PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria 13 de Diciembre de 2024

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5866937
INSTRUCTOR DE COCINA
Centro de Comercio Industria y Turismo
Monteria

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5866937** del año 2024

GYSSETH MIRANDA ESPITIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50923214 de Monteria, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria y Turismo, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: **TREINTA Y CINCO MILLONES CIENTO DIECISIETE QUINIENTOS DIECISIETE PESOS M/CTE ($ 35.117.517)** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a)Un (1) pago por el mes de febrero por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS OCHETA Y DOS PESOS M/CTE ($2.425.882) b)Nueve (9) pagos iguales por los meses de marco a noviembre de 2024 valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE (3.465.545) c) Un (1) ultimo pago por el mes de diciembre por valor de UN MILLON NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($1.501.734) c/u.

Plazo: Será hasta el día 13 de Diciembre de 2024.

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo con el programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales.	Ejecución del proceso de formación en la población de victimas en el programa de preparación de alimentos y cocina. ✓ Curso complementario COCINA NAVIDEÑA ficha # 3139986 en el Barrio La Granja. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo.	Fotografías, lista de asistencia, correos y chat.
2	Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elaboró plan de trabajo con fichas de aprendizaje en el programa de elaboración de alimentos y cocina	Ficha de caracterización del programa , lista de asistencia y fotografias
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se creo la ruta de aprendizaje y se asosciaron aprendices a ruta, se registro en sofia los aprendices para el inicio del proceso de matricula, una vez terminado el curso complementario , se hace el proceso de evaluación.	Ficha de caracterización, formato de inscripciones a aspirantes sofia
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No aplica, para este mes objeto de cobro	Al finalizar la formación Se hará procedimiento evaluativo en la plataforma Sofía de los aprendices

			que culminaron el curso en su totalidad y se presentaran las actas solicitadas.
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica	No aplica
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	En este mes no se presentó caso para apoyar a aprendices en este proceso	Chats
7	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Se realizo inducción de la plataforma SIGA	INDUCCION
8	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No aplica, debido a que no pertenezco a grupo senova	No aplica
9	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Indicar que se realizo el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP II las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Formato informe mensual de ejecucion GTH-F-062 V09
10	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Cuando se de el caso	Correos, chats
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión -Terminación).	Cuando se de el caso	Correo, numero de radicado de la solicitud
12	Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se realizo´ curso introductorio de sst (primera cuenta) Atender los lineamientos del grupo de salud y seguridad en el trabajo	Certificado curso introductorio (primera cuenta se mantiene el distanciamiento físico, lavado de manos y uso de la mascarilla

13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se remiten los eventos mensuales	Formato de eventos.
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	No aplica para este mes	Correos, fotografías e informes

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
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. **4578090928** de la planilla, operador SOI y periodo Noviembre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (59) folios

Cordialmente,

GYSSETH MIRANDA ESPITIA
Contratista
C.C. No. 50923214

Recibí a satisfacción:

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
Supervisor(a) CO1.PCCNTR.5866937

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5866937 del 2024.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: GYSSETTH MIRANDA ESPITIA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 50923214 de Montería

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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo con el programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales.
2. Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.
3. Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.
4. Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales
5. Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz
6. Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz
7. Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.
8. Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática
9. Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.

10. Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.
11. Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión -Terminación).
12. Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.
13. Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.
14. Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.

Valor total del contrato	$35.117.517
Valor Ejecutado	$35.117.517
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$ 0

LUGAR DE EJECUCIÓN: DEPARTAMENTO DE CORDOBA.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Diez(10) meses, Cuatro (04) Días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **__09_ DE ___Febrero__ DE ___2024___**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **___13_ DE _Diciembre_ DE _2024_____**

VIGENCIA DEL CONTRATO: 13 de diciembre de 2024.

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y CINCO MILLONES CIENTO DIECISIETE QUINIENTOS DIECISIETE PESOS M/CTE ($ 35.117.517).

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SUPERVISOR: NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 78739438

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

IMPARTIR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE VICTIMA DEL CCIT, EN LAS SIGUIENTES FICHAS:
2944775 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3133661 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS
3024604 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
2924165 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
2970939 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3121179 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
2990723 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3009831 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS
3093101 - COCINA BÁSICA

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

2956249 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS
3072794 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3013774 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS
3028886 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS
3139986 - COCINA NAVIDEÑA
3043130 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3103620 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

EL INSTRUCTOR EJECUTÓ EL OBJETO DEL CONTRATO Y CUMPLIÓ CON LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS, ENTREGANDO MENSUALMENTE LOS INFORMES SOPORTADOS EN LA PLATAFORMA **SECOP II.** EN LA PLATAFORMA SOFÍA PLUS SE REGISTRAN LOS EVENTOS MENSUALES DE HORAS Y JUICIOSDE EVALUACIÓN.

SANCIONES: SI___ NO_X__

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

Nelson Luis De La Espriella Morales
coordinador academico
FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO CO1.PCCNTR.5866937

8. Control de cambios

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GYSSETH MIRANDA ESPITIA

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

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2944775 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3133661 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 70,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3024604 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2924165 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 119,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2970939 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3121179 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2990723 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3009831 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 70,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3093101 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2956249 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 70,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3072794 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3013774 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 70,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3028886 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 70,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3139986 - 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

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3043130 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3103620 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	1559,70

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: GYSSETH MIRANDA ESPITIA

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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PREPARACION DE ALIMENTOS.
- Código del Programa de Formación: 63550081
- 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:

✓ ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.

✓ PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.

✓ APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

✓ MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.

- Duración de la Guía: 70 horas.

2. PRESENTACIÓN



Querido aprendices, bienvenidos al curso de cocina, Preparación de alimentos. Al preparar los alimentos, el objetivo es preservar el valor nutritivo de los alimentos y utilizar grasas saludables, raciones razonables y alimentos integrales.

Utilizando métodos de cocción como: cocción al vapor, asar, hervir, cocinar en microondas, guizar, sofreír, hornear, olla a presión, tostar y dorar alimentos etc.

Esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de alimentos identificando los protocolos y los metodos de higenizacion de materias primas, equipos y utensilios.

Es importante perfeccionar las competencias y las habilidades en este oficio para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales.





CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Concepto mise en place: es un término francés que podemos traducir como “todo en su lugar'' y se utiliza en gastronomía para definir la preparación previa que debe hacerse antes de comenzar una sesión.

Técnicas de cocción: cocción al vapor, asar, hervir, cocinar en microondas, guizar, sofreír, hornear, olla a presión, tostar y dorar alimentos.

Recetas: Lasaña mixta, Arroz chino, Chorizo, Ajiaco, Musaca, Pastel de papa, Arroz paisa, Posta negra cartagenera, Pan prensado, Chop Suey, Chow Mein, Pastel de Berengena con crema de colifrol, Arroz de carne mechada, Ensalada de Lentejas, Pimentones rellenos con carne, Antipasto de Atún, Pasta con pollo y brocoli, Queso Pollo y Rollo de Carne.

Materiales: Cuchillos, tabla de picar, ollas y sartenes, espátula y cucharones, tenedor y cuchara de madera, colador, rayador, pinzas, tazas, platos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):
  - Asume las labores asignadas de manera responsable y en el tiempo y condiciones requeridas.
  - Prepara mice en place.
  - Aplica adecuadamente técnicas de cocción..
  - Utiliza equipos y utensilios requeridos.
  - Elabora el menú.

  Ambiente Requerido: Ambiente de formación, cocinas de la zona, vivienda del aprendiz.

- Materiales: Cuchillos, tabla de picar, ollas y sartenes, espátula y cucharones, tenedor y cuchara de madera, colador, rayador, pinzas, tazas, platos.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :		
Evidencias de Desempeño:	Elabora preparación de cocina de acuerdo con la receta estándar. Identifica las técnicas básicas para la elaboración de preparaciones según protocolos establecidos. Distingue las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones de acuerdo con la receta estándar. Maneja equipos y utensilios en las preparaciones de acuerdo con los manuales.	Observación directa. Observación directa. Observación directa. Observación directa. Observación directa.
Evidencias de Producto:		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Adobo: preparación que admite ingredientes diversos (especias, vinagre, vinos, aceite y sal). También se usa como base para salsas.

Abrillantar: dar brillo a pasteles o a otros preparados utilizando jalea, gelatina, mantequilla clarificada o yema de huevo

Aderezar: añadir sal y todos los condimentos necesarios tales como especias, vinagre y aceite a cualquier tipo de preparación fría.

Amasar: trabajar una masa con las manos.

Aliñar: aderezar o sazonar.

Bañar: cubrir totalmente un alimento con una materia líquida pero de suficientemente espesor como para que permanezca.

Batir: mezclar enérgicamente con varillas o batidoras una materia hasta adquirir cierta consistencia o densidad deseada.

Concasse: picar un alimento de forma gruesa (perejil, perifollo, etc.) y rústica. Condimentar: añadir especias para dar sabor.

Coulís: puré sometido a una evaporación completa de su jugo.

Decorar: embellecer con adornos para una presentación.

Espolvorear: repartir en forma de lluvia, polvo sobre un alimento.

Enharinar: envolver un alimento en harina antes de freír y rehogar.

Espumar o desespumar: quitar con la espumadera las impurezas que en forma de espuma floten en un preparado durante la cocción.

Fondo: caldo de cocción de un alimento, carne o pescado, que se utiliza para mejorar las salsas. El fondo oscuro se hace con carne de carne de res y ave. El fondo claro es una mezcla de harina y mantequilla, trabajadas a fuego lento hasta que adquieran un tono dorado.

Finas hierbas: Es un concepto propio de la cocina francesa. Se refiere a la mezcla de hierbas que acompañan una receta y que deben estar finamente picadas y muy bien seleccionadas para que den armonía al plato en cuanto a sabor y aroma.

Grumo: Parte más espesa de una sustancia disuelta en un líquido, que suele tener forma de bola pequeña. **Gratinar:** hacer tostar a horno fuerte o gratinador la capa superior de un preparado.

Guarnición: se le denomina así a lo que sirve para guarnecer o adornar los platos: las hortalizas, trufas, setas, patatas, etc. Juliana: es una manera especial de cortar las tiras. Aproximadamente 5 centímetros de largo por un milímetro de grosor.

Mice en place: Francés (pronunciación francesa: [miz ɑ̃plas], 'puesto en el lugar', literalmente, o poner en su lugar o colocación), se emplea en gastronomía para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes (ej. cortes de carne, condimentos , salsas, artículos par-cocinados, especias, verduras recién cortadas y otros componentes), que un cocinero requiera para los elementos del menú que se va a preparar durante un turno.

Montar: Preparar un plato para servir, dar una forma determinada a un alimento y servirlo adornado o decorado estéticamente. Batir una salsa o sopa con mantequilla.

Reducir: disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación para que espese.

Roux: 1) Harina y grasa, normalmente mantequilla, a partes iguales, en más o menos cantidad por litro. Constituye la base de muchas salsas, como por ejemplo la bechamel. 2) Mezcla de harina y mantequilla usada para espesar salsas y sopas.

Rectificar: Dícese de la acción que efectuamos para modificar el punto de sal, pimienta, azúcar o picante de un preparado culinario. Se rectifican los sabores en el momento que se da por terminada la cocción.

Saltear: cocinar total o parcialmente con grasas y a fuego lento para que no se pierda el jugo en un preparado que debe salir dorado.

Sazonar: condimentar un alimento para darle aroma y sabor.

Sofreír: sinónimo de rehogar.

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	**Gysseth Miranda Espitia**	**Instructor**	**Centro de comercio, industria y turismo de cordoba.**	**05/02/2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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

N.º FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3139986 No. SOLICITUD 2151667

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **cocina navideña** TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA X

CODIGO PROGRAMA: 63550186 VERSION:1 SECTOR: hotelería y turismo

CONVENIO: SENA

PROGRAMA ESPECIAL _____

FECHA: INICIO**:3/12/24** TERMINACIÓN **10/12/24**

TOTAL HORAS: **50**

N.º APRENDICES**: 25** MUNICIPIO: Corregimiento MONTERIA

VEREDA DIRECCIÓN**: BARRIO LA GRANJA**

HORARIO			
DIA	**AMBIENTE DE APRENDIZAJE fuera del centro**	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES	9 DE DIC	8 am	4: pm
MARTES	3 DE DIC ,10 DE DIC	8 am	4: pm
MIERCOLES	4 DE DIC	8 am	4 pm
JUEVES	5 DE DIC	8 am	4: pm
VIERNES	6 DE DIC	8 am	4 pm
SABADO	7 DE DIC	8am	10 am
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR : GYSSETH MIRANDA ESPITIA CC: No 50923214 TELÉFONO: 3126394632 EMAIL: Gyseth.miranda@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: _____

NIT No. _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO: _____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

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

Gyseth Miranda E.

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADÉMICO

FECHA DE ENTREGA

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso :	Cocina Navideña		
FICHA No.	3139986		
Municipio:	Monteria	Lugar:	B/ Gransa
Instructor	Gysseth Miranda	Nº. Doc. Identidad	
FECHA:	DIC 3 / 2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Bogna Marzola Paola	Araceth	34.990820	3116676915.	Paola Bogna M.
02	Val Logallo Baena	Vanessa Paola	1.067.	3016742282.	Vanessa Cogallo
03	Caldera Aguas	Diana	50.900595	3114203977	Diana
04	Blanco Cerpa B	Maluis	26552285	3158002629	
05	Garcia Bl	Tania Margarita	50891.159	3106029122	
06	Correa Surtado	Wilma Rafael	26216768	3008096922	Wilma Correa
07	Vargas Espinosa	Betty	34992322	3135460306	
08	Olaya Murillo	Luz Eugenia	50893579	3205140591	Luz Eugenia
09	Castaneda	Betty.	34969875	3135675700	Betty.
10	Izquierdo	Elena	30904467.	3234017729	Elena
11	Lucitela	Cecilia	50909700	3145216050	Cecilia
12	Caldera Aguas	Diana	50.900595	3114203977	Diana
13	Cogollo Baena	Vanessa Paola	1067909627	3015742282	Vanessa Cogollo B
14	Alcalá Caballero	Jenny Elena	34971430	3012167067	Jenny Elena C
15	Bolaño	Vanessa	50.902994	3187608467	Vanessa B
16	Mena	Lymaria	34.961.873	312 6184946	Maria Mena
17	Castro Hercos	Luz Adriana	34.988146	3004883270	Luz Adriana Castro
18	Lopez Dereix	Ayda Luz	34.992225	3107239778	Ayda Luz
19	Mendoza Alvarez	Lesly	50892120	3112012366	
20	Vargas Izquierdo	Alina del C	34971544	3135027419	Alina
21	Diaz Fuentes	Luis Eduardo	10966083	3007688593	Luis Eduardo Diaz
22	Vergara Granda	David Esneider	1044502020	3108406489	David V.
23	Diaz Arrieta	Katriany Estha	50.935.909	3023100203	Katriany Diaz.
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina Navideña
FICHA No. 3139986
Municipio: Monteria
Lugar: B / Grunge
Instructor: Gysseth Miranda
Nº Doc Identidad:
FECHA: Dic 4 / 2024
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Correa Sanchez	Ninfa	26216269	3008096922	Ninfa Correa
02	David Veragara	David Esneider	1044502020	3108406489	David U
03	Urrea Murillo	Luz Eugenia	50843579	3205340547	Luz Eugenia Ur.
04	Bravo Lett A.	Marlenis	26N22289	3158002629	
05	Izquierdo	Gloria	50904487	3234017229	Gloria
06	Cedeño P.	Luz Stela	50903700	3105216050	
07	Berrocal Fonseca	Tania Margarita	50891.159	3106029122	
08	Hevia Caraballo	Ginna Elena	34972480	3012167067	Ginna Caraballo
09	Vargas Espinal	Betty	34998322	3135460306	
10	Bolaños	Vivian	50.902.990	3187608467	Vivian D
11	Henao	Ly Mireya	34 961.873	3126184945	Mireya M
12	Calderon Aguilar	Deyanira	50900595	3114203977	Deyanira
13	Lopez Depex	Ayda Luz	34.992.225	3107239778	Ayda Lopez
14	Castañeda	Betty	34969875	3135675700	Betty
15	Castillo Baena	Vanessa Patricia	1067909677	3015792282	Vanessa Castillo B
16	Baena Manzola	Rocio Araceli	34.980.800	3116676915	Rocio Baena M.
17	Castro Maroccia	Luz dary del Rosario	34.988.146	3004883270	Luz dary Castro
18	Cuello	Marley	50849200	3120123716	Marley
19	Vargas Espinal	Alina	34971544	3135027419	
20	Diaz Fuentes	Yoselin Estefania	1096608 3	3007688573	Yoselin Estefania
21	Cedeño Pitre	Luz Stela	50.903.700	3145216050	Luz Estela
22	Diaz Arrieta	Kathiany Edith	50.935.909	3023700203	Kathiany Diaz.
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina Navideña		
FICHA No.	3139986		
Municipio:	Montería	Lugar:	B/ Granja
Instructor:	Gysseth M	Nº. Doc. Identidad	
FECHA:	Dic 5 / 2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Vergara Granado	David Esneider	1044502020	3108406489	David
02	Chavez Urueta	Ana Eugenia	50843574	3205140591	Ana E. Chavez
03	Izquierdo	Gloria	50904457	3234017729	Gloria
04	Castañeda	Betty	34969875	3175675760	Betty
05	Blanquett B	Marelvis	26152285	3158002629	Marelvis B.B
06	Correa Suarez	Nidia Reyes	26216768	3008096922	Nidia Correa
07	Cuadro D.	Saulstela	3124521600	3124521600	Saulstela
08	Berrocal Fonseca	Tania Margarita	50891159	3106029122	
09	Bellido Espinel	Betty	34992322	3135466036	
10	Caldera Ramos	Diana	50900595	3114203977	Diana
11	Cogollo Ibarra	Yessica	1067909677	3015792082	Yessica Cogollo B
12	Baena Morgola	Rocio Araceli H.	34.990.830	3116766915	Rocio Baena H.
13	Alcala Caballero	Linay Eleonor	34971430	3012167067	Linay Alcala C
14	Bolaño	Yuliana	50982994	3187608467	Yuliana B
15	Nuñez	Ley Marina	34961873	3126184945	Marina N
16	Costa Herrera	Luz Dary del Rosario	34.988.146	3004883270	Luz Dary Costa
17	Vergara Espinel	Alina	34971544	3135027419	Alina
18	Lopez Pereira	Ayda Luz	34.992.225	3107239778	Ayda Lopez
19	Diaz Zuluaga	Luis Eduardo	10966083	3007688593	Luis Eduardo Diaz Z
20	Avilez Morales	Sandra Patricia	52892130	3112012366	Sandra Avilez
21	Diaz Tibaita	Rubiany	50.935909	3023706203	Rubiany Diaz
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Cocina Navideña		
FICHA No.	3139986		
Municipio:	Montería	Lugar:	B/ Granja
Instructor:	Gysseth M	Nº. Doc. Identidad	
FECHA:	Dic 6/2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Alcalá Hidalgo	Jimaq Elena	34971430	3012167667	Jimaq Alcalá C.
02	Vergara Granda	Dunneider	1044502020	3108406459	
03	Banquez B	Aaynis	26152284	3158002629	
04	Juz Stelo	Cedeño	50907700	3145216850	
05	Correa Santos	Ninfa Rafael	26216768	3008096922	Ninfa Correa
06	Izquierdo	Elvira	50904451	3234017729	Elvira.
07	Castañeda	Betty	34969875	3135675700	Betty C.
08	Berrocal Fonseca	Tania Margarita	50'891.154	3106029122	
09	Linares Morelo	Luz Eugenia	50893579	3205114591	Luz E. Chamek
10	Vargas Goyeneche	Edith	34992322	3135466366	
11	Calderón Aguirre	Dianna	50900595	3114203947	Dianna
12	Cepeda Bozeda	Vanessa Rocio	1067909623	3015742782	Vanessa Cepeda B.
13	Baena Maroka	Rocio Araceli	34.990830	3116676915	Rocio Baena M.
14	Bolaño	Vanessa	50990994	3187608467	Vanessa B.
15	Mendoza	Maria	34961893	3126184945	Maria M.
16	Cogollo Hernandez	Luz de los Angeles	34.988146	3204833270	Luz de los Castro
17	Lopez Pereira	Ayda Luz	34.992.225	3107239778	Ayda Lopez
18	Vargas Estevez	Alina	34971544	3135027419	
19	Diaz Salcedo	Luis Eslo	10966083	3007688593	Luis Eslo Diaz
20	Avila	Marlee	50892.704	3112012366	Marlee
21	Diaz Atencia	Katiana E.	50.935.909	3023700203	Katiana Diaz.
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina Navideña
FICHA No: 3139986
Municipio: Montería
Instructor: Gysseth M
Lugar: P.I. Granja
Nº. Doc. Identidad:
FECHA: Dic 7 / 2024
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Castro Ug	Betty	34969875	3135695700	Betty
02	Bitancurt Vicente	Maxine	1011122589	315 8002639	
03	Correa Montes	Walter Rafael	1061062...	3...	
04	Ruiz Silva	Cecilio	10103...	31...	
05	Berrocal Fonseca	Tania Margarita	50871157	3106025122	
06	Olivera Murillo	Luis Eugenio	5084357...	320 514 25 97	
07	Acosta Caballero	Jurgeleska	34971430	3012167067	
08	Bettys Vargas	Vergara Eduardo	34982322	3135460306	
09	Bolaños	Viviana	50.902994	3187608467	
10	Alquicedo	Gloria	52.904.487	3234017129	
11	Muñoz	Luz Maria	34 961 873	3126184945	
12	Calderon Aguirre	Dorcas	50.900.595	3114203977	
13	Rocio Marzola	Rocio Arnedy	34.990830	3116676915	
14	Ospino Barrera	Vanessa Paola	1067909627	3015742282	
15	Castro Vergara	Luzdary del Rosario	34.988146	3004883229	
16	Marley Avila		50892170	3120123766	
17	Vergara Angel	Alina	34971544	3135027419	
18	Vergara Blanco	David Esneider	Vergara 1044	502020-3208406489	
19	Diaz Fuentes	Luis Edo	10966083	3007688573	
20	Lopez Peralta	Ayda Luz	34.992.225	3107239778	
21	Diaz Arrieta	Katriany Diaz	50.935.909	3023700203	
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

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

Nombre del Curso :	Cocina Navideña		
FICHA No.	3139986		
Municipio:	Monteria	Lugar:	B/ Granja
Instructor:	Gysseth Miranda	Nº. Doc. Identidad	
FECHA:	DIC 9 / 2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Bogna Marzola Paiva	Araceli	34.990820	3116676915	Paiva Bueno M.
02	Vasquez Coquilla Baena	Vanessa Rocio	1.067.	3016742282	Vanessa Coquilla
03	Caldera Alvarez	Diana	50.900595	3114203977	Diana
04	Blanco Cerpa B	Maluris	26152285	3138002629	
05	Garcia Bl Jose	Tania Margarita	50891.105	3106029122	
06	Correa Surtelo	Dinora Rosa	26216768	3008096922	Dinora Correa
07	Vasquez Esquivel	Betty	34992322	3135460306	
08	Olaya Murillo	Luz Eugenia	50893579	3205140591	Luz Eugenia
09	Castaneda	Betty	34969875	3135675700	Betty
10	Izquierdo	Elena	30904467	3234017729	Elena
11	Lucitela	Credelio	50909700	3145216050	
12	Caldera Alvarez	Diana	50.900595	3114203977	Diana
13	Coquilla Baena	Vanessa Rocio	1067909627	3015742282	Vanessa Coquilla A
14	Alcala Cruzalb	Emely Elena	34971430	3012167067	Emely Alcala C
15	Bolano	Vanessa	50.902994	3187608967	Vanessa B
16	Muñoz	Lymarine	34.961.873	322 6184945	Marine Muñoz
17	Castro Hernandez	Luz Dary del Rosario	34.989141	3004883270	Luz Dary Castro
18	Lopez Dereix	Ayda Luz	34.992225	3107239778	Ayda Luz
19	Mendoza Avila	Lina	50893170	3112012366	
20	Vasquez Esquivel	Alina del C	34971544	3135027419	Alina V.
21	Diaz Zuluaga	Luis Eslo	10966083	3007688593	Luis Eslo Diaz
22	Vergara Granda	David Esneider	1044502020	3108406489	David V.
23	Diaz Arrieta	Katriany Esth	50.935909	3023100203	Katriany Diaz
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso :	Cocina Navideña		
FICHA No	3139986		
Municipio:	Monteria	Lugar:	B / Grunge
Instructor	Gysseth Miranda	Nº. Doc. Identidad	
FECHA:	Dic 10 / 2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Correa Santero	Ninfa R.	26216768	3008096922	Ninfa Correa
02	David Vergara G	David Esneider	1044502020	3108406489	David V
03	Flores Padilla	Luz Eugenia	50893579	3205340549	Luz Eugenia Ch.
04	Bravo Cleft B.	Marinis	26952289	3158002625	
05	Izquierdo	Gloria	50904487	3234017729	Gloria I
06	Idrobo P.	Luz Stella	50903700	3105216050	
07	Bernal Fonseca	Tania Margarita	50891.159	3106029122	
08	Hurtado Cisneros	Yinggo Elenn	34976280	3012167067	Yinggo Elenn C
09	Vargas Espinal	Betty	34992322	3135460306	
10	Bolaños	Viviana	50.902990	3182608457	Viviana A
11	Mena	Ivy Mena	34 961.893	3126184945	Mena M
12	Calderon Segura	Diana	50900595	3174203977	Diana
13	Lopez Depex	Ayda Luz	34.992.225	3107239778	Ayda Lopez
14	Castañeda	Betty	34969875	3135675700	Betty
15	Capillo Baena	Vanessa Carolina	1067909677	3015792282	Vanessa Capillo B
16	Baena Manzola	Rocio Araceli	34.990.830	3116626915	Rocio Baena M
17	Castro Herrera	Luz dary del Rosario	34.988.146	3004883270	Luz dary Castro
18	Fuller	Marley	50894200	3120123766	Marley
19	Vargas Espinal	Alina	34971544	3135027419	
20	Diaz Tuberquia	Jose Estiv	1096608 3	3007688573	Jose Estiv Diaz
21	Ledesma Pais	Luz Stella	50.903.700	3145216050	Luz Estella
22	Diaz Arteta	Kathiany Estiv	50.935.909	3023700203	Kathiany Diaz.
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Función Pública

INTEGRIDAD PÚBLICA

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

Gysseth Miranda Espitia

C.C 50.923.214

Participó y completó el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 16 de agosto 2024

Aura Isabel Mora

Directora de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 765799233000
























SENA
INSTRUCTOR



GALANTINA DE POLLO

Ingredientes



3 lb pechuga de pollo abierta
1 lb carne molida de cerdo
1 lb de tocino sin piel
1 queso mozarela y 1 jamón
¼ de uvas pasas
¼ de alcaparras (opcional)
¼ de aceitunas
Cebolla blanca, pimentón rojo y verde
Mantequilla, aceite
Vino blanco
Sal, pimienta, azúcar, páprika
Papel aluminio

Tiempo de preparación: 2 horas y media

Instrucciones:

- Adobar la pechuga de pollo con sal pimienta y mostaza
- En papel aluminio colocar el pollo (barniza el papel con aceite y paprika)
- Adoba la carne de cerdo con sal pimienta paprika, el vino blanco, las aceitunas, las uvas pasas y el tocino finamente picado.
- Cortar los vegetales en tiras (juliana)
- Armar los rollos, asegurando que el relleno este bien distribuido y envolver en papel aluminio.
- Colocar los rollos en una bandeja para hornear, llevar al horno a 180 grados, por aproximan dente 45 min.

ENSALADA WALDORF DE MANZANA

Ingredientes



1 lechuga romana (crespa)
2 manzanas rojas
2 manzanas verdes
250 gr de uvas rojas o verdes
Frutos secos (opcional)
1 lb de queso mozarela (bloque)
Queso parmesano (opcional)

Para el aderezo: crema de leche, leche condensada
Sal pimienta al gusto

Tiempo de preparación: 2 horas y media

Instrucciones:

- Cortar todas las frutas en cuadros
- Trocear la lechuga
- En un bol agregar todos los ingredientes para adicionar el aderezo.
- Agregar el queso parmesano para servir.

ARROZ VERDE NAVIDEÑO

Ingredientes



1 lb de arroz
1 lata de maíz
1 pimentón rojo en cubos
100 gr (jamón)
1 cebolla blanca grande
3 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite
1 cuchara de mantequilla
Sal, azúcar
1 manojo Perejil

Tiempo de preparación: 2 horas y media

Instrucciones:

- En un caldero colocar la mantequilla, un poco de aceite y dorar la cebolla blanca y el ajo cuando esta dorada agregar el arroz lavado y dejar unos min, agregar (el agua licuada con el manojo de perejil) y sal pimentar.
- Cuando que seque dejar a fuego bajo por 15 min.
- Luego destapar para agregar el pimentón rojo, el maíz dulce, jamón cortado en cuadros.
- Tapar por 5 min y servir.

SALSA DE MANGO Y JENJIBRE

Ingredientes



2 mangos maduros picados
1 cuchara de jengibre
¼ de taza de azúcar morena
Vinagre de manzana (opcional)
Canela en polvo
1 cucharita de Maizena (opcional)

Tiempo de preparación: 2 horas y media

Instrucciones:

- Licuar los mangos. mezclar el jugo con el jengibre, el azúcar morena , el vinagre de manzana y la canela
- Cocinar a fuego lento durante 15 min o hasta que la salsa este espesa
- Dejar enfriar antes de servir

LOMO DE CERDO RELLENO

Ingredientes



3 lb de lomo de cerdo entero
1 queso mozarela y 1 jamón
1 queso crema
1 manojo Espinaca
Mantequilla, aceite
Sal, pimienta, páprika, ajo en polvo
Mostaza, orégano
Papel aluminio
Hilo de bridar

Tiempo de preparación: 2 horas y media

Instrucciones:

- Adobar la carne de cerdo con sal pimienta, paprika, ajo, orégano y mostaza
- Blanquear un poco la espinaca (darle un baño de calor con agua caliente y luego dejarla en agua fría.
- Estirar la carne de cerdo en una tabla para rellenar, colocando capa de queso crema, jamón, capa de queso mozarela y terminar con la espinaca.
- Armar los rollos, asegurando que el relleno este bien distribuido y bridar (amarrar con el hilo)
- Sellar el rollo con mantequilla y un poco de aceite
- Colocar los rollos en una bandeja para hornear, taparlo con papel aluminio llevar al horno a 180 grados, por aproximan dente 30 min, luego destapar el rollo y dejarlo hornear 15 min.
- Dejar reposar para servir acompañado de una salsa

ARROZ DE ALMENDRA NAVIDEÑO

Ingredientes



1 lb de arroz
1 lata de maíz
½ tacita de Cabello de ángel (fideos)
100 gr de tocineta
1 cebolla blanca grande
3 dientes de ajo
¼ de uvas pasas
1 taza de coca cola
2 cucharadas de aceite
1 cuchara de mantequilla
Sal, azúcar
2 cucharas de Salsa soya
1 pimentón rojo
100 gr de almendras laminadas
Perejil al gusto

Tiempo de preparación: 2 horas y media

Instrucciones:

- En un caldero dorar la tocineta, cuando esta dorada agregar la cebolla y el ajo, luego el maíz tierno, las uvas pasas y la mantequilla.
- Incorporar el arroz y dejar nacarar.
- Luego agregar la Coca-Cola, la salsa de soya y rectificar los sabores con sal y pimienta, matizar con un poco de azúcar.
- Dorar los fideos y agregar al arroz, dejara secar y tapar a juego bajo por 15 min aprox.
- Destapar para agregar pimentón rojo finamente picado y almendras laminadas y un toque de perejil opcional.

ENSALADA FRESCA DE FRUTAS

Ingredientes



1 lechuga crespa
Patilla, melón
Fresa, piña
Para el aderezo: kumis
Sal pimienta al gusto

Tiempo de preparación: 2 horas y media

Instrucciones:

- Cortar todas las frutas en cuadros
- Trocear la lechuga
- En un bol agregar todos los ingredientes para adicionar el aderezo .

PAPA CRIOLLA A LA CREMA

Ingredientes



1 lb de papa criolla (amarilla)
1 barra de mantequilla
Sal pimienta
Queso parmesano

Crema de leche

Cebollín

Tiempo de preparación: 2 horas y media

Instrucciones:

- Cocinar las papas en agua con sal
- Cuando estén blandas escurrir, adicionarles mantequilla, ajo, sal pimienta , la crema de leche , mezclar y dejarlas tapadas por 3 min
- Destapar y adicionar el queso parmesano y el cebollín finamente picado

SALSA DE VINO

Ingredientes



500 ml de vino tinto
Mantequilla
Azúcar morena
1 taza de caldo de res o fondo
1 cucharita de Maizena (opcional)
Sal pimienta
1 cebolla blanca finamente picada
2 dientes de ajo

Tiempo de preparación: 2 horas y media

Instrucciones:

- En una olla derretir la mantequilla a fuego bajo, agregar cebolla finamente picada y el ajo, dejar sofreír
- Agregar el vino tinto, el fondo de res, la azúcar, pizca de sal pimienta, mezclar bien y llevar a reducción por 5 min o hasta que este espesa
- Dejar enfriar la salsa antes de servir