PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, 31 de diciembre de 2024

Señor (a)
GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5821233/2024
Coordinador de programas especiales
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - ATLÁNTICO
Barranquilla, Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de diciembre del año 2024.

Referencia: No5821233/2024

YO, DUBYS DEL CARMEN ALTAMAR BELTRAN , identificado con la cédula de ciudadanía No. 44155037 de Soledad, en mi calidad de Contratista del SENA, en la coordinación de programas especiales del Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico, 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: Valor y forma de Pago:
El valor total del presente contrato es máximo de **TREINTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MIL QUINIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($33.491.590)** Incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA a el contratista de acuerdo al plan de pagos anexos. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 10 pagos correspondientes a los meses de febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio agosto, septiembre, octubre y noviembre del año 2024 por un valor de **TRES MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL CIENTO CINCUENTA Y NUEVE**

MIL PESOS M/CTE ($3.349.159) y un último pago en el mes de diciembre por **DOS MILLONES DOCINETOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($2.232.773).** Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de AHORROS No.972027270 del BANCO BBVA, cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 20 de diciembre de 2024

OBJETO:
Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En POBLACIÓN DESPLAZADA POR LA VIOLENCIA Para el Programa Formación COCINA BÁSICA NIVEL 1

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro.	Orienté procesos de formación complementaria en la modalidad en línea y presencial) a los siguientes grupos: **COCINA NAVIDEÑA: FICHA: 3136041** **COCINA NAVIDEÑA: FICHA: 3136050**	Reporte de Horas Sofia plus, RMD Drive de evidencias de formación.

2	Entregar al equipo de Sofía plus la información requerida para la asignación de rol de instructor Sena y	Envió mediante Email a Cooridinación de programas especiales la siguiente información :	Contrato No **CO1.PCCNTR.** 5821233/2024

	disponibilidad en el aplicativo	Poliza No BQ-100080502 de Fecha incio 01/02/2024 y Vencimiento sobre el contrato No. **CO1.PCCNTR.** 5821233/2024	Rol asignados en SOFIA
3	Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados.	Evalúe las siguientes fichas: **COCINA NAVIDEÑA: FICHA: 3136041** **COCINA NAVIDEÑA: FICHA: 3136050.**	Reporte de Juicios de Evaluación.
4	Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas	Evalúe las siguientes fichas: **COCINA NAVIDEÑA: FICHA: 3136041** **COCINA NAVIDEÑA: FICHA: 3136050**	Evidenciar en el drive, cada Reporte de Juicios de Evaluación.
5	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad	Elaboro Informe mensual de las actividades realizadas en el periodo. fichas: **COCINA NAVIDEÑA: FICHA: 3136041** **COCINA NAVIDEÑA: FICHA: 3136050**	

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.	70724	Soledad	19/09/2024	19/09/2024
2.	59324	Puerto Colombia	20/09/2024	20/09/2024
3.	68224	Soledad	21/09/2024	21/09/2024
4.	64224	Puerto Colombia	25/09/2024	25/09/2024
5.	68224	Soledad	26/09/2024	26/09/2024
6.	59324	Puerto Colombia	27/09/2024	27/09/2024
7.	68224	Soledad	28/09/2024	28/09/2024

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 4578211709 de la planilla de aportes con Bancoomeva para el período de noviembre 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Firma

DUBYS DEL CARMEN ALTAMAR BELTRAN

Contratista

C.C. No.44.155,037 DE SOLEDAD

Recibí a satisfacción:

Firma

GABIS DE JESUS AMAYA TORRES

Supervisor(a) Contrato No 5821233/2024

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DUBYS DEL CARMEN ALTAMAR BELTRAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3136041 - COCINA NAVIDEÑA

• 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

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3136050 - COCINA NAVIDEÑA

• 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

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	44,90

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
02/12/2024	14/12/2024	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	40,00

INSTRUCTOR: DUBYS DEL CARMEN ALTAMAR BELTRAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Generalidades:

1. El objetivo del formato es para que el supervisor de acuerdo con el manual de supervisión de la Entidad emita un informe de ejecución y evaluación del contrato de prestación de servicios.
2. El formato se encuentra relacionado con el GTH-P-013 Procedimiento Contratación de servicios personales diferentes a instructor.
3. Este formato lo debe diligenciar el supervisor que sea designado por el ordenador del gasto durante la ejecución de los contratos de prestación de servicios.
4. Este formato debe ser diligenciado cada vez que finalice un contrato de prestación de servicios.
5. El trámite que surte el formato una vez diligenciado deberá ser firmado por el supervisor con el fin de ser publicado en la plataforma SECOP II
6. Este formato no requiere impresión debe ser firmado digitalmente
7. El formato debe ser cargado en la Plataforma SECOP II.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5821233

NOMBRE DEL CONTRATISTA: DUBYS DEL CARMEN ALTAMAR BELTRAN

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C 44155037

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En POBLACIÓN DESPLAZADA POR LA VIOLENCIA Para el Programa Formación COCINA BÁSICA NIVEL 1

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1.Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro.
2.Entregar al equipo de Sofía plus la información requerida para la asignación de rol de instructor Sena y disponibilidad en el aplicativo.
3.Realizar la evaluación correspondiente a los cursos asignados.
4.Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas.
5.Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.
6. Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro De Comercio Y Servicios Regional Atlántico.

PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución es de 10 meses y 20 días , sin exceder del 20 de diciembre del 2024, de la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de requisitos para el perfeccionamiento y ejecución indicados en el contrato. Desde el 1 de febrero del 2024 hasta el 20 de diciembre de 2024.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 1/02/2024.

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 20/12/2024.

VIGENCIA DEL CONTRATO: diez meses (10) y veinte días (20) días.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

VALOR DEL CONTRATO: Valor y forma de Pago: Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de TREINTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MIL QUINIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($35.724.363) Incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA a el contratista de acuerdo con el plan de pagos anexos. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 10 pagos correspondientes a los meses de febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio agosto, septiembre, octubre y noviembre del año 2024 por un valor de TRES MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL CIENTO CINCUENTA Y NUEVE MIL PESOS M/CTE ($3.349.159) y un último pago en el mes de diciembre por DOS MILLONES DOCINETOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($2.232.773). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de AHORROS No.972027270 del BANCO BBVA, cuyo titular es el contratista. Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2024.

SUPERVISOR: Gabis De Jesús Amaya Torres

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC. .6.763.555

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_x__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

BALANCE FINANCIERO

Valor total del contrato	$35.724363
Valor Ejecutado	$35.724.363
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS:

No. De Ficha	Programa	Periodo	Entidad Asociada a la Formación	Población Impactada
2918860	**COCINA BASICA**	**07/02/2024** **28/02/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Adelita de Char)**	**Mujer Cabeza de familia: 22** **Tercera edad: 14** **Jóvenes vulnerables: 2** **Total aprendices certificados :22**
2918855	**ELAB. DE PANES ARTESANALES**	**13/02/2024** **27/02/2024**	**Alcaldía de Barranquilla. (Empresa Team Food)**	**Mujer Cabeza de familia: 34** **Tercera edad: 4** **Total aprendices certificados : 35**

2948218	**COCINA CRIOLLA NIVEL 2**	**01/03/2024** **26/03/2024**	**Alcaldía de Barranquilla. (Barrio Santa María)**	**Mujer Cabeza de familia: 8** **Tercera edad: 5** **Desplazados por la violencia: 2** **Discapacitados:** **Múltiple: 2** **Física: 5** **Visual: 1** **Auditiva: 1** **Total aprendices certificados : 16**
2948248	**PREP. DE COMIDAS RAPIDAS**	**02/03/2024** **30/03/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Barrio 7 de abri)**	**Mujer Cabeza de familia: 14** **Tercera edad: 5** **Jóvenes vulnerables: 3** **Total aprendices certificados : 20**
2948215	**ELAB. DE PROD. DE REPOSTERIA**	**04/03/2024** **27/03/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Adelita de Char)**	**Mujer Cabeza de familia: 20** **Tercera edad: 12** **Jóvenes vulnerables: 2** **Total aprendices certificados : 30**

2972836	**COCINA BASICA**	**03/04/2024** **29/04/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Barrio las palmas)**	**Mujer Cabeza de familia: 11** **Tercera edad: 16** **Total aprendices certificados : 25**
2972837	**HIGIENE Y MANIPULCION DE ALIMENTOS**	**04/04/2024** **30/04/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (CRAV Juan mina)**	**Desplazados por la violencia: 28** **Jóvenes vulnerables: 2** **Total aprendices certificados : 31**
2972839	**PREP. COMIDAS RAPIDAS**	**05/04/2024** **24/05/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Santo Domingo)**	**Mujer Cabeza de familia: 10** **Tercera edad: 9** **Jóvenes vulnerables: 4** **Total aprendices certificados : 20**
2972841	**PREP. COMIDAS RAPIDAS**	**06/04/2024** **25/05/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Bienestar al aprendiz Sena)**	**Mujer Cabeza de familia: 14** **Tercera edad: 4** **Jóvenes vulnerables: 8** **Total aprendices certificados : 20**

2997368	**ELAB. DE PROD. DE REPOSTERIA**	**02/05/2024** **30/05/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Barrio Sinaí)**	**Mujer Cabeza de familia: 13** **Tercera edad: 7** **Jóvenes vulnerables: 1** **Total aprendices certificados : 19**
2997369	**ELAB. DE TORTAS Y GALLETAS**	**07/05/2024** **29/05/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Adelita de Char)**	**Mujer Cabeza de familia: 12** **Tercera edad: 7** **Jóvenes vulnerables: 3** **Total aprendices certificados : 16**
3015105	**PREP. COMIDAS RAPIDAS**	**06/06/2024** **27/06/204**	**Alcaldía de Soledad (fund. Milagros Romero)**	**Mujer Cabeza de familia: 17** **Desplazados por la violencia: 10** **Tercera edad: 6** **Jóvenes vulnerables: 3** **Adolescente trabajador: 1** **Total aprendices certificados : 35**

3016179	**PREP. COMIDAS RAPIDAS**	**05/06/2024** **28/06/2024**	**Alcaldía de Soledad (ofic. Competitividad)**	**Mujer Cabeza de familia: 27** **Tercera edad: 3** **Total aprendices certificados : 16**
3016181	**PREP. COMIDAS RAPIDAS**	**01/06/2024** **27/07/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Adelita de Char)**	**Mujer Cabeza de familia: 25** **Tercera edad: 10** **Jóvenes vulnerables: 1** **Adolescente trabajador: 4** **Total aprendices certificados : 27**
3015107	**ELAB. DE PROD. DE REPOSTERIA**	**04/06/2024** **23/07/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Cruz roja)**	**Discapacitad Intelectual: 34** **Total aprendices certificados :34**
3021482	**ELAB. DE TORTAS Y GALLETAS**	**08/07/2024** **31/07/2024**	**Alcaldía de Soledad (Altos de los robles)**	**Mujer Cabeza de familia: 13** **Tercera edad: 9** **Jóvenes vulnerables: 1** **Adolescente trabajador: 2**

				Total aprendices certificados :22
3021483	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**04/07/2024** **26/07/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Adelita de Char)**	**Mujer Cabeza de familia: 25** **Tercera edad: 10** **Jóvenes vulnerables: 1** **Adolescente trabajador: 4** **Total aprendices certificados : 13**
3052659	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**01/08/2024** **29/08/2024**	**Alcaldía de Soledad (fund. Milagros Romero)**	**Mujer Cabeza de familia: 22** **Tercera edad: 12** **Jóvenes vulnerables: 2** **Total aprendices certificados : 21**
3053489	**COCINA CRIOLLA NIVEL 2**	**03/08/2024** **31/08/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Adelita de Char)**	**Mujer Cabeza de familia: 6** **Tercera edad: 1** **Jóvenes vulnerables: 15** **Total aprendices certificados :16**

3053911	**PREP. COMIDAS RAPIDAS**	**06/08/2024** **30/08/2024**	**Alcaldía de Soledad (Ciudad Paraiso)**	**Mujer Cabeza de familia: 21** **Tercera edad: 5** **Jóvenes vulnerables: 4** **Total aprendices certificados : 23**
3088677	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**03/09/2024** **28/09/2024**	**Alcaldía de Prto. Colombia (Colegio Eustorgio Salgar)**	**Mujer Cabeza de familia: 3** **Tercera edad: 1** **Jóvenes vulnerables: 20** **Total aprendices certificados : 21**
3088678	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**04/09/2024** **27/09/2024**	**Alcaldía de Prto. Colombia (Nodo Sena)**	**Mujer Cabeza de familia: 36** **Tercera edad: 9** **Jóvenes vulnerables: 18** **Total aprendices certificados : 54**
3088670	**ELAB. DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS**	**05/09/2024** **24/10/2024**	**Alcaldía de Soledad (fund. Milagros Romero)**	**Mujer Cabeza de familia: 23** **Tercera edad: 9**

				Jóvenes vulnerables: 2 **Total aprendices certificados : 34**
3113452	**COCINA BASICA**	**02/10/2024** **30/10/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Parroquia Sa Francisco)**	**Mujer Cabeza de familia: 6** **Tercera edad: 20** **Total aprendices certificados : 21**
3113456	**ELAB. DE PANES ARTESANALES**	**04/10/2024** **26/10/2024**	**Alcaldía de Soledad (fund. Milagros Romero)**	**Mujer Cabeza de familia: 16** **Tercera edad: 5** **Jóvenes vulnerables:6** **Total aprendices certificados : 25**
3113454	**COCINA BASICA**	**08/10/2024** **26/11/2024**	**Alcaldía de Barranquilla (Comfamiliar Atlántico)**	**Mujer Cabeza de familia: 21** **Tercera edad: 1** **Total aprendices certificados : 22**
3136053	**COCINA BASICA**	**07/11/2024** **29/11/2024**	**Alcaldía de Soledad (fund. Milagros Romero)**	**Mujer Cabeza de familia: 16** **Tercera edad: 12**

				Jóvenes vulnerables: 1 **Total aprendices certificados : 26**
3136050	**COCINA NAVIDEÑA**	**02/11/2024** **18/12/2024**	**Alcandía de Barranquilla (Barrio el Carmen)**	**Mujer Cabeza de familia: 4** **Tercera edad: 20** **Jóvenes vulnerables: 1** **Total aprendices certificados : 26**
3136041	**COCINA NAVIDEÑA**	**06/11/2024** **11/12/2024**	**Alcaldía de Soledad (fund. Milagros Romero)**	**Mujer Cabeza de familia: 18** **Tercera edad: 16** **Total aprendices certificados : 31**

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Cumplió con los términos y la ejecución de las actividades, según las obligaciones contractuales.

SANCIONES: SI___ NO_x_

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_x_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_x_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	Octubre	Cambio imagen institucional y generalidades

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DUBYS DEL CARMEN ALTAMAR BELTRAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

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

FECHA FINAL: 31/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2948248 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3016179 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2972839 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3053489 - COCINA CRIOLLA NIVEL 2

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3136053 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

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

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3053911 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3015105 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2972836 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

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

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2997369 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3088678 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3088677 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3113456 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2972841 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3136041 - COCINA NAVIDEÑA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 49,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2997368 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3136050 - COCINA NAVIDEÑA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3088670 - ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3021482 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3016181 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3052659 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3113452 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

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

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2948215 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3021483 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2972837 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2918855 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2948218 - COCINA CRIOLLA NIVEL 2

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2918860 - COCINA BÁSICA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3113454 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

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

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

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

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3015107 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1197,20

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
01/02/2024	05/02/2024	OTROS	20,00
02/09/2024	06/09/2024	OTROS	20,00
02/12/2024	14/12/2024	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 80,00

INSTRUCTOR: DUBYS DEL CARMEN ALTAMAR BELTRAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS