 3 de octubre de 2024

A2 Identificación: 1.026.586.467

A3 Tercero: Fabiola Vasquez Portes

ENTIDAD: SENA

A4 Hecho Generador: Contrato Principal No. 6850791 del 03 Octubre 2024

SECCION B: LIQUIDACION

DATOS CONTRATO		
	B1. SUBTOTAL	$ 10.356.940,00
	B2. IVA	
	B3. TOTAL	$ 10.356.940,00

Observación: De acuerdo al valor del contrato, reportado por el sujeto responsable, se determina el monto a pagar

ITEM	B4. CLASE DE RENTA DEPARTAMENTAL	B5. TARIFA	B6. VALOR LIQUIDADO
1	ESTAMPILLA PRO-UNIVERSIDAD	1,5%	155.000,00
B7. TOTAL A PAGAR			
SON:	CIENTO CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS MLCTE	1,5%	155.000,00

FIRMA AUTORIZADA
JOSE OMAR ÁVILA PINEDA
PROFESIONAL GRADO 05 - GAAM

Impreso por Sysman S.A.S. NIT 800.021.261-8 Tel-

DEPARTAMENTO DEL CAQUETA -
NIT. 800091594

LIQUIDACION TRIBUTOS
Liquidación No. 2024010220

Tercero 1026586467 FABIOLA VASQUEZ PORTES

CONCEPTO: FDS - 2024010220 - CONTRATO PRINCIPAL NO 6850791 DEL 3 DE OCTUBRE DEL 2024 POR UN VALOR DE $ 10.356.940

FECHA EXPEDICIÓN: 03/10/2024

FECHA VENCIMIENTO: 04/10/2024

TOTAL A PAGAR $ 155,000.00

ENTIDAD

Recaudar en : B/OCCIDENTE 500-83373-6 Recaudos

Liquidador: SECRETARIA DE HACIENDA DEPARTAMENTAL

BCO.OCC # 91001 438 15:13:59 2024/10/03
DEPARTAMENTO DEL CAQUETA
32029391 # ******3736 ****** NC
OFI 500 155,000.00 D
155,000.00 EF
0.00 CH

******
Referencia1 : 1026586467
Referencia2 : CONTRATO
"COPIA" Normal

Scanned with CamScanner