PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, 16 de diciembre del 2024

Señor (a)
DAVID ALBERTO ORTEGA MEJIA
SUPERVISOR (A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5879747
INSTRUCTOR G08
CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
MONTERIA.

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5879747 del 2024.

MARCELA ISABEL DORIA GARCES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50921212 de Monteria, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria Y Turismo de Cordoba, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTE TRES PESOS M/CTE ($46.888.223) cada uno. esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera a) DIEZ (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno. b) un (1) pago por el mes de diciembre de 2024 por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SETECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($2.252.773)

Plazo: Será hasta el 15 de Diciembre de 2024

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se apoya la planeación de la formación técnica y complementaria de acuerdo al programa de formación asignado, **Cursos complementarios** **REPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA.** **COCINA COLOMBIANA.** **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** aplicar métodos de cocción de acuerdo a estándares establecidos. tratar los residuos de acuerdo a parámetros medio ambientales. utilizar áreas de trabajo, equipos y utensilios, de acuerdo con las normas establecidas.preparar el mise en place de acuerdo a la receta estándar y a la programación realizada. elaborar preparaciones básicas de acuerdo a la receta estándar.	Anexo evidencias fotográficas y listados de asistencia

		Resultado de aprendizaje: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estandar, de acuerdo con los requerimierntos de servicio, logrando los estandares establecidos. Elaborar platos calientes y fríos de gastronomia colombiana, de acuerdo a estandares establecidos.	
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elaboro la guía de aprendizaje de los complementarios Reparaciones para cocina navideña. Cocina colombiana.	Guía de aprendizaje subido en el informe.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se creo ruta, se asociaron y se evaluaron a los aprendices de la fichas **3116963 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES** **3139613 COCINA COLOMBIANA** **3139602 PREPARACION PARA COCINA NAVIDEÑA**	Anexo pantallazos de las fichas en el informe mes de diciembre .
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Durante este mes no se ejecuto esta obligación contractual	No aplica este mes de cobro
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Durante este mes de diciembre no se a realizado acta finales de cierre ya que el técnico que tengo asignado no esta en etapa lectiva.	No aplica para este mes objeto de cobro.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo	No se realizo proceso de deserción ya que no hay aprendisces hasta la fecha para desertar.	No aplica para este mes objeto de cobro.

	establecido en el reglamento del aprendiz.		
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se realizo proceso de novedades de los aprendices en la plataforma sofia plus, ya que no se ha dado la oportunidad de realizar la primera novedad	No aplica para este mes objeto de cobro..
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado)	Se aportan los documentos utilizados en el proceso de la formación como guias de aprendizaje, y listados de asistencias.	Guias de aprendizaje, y listados de asistencias adjuntados en el informe mes de diciembre .
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Durante este mes objeto de cobro no se participo en proyectos de investigación.	No aplica para este mes objeto de cobro.
10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Se realizo el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP II: Gestión Financiera. Gestión Contractual.	Información registrada en el aplicativo SecopII Planilla si contratistas. Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10.
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Hasta la fecha no se han presentado anomalías.	No aplica aun para este mes objeto de cobro.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion - Terminacion)	Hasta la fecha no se han presentado anomalías, no aplica para este mes objeto de cobro	No aplica aun para este mes objeto de cobro.

13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendieron todas las solicitudes realizadas por el supervisor de contrato. Se envio cuadro de evento mes de diciembre .	Informe mes de noviembre subido en secop II. Cuadro de ventos adjuntados mes de diciembre.
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	Durante este periodo no se gestionó la colocación de aprendices en las modalidades de etapa productiva.	No aplica

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.	106424	MONTERIA-SAN BERNARDO DEL VIENTO	25/10/2024	25/10/2024
2.	106424	MONTERIA-SAN BERNARDO DEL VIENTO	26/10/2024	26/10/2024
	106424	MONTERIA-SAN BERNARDO DEL VIENTO	27/10/2024	27/10/2024

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

del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No **4580920581** de la planilla, Expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de noviembre de
2024 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en (x) folios

Cordialmente,

Firma 

MARCELA ISABEL DORIA GARCES
Contratista
C.C. No. 50921212 de Monteria

Recibí a satisfacción:

Firma
DAVID ALBERTO ORTEGA MEJIA
SUPERVISOR (A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR 5879747 de 2024
INSTRUCTOR G08

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

REGIONAL CORDOBA

CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO

NOMBRE COMPLETO DEL INSTRUCTOR:	MARCELA ISABEL DORIA GARCES	AÑO:	2024
CÉDULA:	50921212	MES:	DICIEMBRE

PARTE HORAS DIRECTAS A FORMACIÓN - PROGRAMAS EN FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA

			HORARIO		FECHA		DIAS														
Ficha	Programa de Formación	Tipo	Hora Inicial	Hora Final	Fecha Inicio	Fecha Fin	L	M	M	J	V	S	D	Días	Si es programa complementario ¿INCLUIR FESTIVOS?	COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Horas por sesión	Cantidad Sesiones	Festivos	Total Horas
COMPLEMENTARIO	PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA	COMPLEMENTARIO	13:00	21:00	2/12/2024	11/12/2024	X	X	X	X	X			Lunes; Martes; Miércoles; Jueves; Viernes		PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	APLICAR METODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. o TRATAR LOS RESIDUOS DE	8	8	0	64
COMPLEMENTARIO	COCINA COLOMBIANA	COMPLEMENTARIO	6:00	12:00	2/12/2024	12/12/2024	X	X	X	X	X			Lunes; Martes; Miércoles; Jueves; Viernes		PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIERNTOS DE	6	9	0	54
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																TOTAL HORAS					118

PARTE HORAS OTRAS ACTIVIDADES

PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

ACTIVIDAD		JUSTIFICACIÓN	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORARIO DESDE		HORARIO HASTA	HORAS
1								
2								
3								
4								
5								
					TOTAL HORAS			0

PARTE CAPACITACIÓN INSTRUCTORES PLANTA

NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN			FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORARIO DESDE		HORARIO HASTA	HORAS
1								
2								
3								
					TOTAL HORAS			0

PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA

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

FECHA DESDE	HASTA	HORARIO DESDE		HASTA	HORAS
		TOTAL HORAS			0

TOTAL HORAS REPORTADAS		118

FIRMA DEL INSTRUCTOR: MARCELA ISABEL DORIA GARCES

COMPLEMENTARIO EN PREPARACIONES
COCINA COLOMBIANA
FICHA N° 3139613

Durante el desarrollo de este curso se le presento al aprendiz todo lo relacionado a las técnicas de los sabores colombianos aplicado al mundo comercial. Se identificaron métodos (horno), técnicas (compras, pesos y medidas) y presentación comercial (tendencias de presentación fotografías y empaques). De la mano con los precios de venta al público.




LA QUINTA

















COMPLEMENTARIO EN PREPARACIONES
COCINA NAVIDEÑA

FICHA N° 3139602

Durante el desarrollo de este curso se le presento al aprendiz todo lo relacionado a las técnicas de los sabores navideños aplicado al mundo comercial. Se identificaron métodos (horno), técnicas (compras, pesos y medidas) y presentación comercial (tendencias de presentación fotografías y empaques). De la mano con los precios de venta al público.
















FELIZ NAVIDAD











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 colombina – complementario			
FICHA No. 3139613			
Municipio: Montería		Lugar: Finca la Quinta	
Instructor: **Marcela Doria**		Nº. Doc. Identificación.	**50921212**
FECHA:	09/12/2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	NIETO ARGEL	ARLEYS DEL CARMEN	1003404557	Arley Nieto
02	PACHECO OSORIO	DEISY LILIANA	1130078161	DEYCI
03	PASTRANA PEREZ	WILSON MANUEL	1064309693	Wilson Pastrana
04	CARVAJAL PEREZ	NEBIS DEL CARMEN	50923419	NEVIS CARVAJAL
05	PASTRANA PEREZ	OSCAR LUIS	1064309691	Oscar Luis Pastrana.
06	GONZÁLEZ MADERA	YANIS MARIA	1067869510	YANIS Gonzalez
07	URANGO PEREZ	SANTIAGO ANDRES	1003400549	Santiago Urango
08	ALVAREZ CARVAJAL	YULIANA	1067870438	Yuliana alvarez
09	SOBRINO MARTINEZ	YUDIS MARIA	1064983034	Yudis Sobrino M.
10	ARRIETA VEGA	CARMEN ALICIA	25774894	Carmen Arrieta.
11	PETRO CARDENAS	YOBANIS ENRIQUE	78712842	
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Marcela Doria Garcés

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 colombina – complementario			
FICHA No. 3139613			
Municipio: Montería		Lugar: Finca la Quinta	
Instructor: **Marcela Doria**		Nº. Doc. Identificación.	**50921212**
FECHA:	10/12/2024	HORARIO:	

Nº	*APELLIDOS*	*NOMBRES*	*DOC. IDENT.*	*FIRMAS*
01	NIETO ARGEL	ARLEYS DEL CARMEN	1003404557	Arley Nieto
02	PACHECO OSORIO	DEISY LILIANA	1130078161	DeICi
03	PASTRANA PEREZ	WILSON MANUEL	1064309693	Wilson Pastrana.
04	CARVAJAL PEREZ	NEBIS DEL CARMEN	50923419	NEVIS CARVAJAL
05	PASTRANA PEREZ	OSCAR LUIS	1064309691	Oscarlas Pastrana.
06	GONZÁLEZ MADERA	YANIS MARIA	1067869510	YANIS Gonzalez
07	URANGO PEREZ	SANTIAGO ANDRES	1003400549	Santiago Urango
08	ALVAREZ CARVAJAL	YULIANA	1067870438	Yuliana Alvarez
09	SOBRINO MARTINEZ	YUDIS MARIA	1064983034	Yudis Sobrino M.
10	ARRIETA VEGA	CARMEN ALICIA	25774894	Carmen Arreta
11	PETRO CARDENAS	YOBANIS ENRIQUE	78712842	
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Marcela Doria Garcés

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 colombina – complementario			
FICHA No. 3139613			
Municipio: Montería		Lugar: Finca la Quinta	
Instructor: **Marcela Doria**		Nº. Doc. Identificación.	**50921212**
FECHA:	04/12/2024	HORARIO:	

Nº	*APELLIDOS*	*NOMBRES*	*DOC. IDENT.*	*FIRMAS*
01	NIETO ARGEL	ARLEYS DEL CARMEN	1003404557	Arley Nieto.
02	PACHECO OSORIO	DEISY LILIANA	1130078161	DeiCi
03	PASTRANA PEREZ	WILSON MANUEL	1064309693	Wilson Pastrana
04	CARVAJAL PEREZ	NEBIS DEL CARMEN	50923419	NEVIS CARVAJAL
05	PASTRANA PEREZ	OSCAR LUIS	1064309691	Oscar Luis Pastrana
06	GONZÁLEZ MADERA	YANIS MARIA	1067869510	YANIS Gonzalez
07	URANGO PEREZ	SANTIAGO ANDRES	1003400549	Santiago Urango
08	ALVAREZ CARVAJAL	YULIANA	1067870438	Yuliana alvarez
09	SOBRINO MARTINEZ	YUDIS MARIA	1064983034	Yudis Sobrino M.
10	ARRIETA VEGA	CARMEN ALICIA	25774894	Carmen Arrieta.
11	PETRO CARDENAS	YOBANIS ENRIQUE	78712842	
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Marcela Doria Garcés

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: Preparaciones para cocina Navideña			
FICHA No. 3139602			
Municipio: Montería		Lugar:	
Instructor: Marcela Daria		Nº. Doc. Identificación.	50 921 212
FECHA: 02-12-2024		HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Herrera	Yenis	1073813346	Yenis Gonzalez
02	Flores Carrillo	Olivia Fix	25801447	
03	Ruiz Herrera	Katerine Patricia	1.071.354.794	
04	Pallenga Sanabria	Pallenga	34978839	
05	Bernett Campos	Cesar Augusto	1.067.840.200	
06	Gomez Pichad	Gaviria	33.154.911	
07	DIAZ HERNANDEZ	OVORBY CLARISA	50'898.569	
08	Rendón Gómez	Fabiola Edith	34.985.318	Fabiola Rendón
09	PALOMINO GUEVARA	SIRDY MARCELA	1082887695	
10	Rivero Romero	Zohor Rilens	1073776226	
11	Sanchez Gonzalez	Astrid Carolina	1065806303	
12	DURAN RUIZ	ONIX PATRICIA	25784799	ONIX DURAN
13	Pavelo Carrillo	Ana Maria	50890624	
14	Tordecilla Espitia	Eusebio Segundo	6887.913	
15	Angel Estrella	Eurelio Jose	10.781.813	
16	CANTERO BRUNAL	DIEGO ANDRES	1078837	DIEGO ANDRES C
17	Angel Tuente	Carolina	1062.790.422	
18	Salgado Negrete	Manuel Jovanis	1.068.416.572	Manuel Salgado
19	Doria Angel	Ester	1.003.049.243	
20				
21				
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:	Preparaciones Para Cocina Navideña		
FICHA No.	3139602		
Municipio:	Montería	Lugar:	
Instructor:	Marcela Dorria	Nº. Doc. Identificación.	50921 212
FECHA:	03-12-2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Herrera	Yenis	1073803346	Yenis Gonzalez
02	FUENTES CARRILLO	OLGA ESTHER	25.801447	
03	RUIZ HERRERA	KATERINE PATRICIA	1071.354.789	
04	Sanabria de S	Dilkenson	3497 8839	
05	Pernett Gomez	Cesar Augusto	1.067.840.200	
06	Gomez Pinedo	Yaneidis	33.154.911	
07	DIAZ HERNANDEZ	OYORBY CLARISA	50'898.569	
08	Rendón Gómez	Fabiola Edith	34985918	Fabiola Rendón
09	PALOMINO GUEVARA	SANDY MARCELA	1082879855	
10	Rivero Romero	Zahir Yulena	1093570226	
11	Sanchez Cordoba	Astrid Carolina	1065000343	
12	Pave Ruiz	Onix Patricia	25.784.799	Onix Pave
13	Ravelo Carrillo	Ana Maria	50890624	
14	Eusebio Tordecilla	Eusebio Segundo	6.889.913	
15	Evelio Arcavel	Estrella	10.781.813	
16	CALDERON BRUSAL	DIEGO ANDRES	10.768.313	DIEGO ANDRES C
17	Angel Fuentes	Carolina	1062.960.422	
18	Saldando Negrete	Manuel David	1068.416.592	
19	Osorio Angel	Ender	1.003.049.243	
20				
21				
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:	Preparaciones para cocina Navideña		
FICHA No.	3139602		
Municipio:	Montería	Lugar:	
Instructor:	Marcela Dorra	Nº. Doc. identificación.	
FECHA:	04-12-2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Herrera	Yeris	1073813346	Yeris Gonzalez
02	Fuentes Carrillo	Olivia Esther	25801447	Fuentes Carrillo
03	Ruiz Herrera	Katerine Patricia	1071354784	Katerine Ruiz
04	Granados G.	Dilenys	34978329	Dilenys G.
05	Bernett Gomez	Cesar Augusto	1.067.840.202	
06	Gamez Ochoa	Yaneth	33154910	
07	DIAZ HERNANDEZ	OYORBY CLARISA	50'898.569	
08	Rendón Gómez	Fabiola Edith	34985318	Fabiola Rendón
09	Palomino Goevara	Sindy Marcela	1082871895	Sindy
10	Rivero Romero	Zoho Milena	1073976260	Zoho Rivero
11	Sanchez Gonzalez	Astrid Carolina	1065006343	Astrid Sanchez
12	Duque Ruiz	Onix Patricia	25784799	Onix Duque
13	Pavelo Carrillo	Ana Maria	50890624	Ana Maria Pavelo
14	Tordecilla Espitia	Eusebio Segundo	6.887.913	Eusebio Tordecilla
15	Arael Estrella	Evelio Arael	10.781.813	Evelio
16	Calderon Becerra	Diego Andres	10.768.313	Diego Andres C.
17	Arael Flores	Carolina	1.062.900.402	Carolina Arael
18	Delgado Nevrete	Manuel Daniel	1.066.446.572	Manuel Delgado
19	Osorio Arael	Fider	1.003.049.243	Fider Osorio
20				
21				
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:	Preparaciones para cocina Navideña		
FICHA No.	3139602		
Municipio:	Montería	Lugar:	
Instructor:	Marcela Doria	Nº. Doc. Identificación.	
FECHA:	05-12-2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Herrera	Yenis	1073813346	Yenis Gonzalez
02	FLOREZ CARRILLO	OMAIRA PAZ	25801447	
03	RUIZ HERRERA	KATERINE PATRICIA	1.071.259.794	
04	Pallares Sanchez	Pallares	34978839	
05	Hernandez Gomez	Cesar Augusto	1.067.840.220	
06	Gomez Pitalua	Yaqueline	33.154.910	
07	DIAZ HERNANDEZ	OYORBY CLARISA	50'898.567	
08	Reudón Gómez	Fabiola Edith	34.985.317	Fabiola Reudón
09	PALOMINO GUEVARA	SINDY MARCELA	1082899695	
10	Rivero Romero	Johan Rilena	1073976226	
11	Sanchez Gonzalez	Astrid Carolina	1065006393	
12	DUQUE RUIZ	ONIX PATRICIA	25784799	ONIX DUQUE
13	Pavelo Carrillo	Ana Maria	50890624	
14	Tordecilla Espitia	Reinaldo Leonardo	6.887.913	
15	Angel Estrella	Evelio José	10.781.813	
16	CALDERON BRUNAL	DIEGO ANDRES	1078[illegible]38	DIEGO ANDRES C
17	Angel Fuentes	CAROLINA	1067.990.422	
18	Salgado Negrete	Manuel David	1.068.416.372	Manuel Salgado
19	Doria Angel	Ender	1.003.049.243	
20				
21				
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:	Preparaciones para Cocina Navideña		
FICHA No.	3139602		
Municipio:	Montería	Lugar:	
Instructor:	Marcela Doria	Nº. Doc. Identificación.	50921272
FECHA:	06-12-2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Herrera	Yenis	1073813346	Yenis Gonzalez
02	FLORES CARRILLO	CHUHA FIR	25801447	
03	Ruiz Herera	Katerine Patricia	1.041.254.794	
04	Bullanga Sanchez	Paloma	3497-8839	
05	Hernett Gamez	Cesar Augusto	1.067.[illegible]20	
06	Gomez Pelaez	Yaneth	33.151.910	
07	DIAZ HERNANDEZ	OYORBY CLARISA	50898.567	
08	Rendón Gómez	Fabiola Edith	34.985.318	Fabiola Rendón
09	PALOMINO GUEVARA	SINDY MARCELA	1082881695	
10	Rivera Romero	Zohor Milena	1073776226	
11	Sanchez Gonzalez	Astrid Carolina	1065006393	
12	DUQUE RUIZ	ONIX FABIANA	25784799	ONIX DUQUE
13	Pavelo Carrillo	Ana Maria	50890624	Ana Maria Pavelo
14	Tordecilla Espitia	Reinaldo Ramiro	6.887.913	
15	Angel Estrella	Evelio José	10.781.813	
16	CARDONA BRUNAL	DIEGO ANDRES	10.768.33	DIEGO ANDRES C
17	Angel Flores	Carolina	1067.980.422	
18	Delgado Negrete	Manuel David	1.068.416.572	Manuel Delgado
19	Doria Angel	Ester	1.003.049.293	
20				
21				
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:	Preparaciones Para Cocina Navideña		
FICHA No.	3139602		
Municipio:	Montería	Lugar:	
Instructor:	Marcela Dorta.	Nº. Doc. Identificación.	50 921 212
FECHA:	09-12-2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Herrera	Yenis	1073813346	Yenis Gonzalez
02	FLORES CARRILLO	OLIVIA FIX	25801447	
03	RUIZ Herrera	Katerine Patricia	1.011.354.794	
04	Pallenga Sanchez	Paloma	3497 8839	
05	Hernett Gomez	Victor Augusto	1.067.[illegible]20	
06	Gomez Ochoa	Yaneth	33.154.911	
07	DIAZ HERNANDEZ	OVORBY CLARISA	50898.507	
08	Reudón Gómez	Fabiola Edith	34.985.318	Fabiola Reudón
09	PALOMINO GUEVARA	SINDY MARCELA	1082881695	
10	Rivera Romero	Zahir Milena	1073776276	
11	Sanchez Gonzalez	Astrid Carolina	1065906393	
12	DUQUE RUIZ	ONIX Patricia	25784799	ONIX DUQUE
13	Pavelo Carrillo	Ana Maria	50890624	
14	Tordecilla Espitia	Reinaldo Ramiro	6.887.943	
15	Angel Estrella	Eulio José	10.781.813	
16	CARREDANO BRUNAL	DIEGO ANDRES	10.768.23	DIEGO ANDRES C
17	Angel Flores	Carolina	1067.980.422	
18	Eduardo Negrete	Manuel David	1.068.446.532	Manuel Delgado
19	Doris Angel	Esther	1.003.049.243	
20				
21				
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:	Preparaciones para cocina Navideña.		
FICHA No.	3139602		
Municipio:	Montería.	Lugar:	
Instructor:	Marcela Doria	Nº. Doc. Identificación.	50921 212
FECHA:	10-12-2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Herrera	Yenis	1073813346	Yenis Gonzalez
02	Flores Arrillo	Olivia Fic	25801447	
03	Ruiz Herera	Katerine Patricia	1.011.258.194	
04	Pallares Sanchez	Pallares	34978939	
05	Barnett Gomez	Cesar Augusto.	1.067.854.220	
06	Gomez Tobar	Yaneth	33.154.911	
07	DIAZ HERNANDEZ	OVOKBY CLARISA	50'842.567	
08	Rendón Gómez	Fabiola Edith	34.985.318	Fabiola Rendón
09	PALOMINO GUEVARA	SINDY MARCELA	1082888695	
10	Rivero Romero	Zahir Milena	1073976226	Zahir Rivero
11	Sanchez Gonzalez	Astrid Carolina	1065806393	Astrid Sanchez
12	DUQUE RUIZ	ONIX FABIOLA	25784799	ONIX DUQUE
13	Pavelo Carrillo	Ana Maria	50870624	Ana Maria Pavelo
14	Tordecilla Estrella	Reinaldo Ramon	6.887.913	Reinaldo Tordecilla
15	Arrel Estrella	Eulalio José	10.781.813	Eulalio
16	CARDENAS BRUNAL	DIEGO ANDRES	10.769.23	DIEGO ANDRES C
17	Angel Fuentes	Carolina	1067.950.422	
18	Salgado Negrete	Manuel David	1.058.416.572	Manuel Salgado
19	Maria Angel	Esther	1.003.049.743	Esther
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

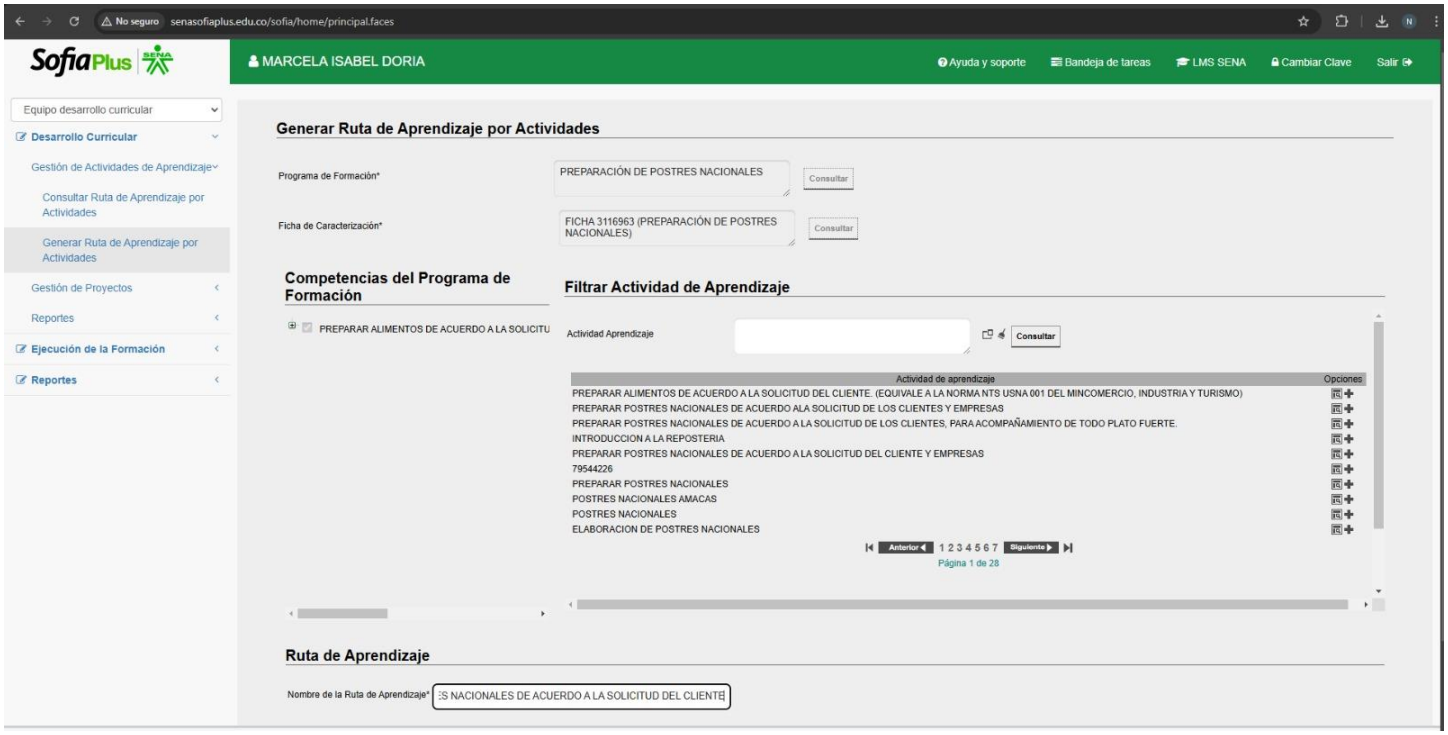
Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

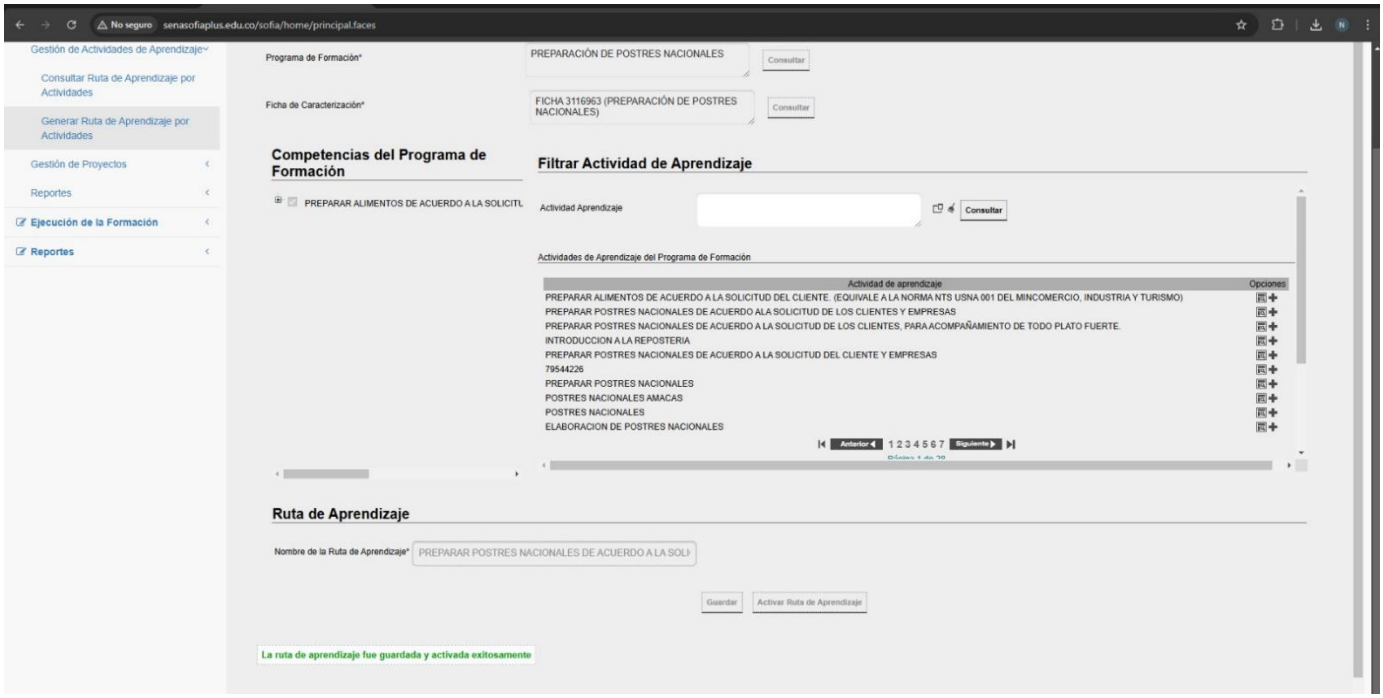
Nombre del Curso:	Preparaciones para Cocina Navideña		
FICHA No.	3139609		
Municipio:	Montería	Lugar:	
Instructor:	Marcela Dona.	Nº. Doc. Identificación.	50 921 212
FECHA:	11 - 12 - 2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Herrera	Yenis	1073813346	Yenis Gonzalez
02	Flores Carrillo	Olivia Fis	25801447	
03	Ruiz Herrera	Katerine Patricia	1.071.254.194	
04	Pallenga Sanchez	Pallenga	34978839	
05	Hernett Gomez	Cesar Augusto.	1.067.840.200	
06	Gomez Pelaez	Yaqdal	33.154.911	
07	DIAZ HERNANDEZ	OVOKBY CLARISA	50'892.567	
08	Rendón Gómez	Fabiola Edith	34.985.318	Fabiola Rendón
09	PALOMINO GUEVARA	SINDY MARCELA	1082881695	
10	Rivero Romero	Zahir Milena	1073976726	Zahir Rivero
11	Sanchez Gonzalez	Astrid Carolina	1065006393	Astrid Sanchez
12	DUQUE RUIZ	ONIX FABIOLA	25784799	ONIX DUQUE
13	Pavelo Carrillo	Ana Maria	50890624	Ana Maria Pavelo
14	Tordecilla Espitia	Reinaldo Fernando	6.887.913	Reinaldo Tordecilla
15	Angel Estrella	Eulicio José	10.781.813	Eulicio
16	CANTERO BRUNAL	DIEGO ANDRES	1078.28.38	DIEGO ANDRES C
17	Angel Montes	Cristina	1067.990.422	
18	Alvarado Negrete	Manuel Gerardo	1.068.416.592	Manuel Delgado
19	Maria Angel	Esther	1.003.049.293	Esther
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

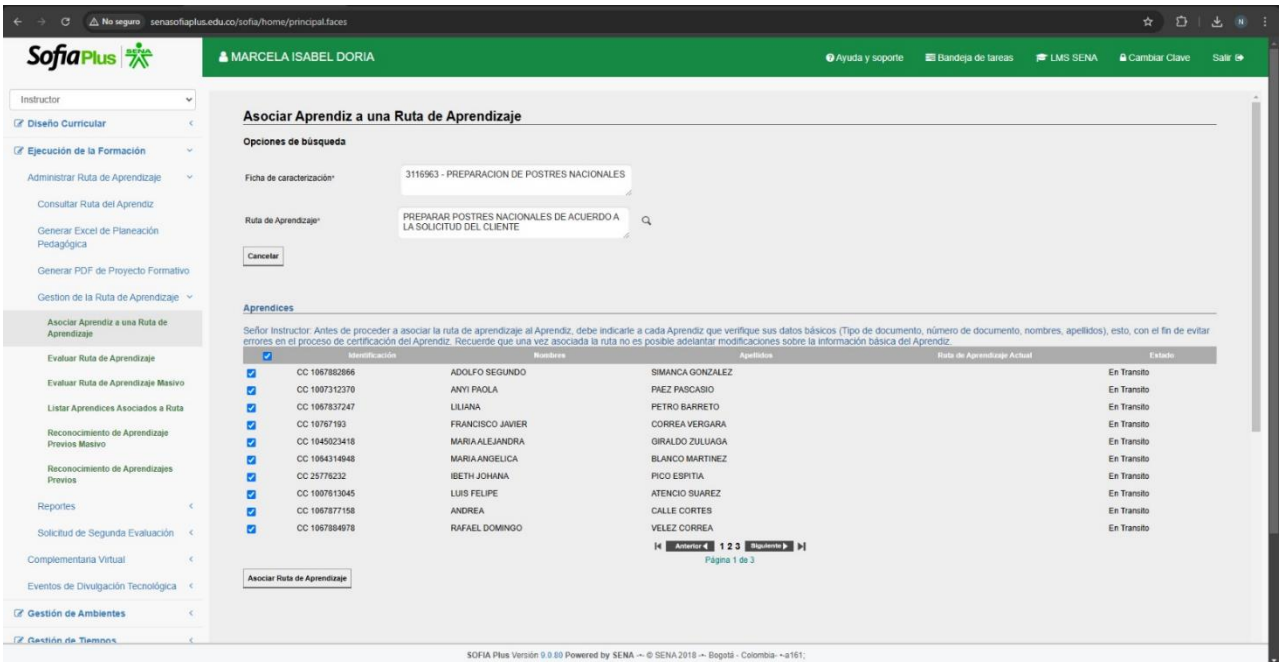
FIRMA DEL INSTRUCTOR

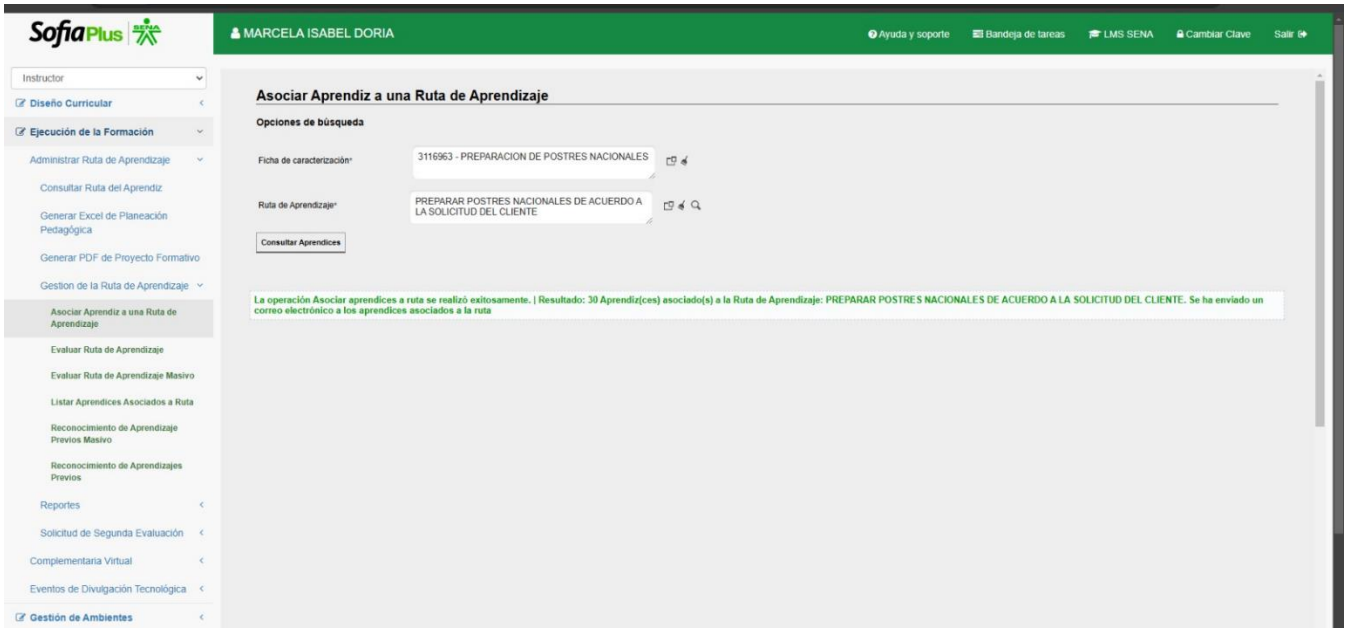
ANEXO PANTALLAZO DE CREACIÓN DE RUTA DE LA FICHA 3116963 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES



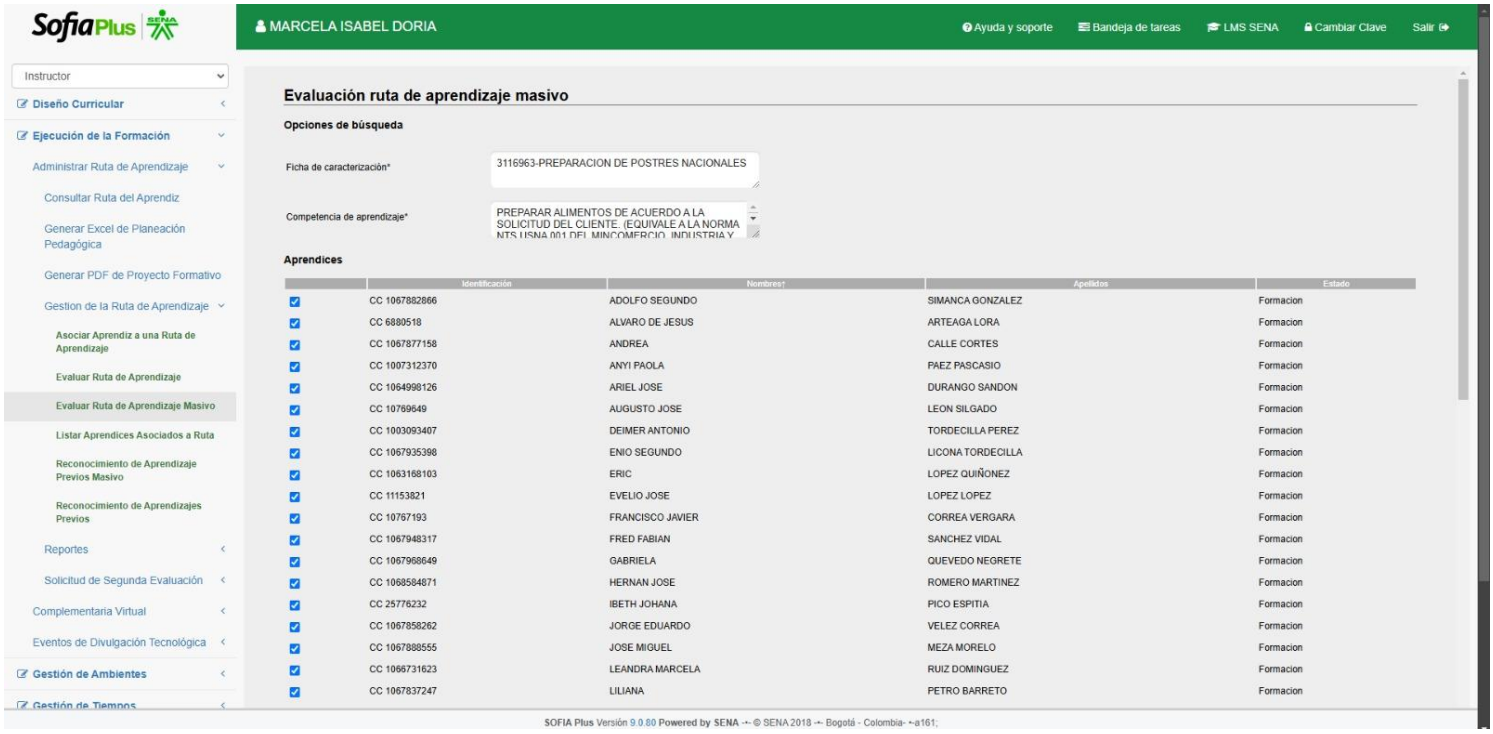


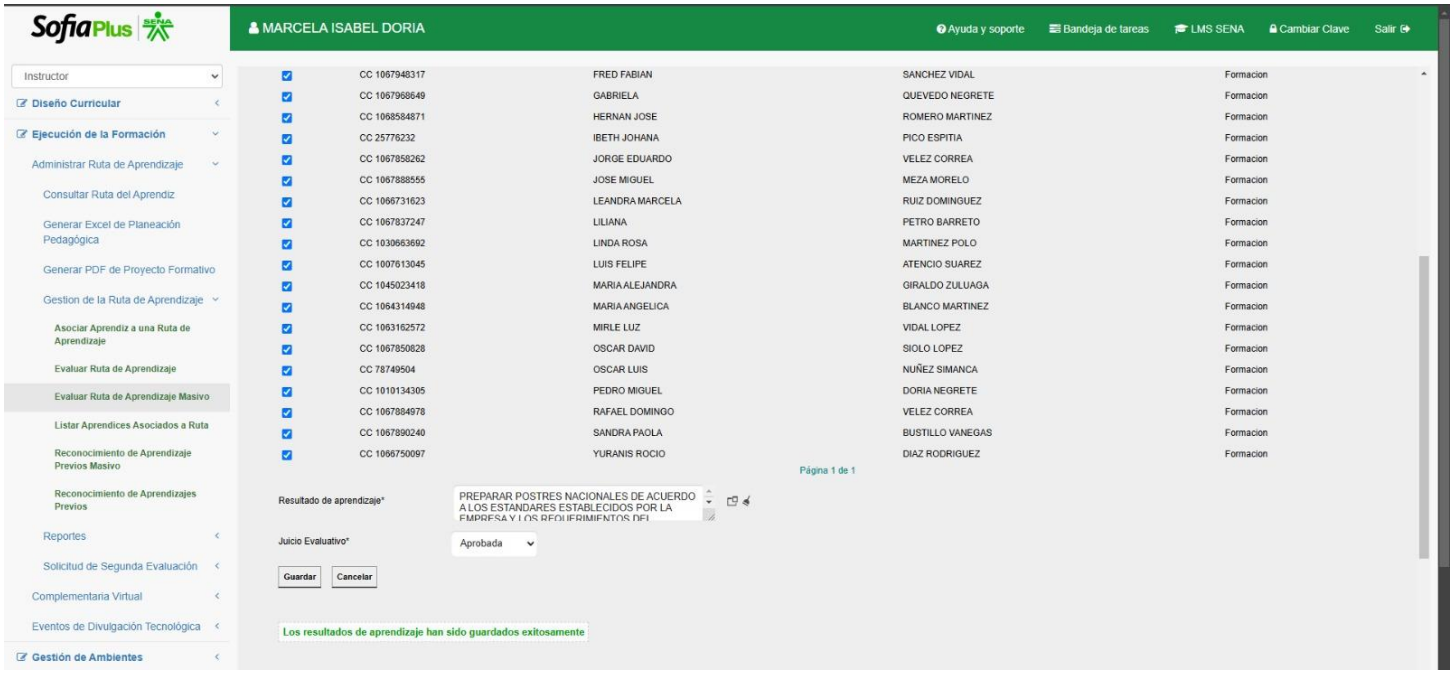
ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES DE LA FICHA 3116963 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES



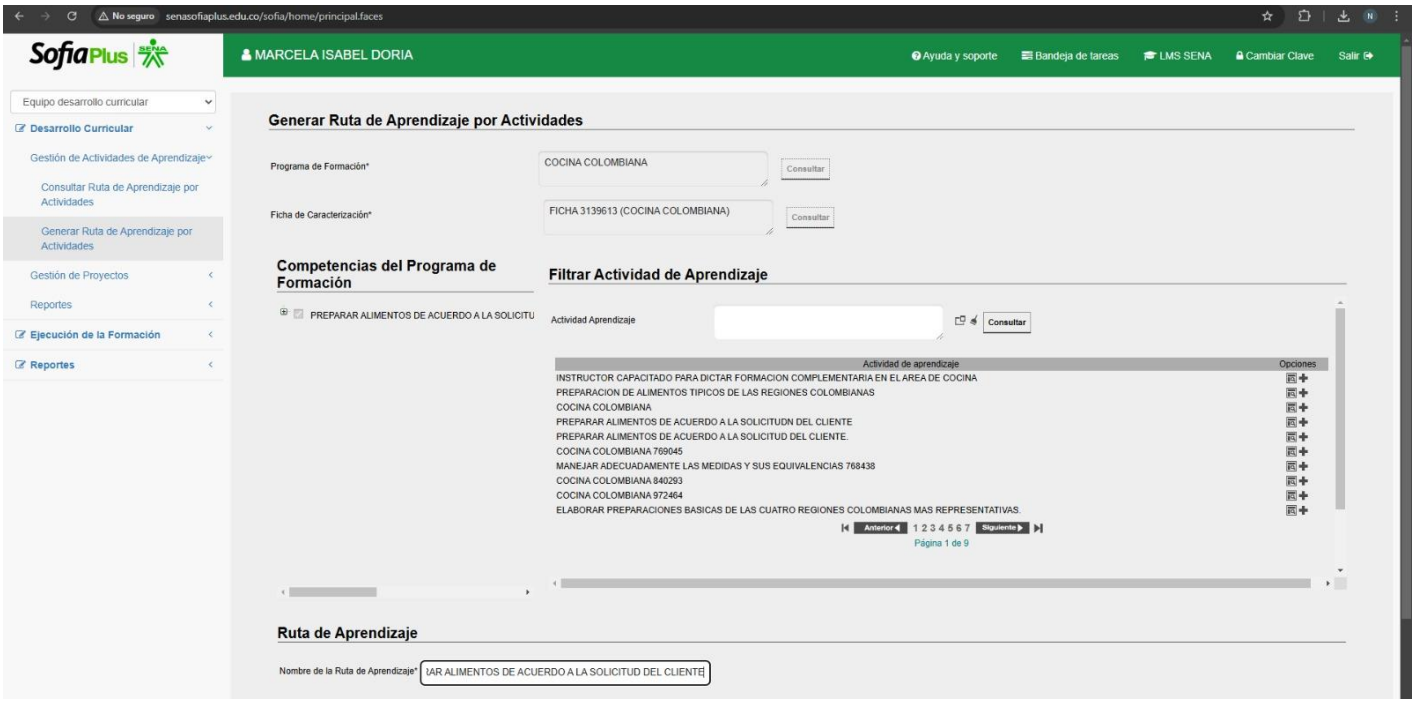


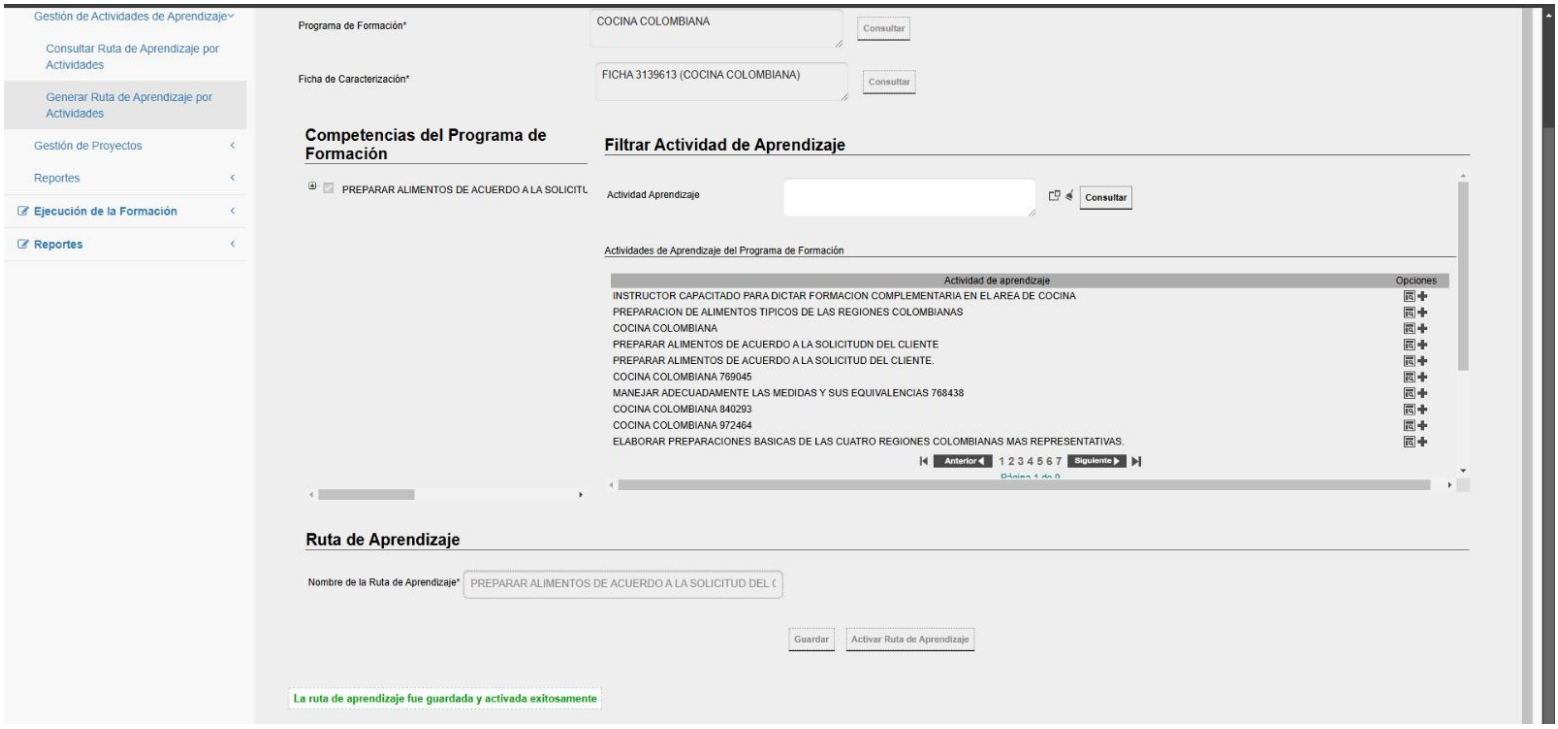
ANEXO PANTALLAZO DE EVALUACION DE LA FICHA 3116963 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES



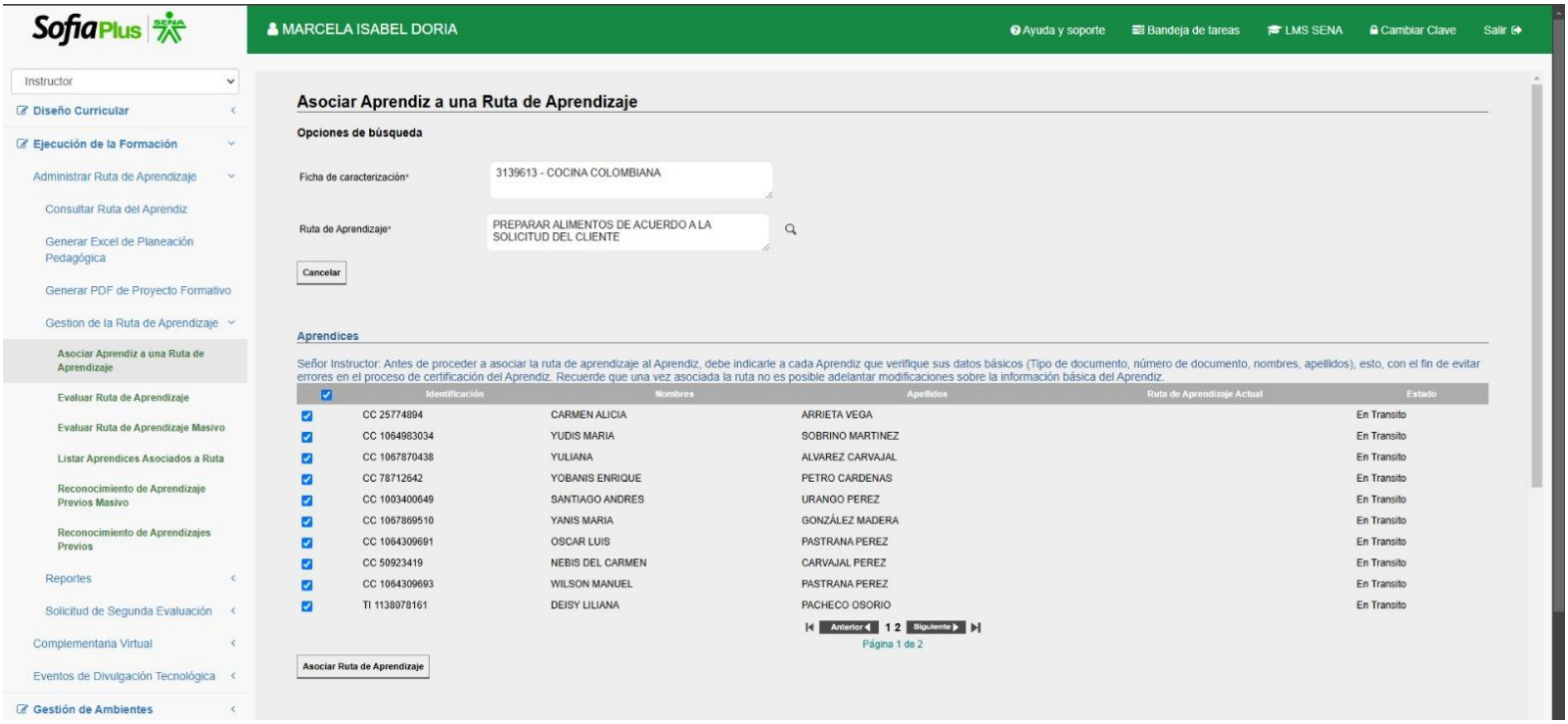


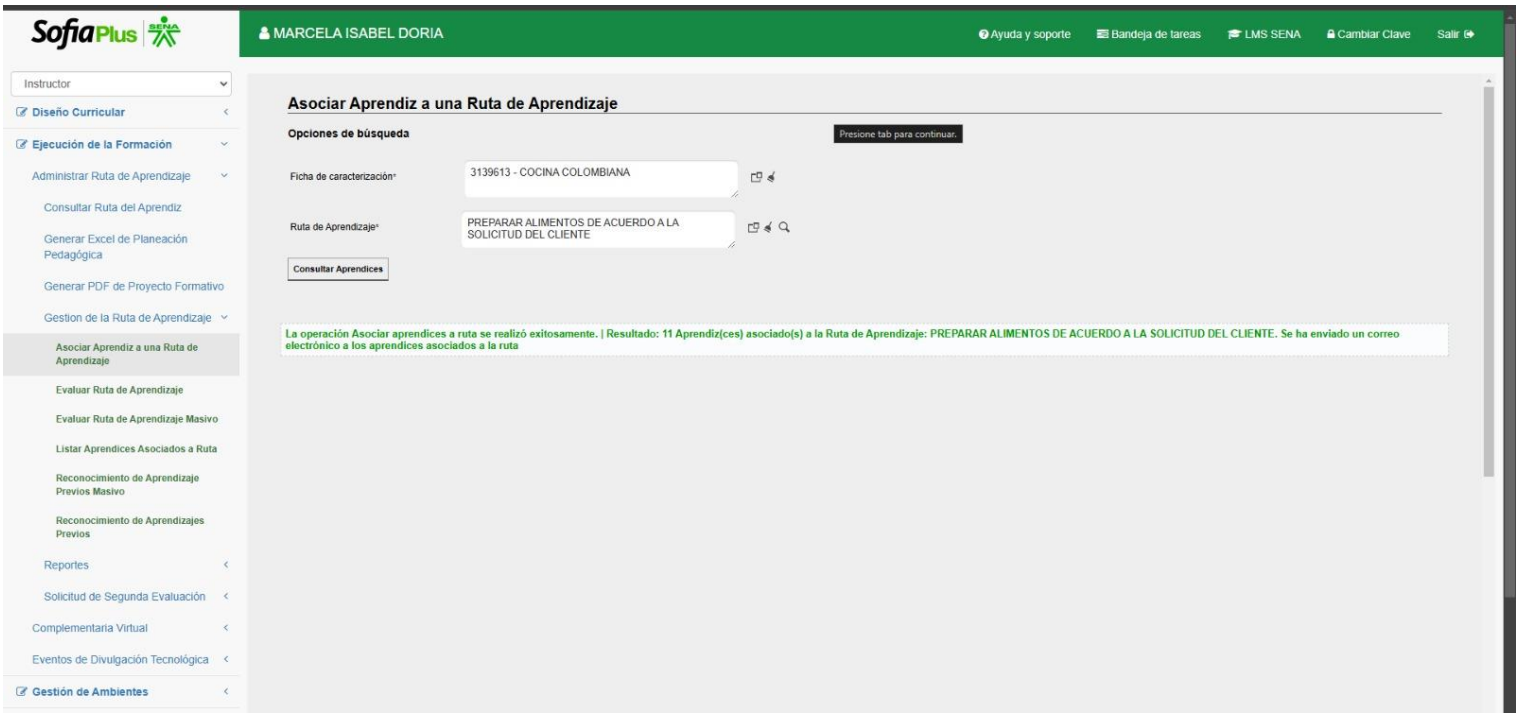
ANEXO PANTALLAZO DE CREACIÓN DE RUTA DE LA FICHA 3139613 COCINA COLOMBIANA



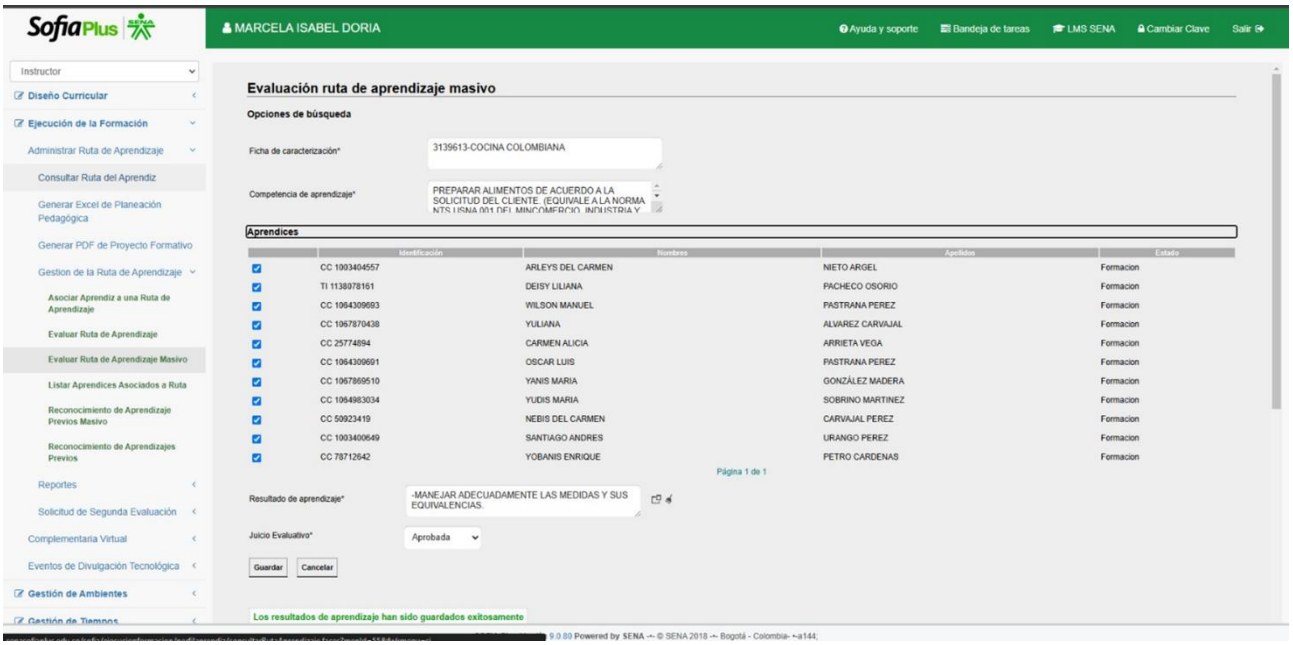


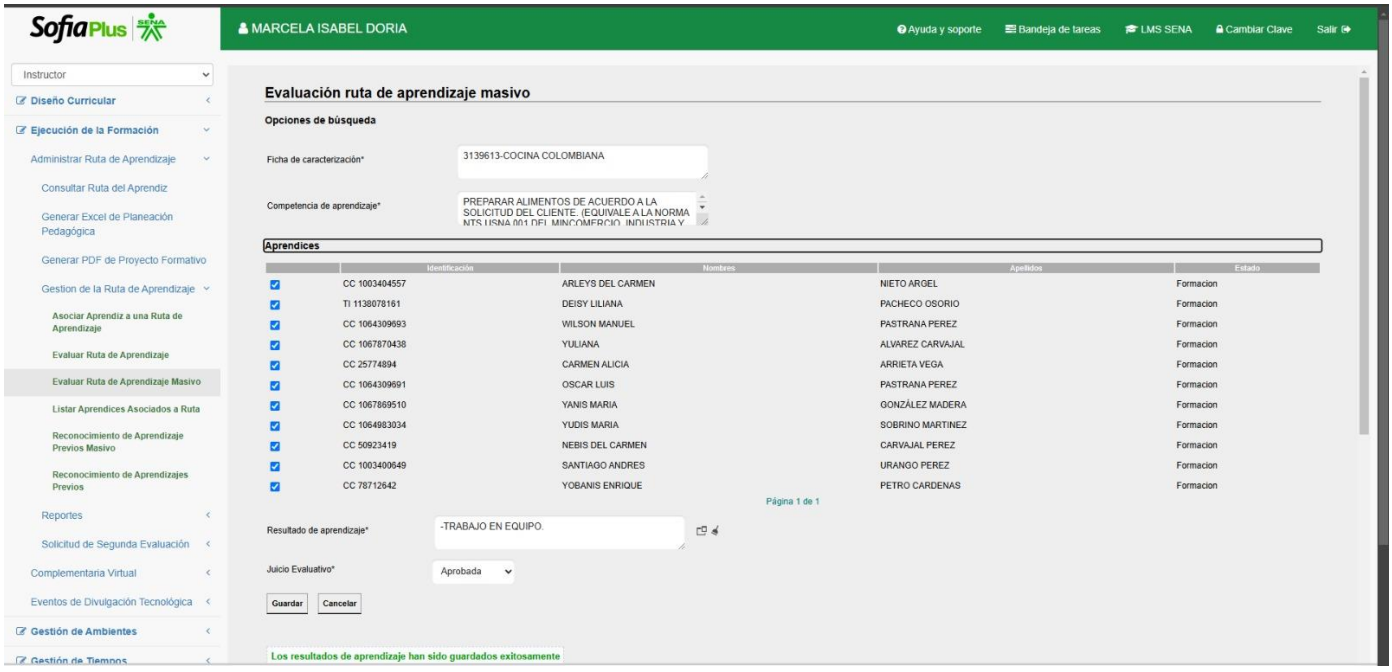
ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES DE LA FICHA 3139613 COCINA COLOMBIANA



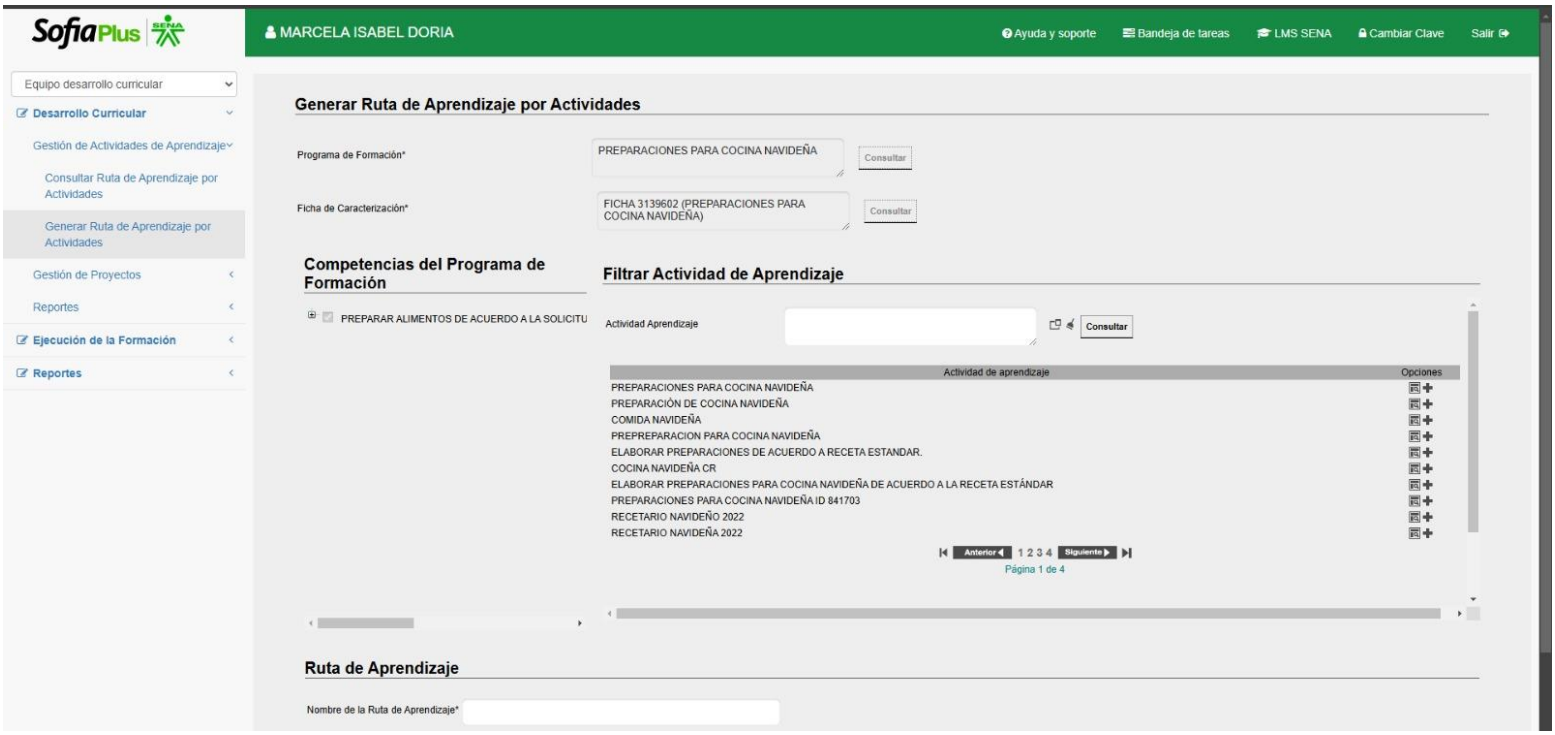


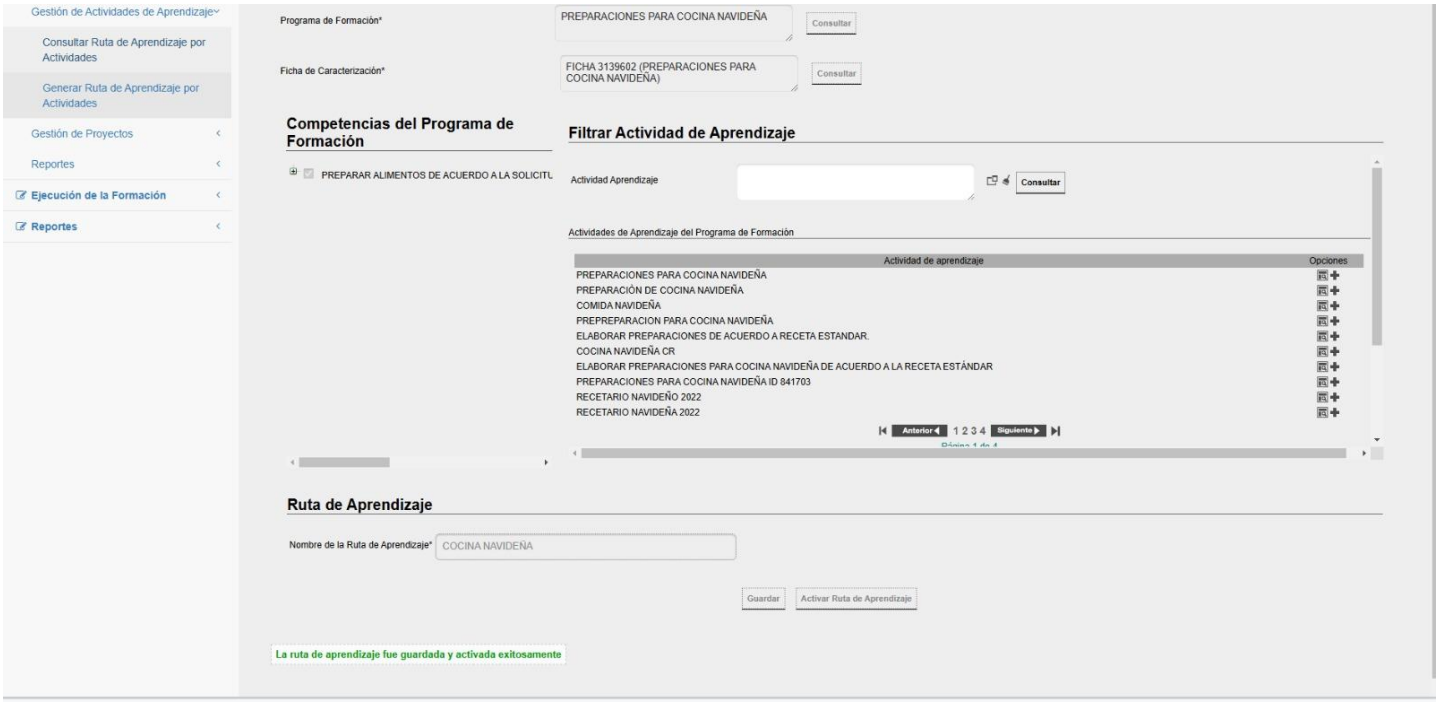
ANEXO PANTALLAZO DE EVALUACION DE LA FICHA 3139613 COCINA COLOMBIANA



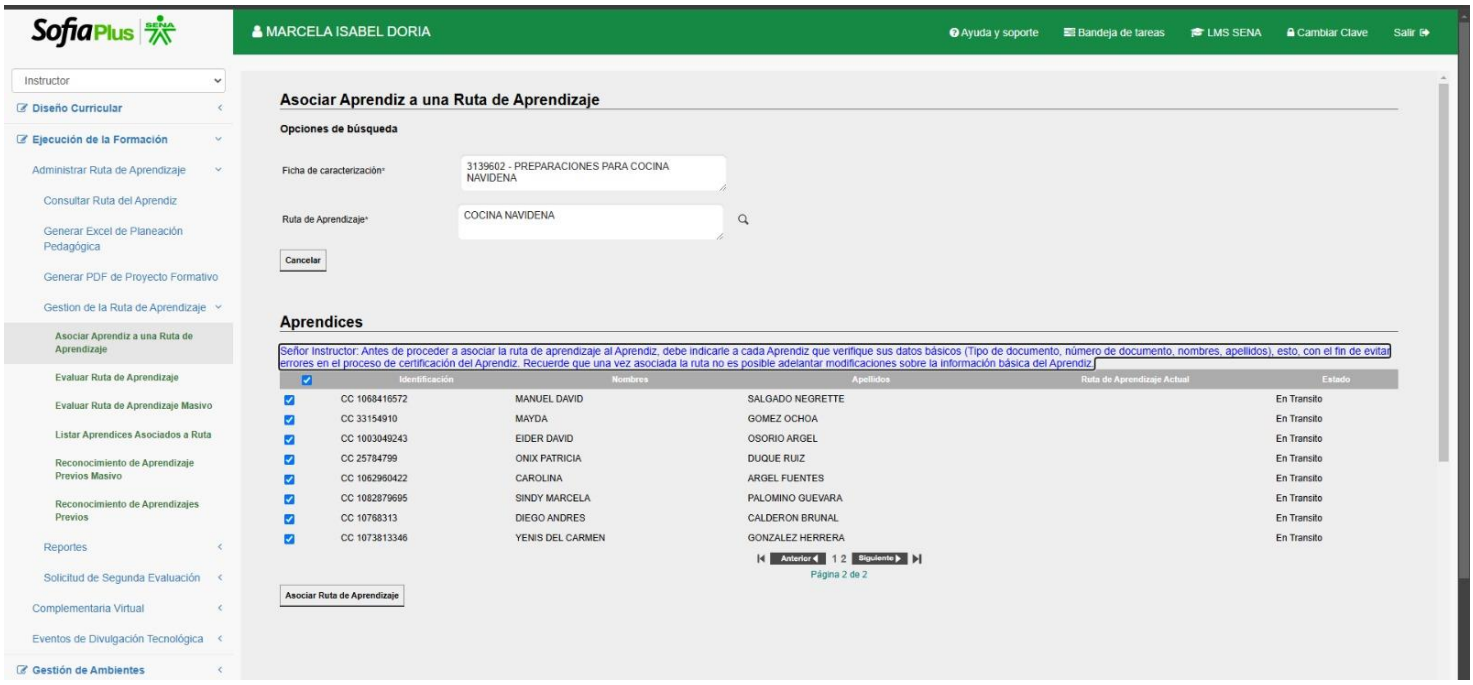


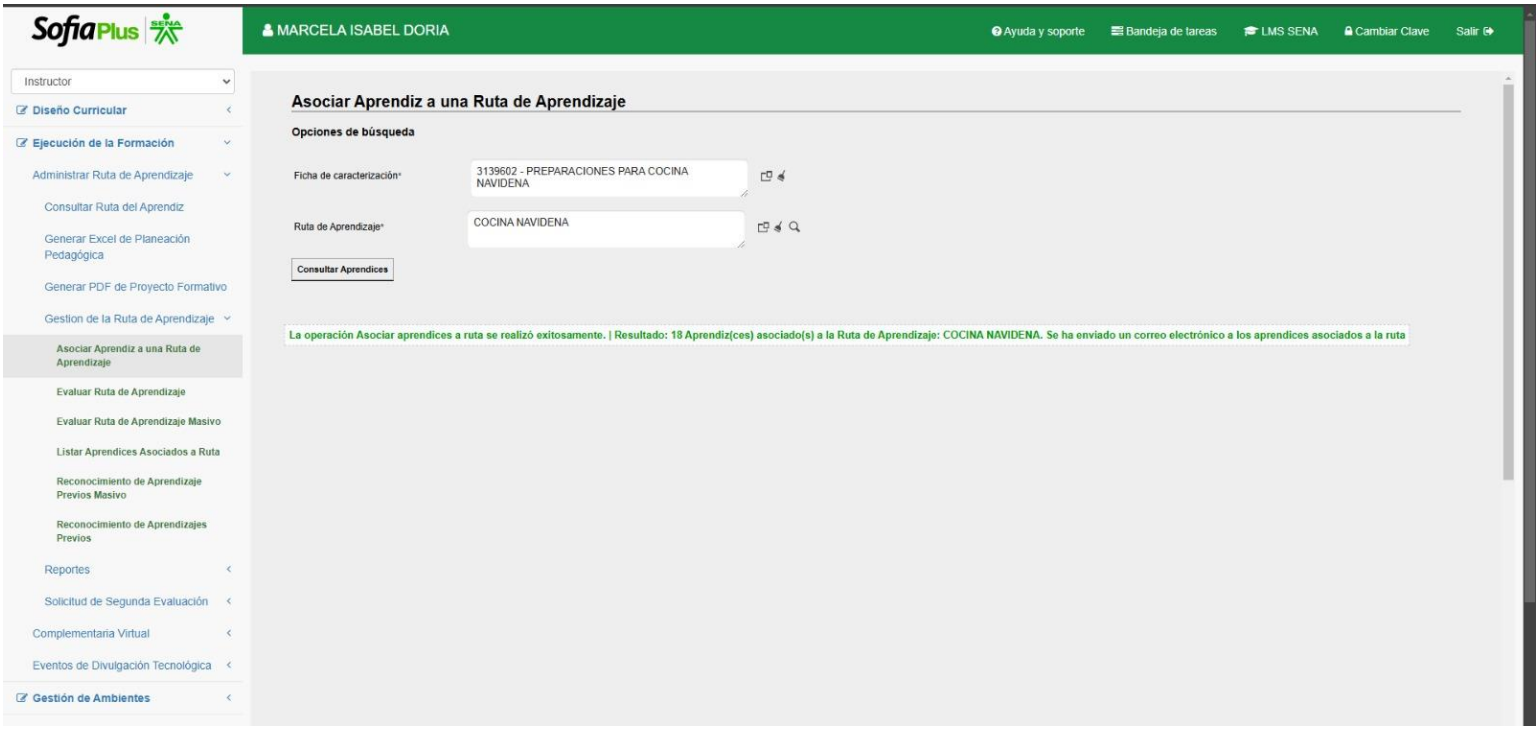
ANEXO PANTALLAZO DE CREACIÓN DE RUTA DE LA FICHA 3139602 PREPARACION PARA COCINA NAVIDEÑA



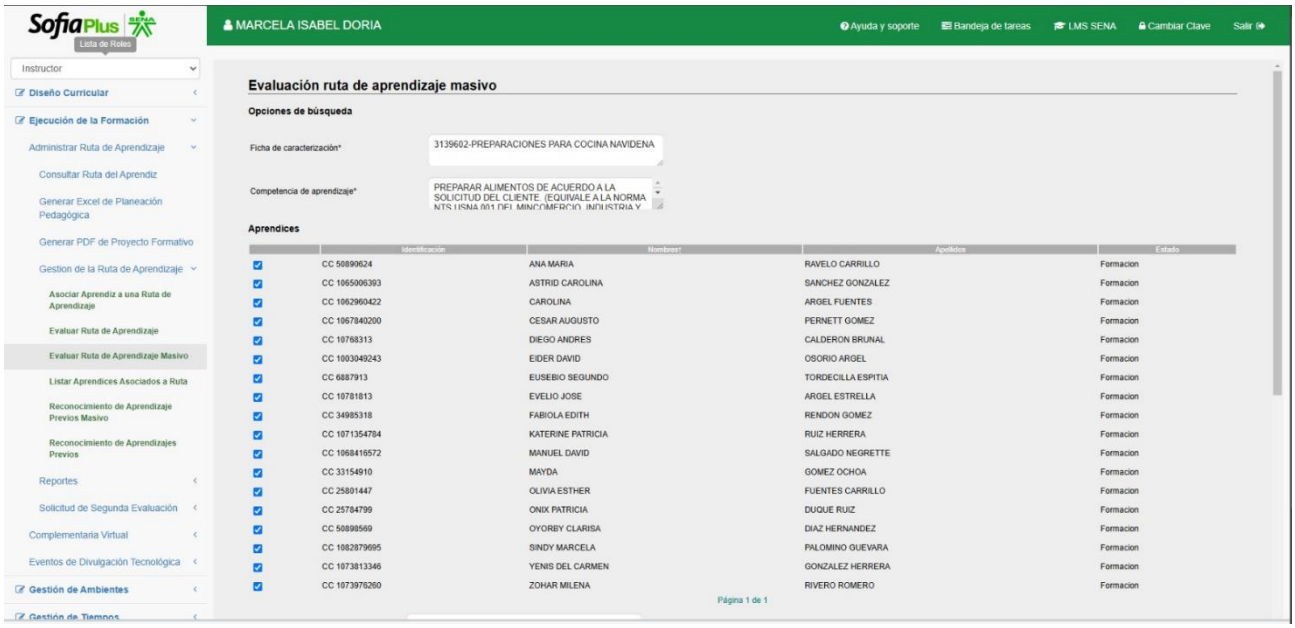


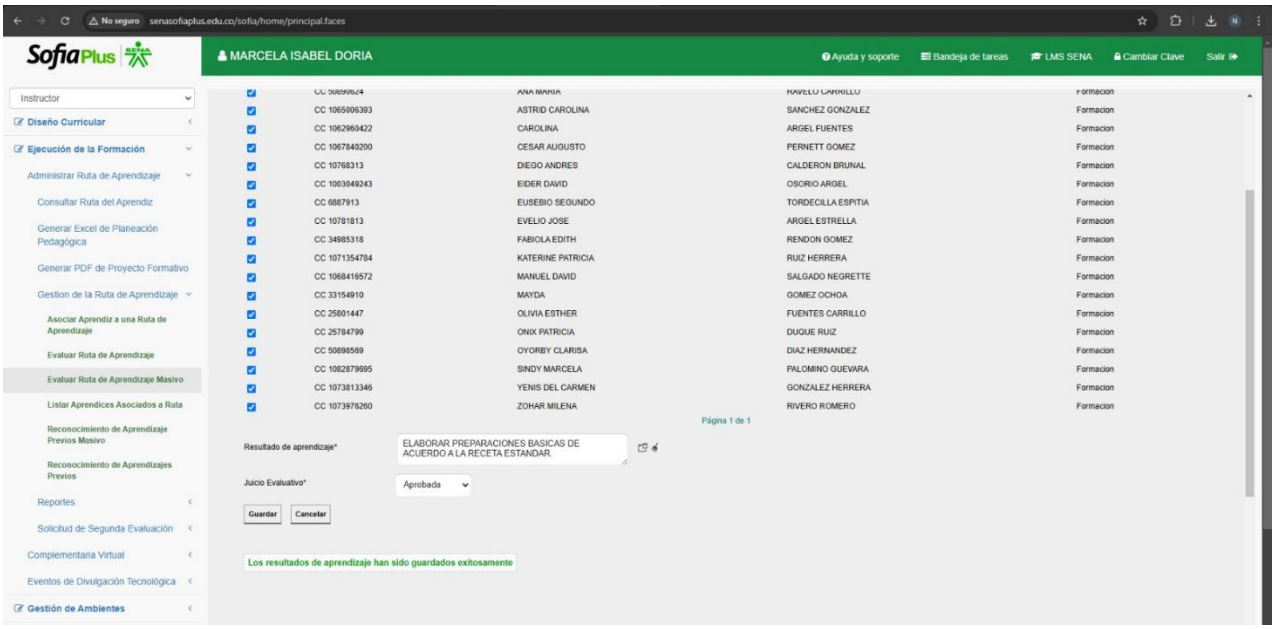
ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES DE LA FICHA 3139602 PREPARACION PARA COCINA NAVIDEÑA





ANEXO PANTALLAZO DE EVALUACION DE LA FICHA 3139602 PREPARACION PARA COCINA NAVIDEÑA





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA**
- Código del Programa de Formación: **66210312 VR 01**
- Nombre del Proyecto: **N/A.**
- Fase del Proyecto **N/A.**
- Actividad de Proyecto: **N/A.**
- 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:
    - **APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.**
    - **TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES.**
    - **UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS.**
    - **PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.**
    - **ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.**
- Duración de la Guía: **60 HORAS APROX.**

2. PRESENTACIÓN

Las celebraciones de Navidad y Año Nuevo se han convertido en la excusa perfecta para reunir a las familias, alrededor de la mesa a comer los mejores banquetes, Se define a la gastronomía navideña como al conjunto de costumbres culinarias realizadas durante la Navidad, suele corresponder a países católicos y cristianos o con influencia en estas religiones. Se caracteriza principalmente por costumbres de marcada reunión familiar y en la mayoría de los casos entroncado con las tradiciones culinarias de cada país.

Con el desarrollo de la siguiente guía de aprendizaje obtendrá los conocimientos teóricos y prácticos para la elaboración de productos de cocina nacional e internacional reconociendo

This document is available on studocu

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

sus diferentes tipos de presentaciones más reconocidas en la mayoría de los países , esta guía debe ser presentada en formato PDF al correo del instructor capatino5@misena.edu.co siguiendo las normas y pautas aquí diseñadas con un plazo máximo de entrega de 20 días a partir del momento en que la reciba.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

A continuación, se describen las actividades a realizar y las evidencias asociadas que el aprendiz debe desarrollar en este mismo documento y entregar en formato digital de acuerdo a la indicación anterior.

3.1. Actividad de reflexión inicial de Navidad.

Investigue un poco en el siguiente enlace a cerca de los 5 platos mas representativos de Colombina preparados en la época de la Navidad y cuales son sus ingredientes mas representativos del plato y escríbalos aquí abajo.

https://napolicartagena.com/platos-tradicionales-de-navidad-en-colombia/

1_____
_____2_____
_____3_____
_____4_____
_____5_____
_____

3.2. Actividad grupal: PREPARACIONES DE LA COCINA NAVIDEÑA NACIONAL E INTERNACIONAL

Apreciado aprendiz observe atentamente las instrucciones del instructor y tome atenta nota, con el fin de desarrollar las siguientes acciones:

a. Lea atentamente cada preparación descrita en la presente guía y tome nota de las inquietudes que tenga con el fin de consultarlas al instructor.

b. Realice las preparaciones mencionadas con su brigada de cocina bajo la dirección del instructor y siguiendo sus instrucciones.

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

TALLER DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE MENUS NAVIDEÑOS

LOS PONCHES – ROMPOPES – EGGNOGS – PONCHECREMA – COLAMONO – SABAJON - LECHE BURRA - CREMA DE VIE – CHICHAS – MASATOS - SANGRIAS.

Los ponches fríos y espumosos son una delicia, pero para Los amantes de la sobremesa largas nada hay como tomarlo caliente cremoso y en un tazón, se acerca diciembre época de alegría por excelencia en la que todo el mundo hace un paréntesis en el corre-corre moderno para revivir la tradición de las grandes reuniones familiares en torno a la mesa navideña. Es tiempo también en que se comparte más con los amigos y los compañeros de trabajo, pues… ¡en cuanto prende el espíritu de la Navidad, se suceden celebraciones improvisadas una tras otra!

Y para este tipo de festejos hay una bebida que no tiene rival. Deliciosa y facilísima de preparar, es una exquisita mezcla de burbujeantes vinos y licores champagne, huevos, infusiones y crema aromatizada con hierbas y especias y adornada con frutas… Es ¡el ponche! que puede ser burbujeante y tomarse como aperitivo, o cremoso como el tradicional Eggnog (una especie de crema de vie). Frío o caliente ¡levanta el ánimo y alegra cualquier ambiente! para que vaya comprando los ingredientes y puedan ensayar las recetas con anticipación, aquí tiene varias que complacerán a todos.

1 - PONCHE JAMAIQUINO (Caliente)

- ✓ 2 tazas de ron blanco o ron jamaicano
- ✓ 2 tazas de coñac o 500 ml
- ✓ 2 naranjas en rodajas
- ✓ 2 limones en rodajas
- ✓ 8 tazas de té caliente recién hecho
- ✓ 10 flores de Jamaica secas
- ✓ Azúcar al gusto

Vierta todos los ingredientes en un recipiente metálico y ponga los a calentar a fuego lento sin dejar hervir. Como una linda alegoría navideña sería ideal conservar el ponche al calor de la chimenea (si la tiene) y usar un atizador caliente para revolver, pero esto realmente no es necesario y quedará igualmente bonito si lo pone ya caliente en un recipiente de metal bruñido y lo sirve en grandes tazones, da para servir generosamente seis a ocho tragos.

2 - PONCHE TROPICAL (frio)

- ✓ 4 tazas de jugo de uva Isabela hecho con 2 bandejas
- ✓ el zumo de 3 naranjas tangelo colado

This document is available on studocu

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

- ✓ una taza de té frío
- ✓ una taza de azúcar
- ✓ media piña picada
- ✓ tres limones cortados en rodajas
- ✓ dos bananos cortados en rodajas
- ✓ 8 cerezas marrasquino rojas
- ✓ 8 cerezas marrasquino verdes
- ✓ 6 tazas de agua de soda
- ✓ hielo al gusto
- ✓ 20 hojas de menta para decorar

En la ponchera, mezcle el jugo de uvas, el de naranja, el té y el azúcar. Revuelva y vaya añadiendo los pedacitos de piña, a las rodajas de limón, de banano y las cerezas. Coloque hielo en la ponchera y viertale encima la mezcla. Déjele reposar 30 minutos, añada más hielo y el agua de soda y sirva inmediatamente. Da para 10 a 12 personas.

3 - EGGNOG BALTIMORE (frio)

- ✓ una botella de coñac
- ✓ una taza de ron
- ✓ una taza de licor de melocotón o coñac de melocotón
- ✓ uns docenas de huevos
- ✓ 1 libra de azúcar
- ✓ 8 tazas de leche
- ✓ dos tazas de crema de leche
- ✓ dos tazas de crema batida

Bata las yemas ligeramente, añada el coñac y las otras bebidas; añade 1 libra de azúcar mientras bate ligeramente y a continuación, incorporar la leche. Póngalo en el refrigerador durante 6 horas, pero si está con afán, puede servirlo en cuanto se enfríe insuficientemente. Cuando lo vaya a servir, adorne las copas con merengue espeso, que haya hecho previamente con las claras.

4 - COLOMBIA (caliente)

- ✓ dos tazas de ron blanco
- ✓ una taza de ron dorado
- ✓ 200 g de azúcar
- ✓ la cáscara de un limón
- ✓ cuatro ramitas de canela
- ✓ un cuarto de cucharadita de nuez moscada rallada
- ✓ 4 tazas de café caliente

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

Mezcla el ron blanco, el ron dorado, en una olla. Añade el azúcar, la cáscara de limón, la canela y nuez moscada. Caliente la mezcla, flameela durante unos minutos y entonces agrega el café, poco a poco, de manera que la llama no se apague, mientras revuelve con una cuchara. Cuando la llama se extinga, sirva el ponche en tazones de barro. Da para 10 personas.

5 - SABAJON (frio)

- ✓ 4 taza de leche
- ✓ 3 astillas de canela y clavos al gusto
- ✓ 2 taza de leche condensada
- ✓ 12 yemas de huevo
- ✓ 1 taza de crema de leche
- ✓ 1 botella de ron
- ✓ 2 cucharadas de maicena

Calentamos la leche con la leche condensada y las especias por unos 10 minutos o hasta empezar a hervir, por otro lado mezclamos las yemas con la crema de leche y agregamos la mitad de la leche caliente y mezclamos hasta que todo quede homogéneo, luego calentamos la mezcla de yemas con el resto de la leche a una temperatura de 60 grados o hasta que nape la cuchara, no se debe dejar hervir ya que se corta al llegar a los 80 grados, adicionamos la maicena hidratada, en ½ taza de leche y agragamos a la leche caliente hasta que la mezcla espece, cuando espece retiramos del fuego y refrescamos en un baño mari invertido, para bajar la temperatura, adicionamos por ultimo el ron en frio para no dejar evaporar el alcohol, si se desea licuamos y servimos frio o envazamos en refrigeración para disfrutarlo mas adelante.

6 – MASATO DE ARROZ (frio)

- ✓ Una libra de arroz
- ✓ 6 litros de agua
- ✓ Canela 6 astillas
- ✓ Clavo una cucharada
- ✓ Una libra de azúcar
- ✓ 1 cerveza
- ✓ 2 cucharadas de escencia de vainilla

Cocinamos por una hora el arroz en 4 litros de agua, la canela, el clavo y el azúcar junto con la escencia de vainilla opcional, retiramos las especias y enfriamos rápidamente para licuar con el resto del agua. Si deseamos fermentar al natural dejamos la preparación en un mollo u olla de barro curado por 4 dias, si deseamos acelerar el proceso de fermentado agregamos la cerveza y en 1 dia ya esta listo para tomar, concervamos en el refrigerador.

This document is available on studocu

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

PLATOS FUERTES

1 – MATAMBRE AL CHIMICHURRI ARGENTINO

- ✓ 2 kilos de lomo ancho de res
- ✓ 1 cucharadad de sal
- ✓ 1 cucharadita de pimienta molida
- ✓ 3 cucharadas de perejil fresco picado
- ✓ 2 cucharadas de cilantro fresco picado
- ✓ 1 cucharadita de ralladura de cascara de limón
- ✓ 1cucharadita de paprika
- ✓ ½ cucharadita de aji en polvo
- ✓ ½ taza de aceite de oliva
- ✓ 6 huevos duros en cuartos
- ✓ 3 zanahorias ralladas
- ✓ 1 pimenton verde en pastones
- ✓ 1 pimenton rojo en bastones
- ✓ 1 libra de champiñones
- ✓ 80 grs de mantequilla
- ✓ 2 unidades de cebolla cabezona
- ✓ 4 libras de papa sabanera y romero fresco
- ✓ 1 rollo de brida o piola para amarrar

Abrimos el lomo a lo largo y adelgazamos sin desnervar, aplanamos con ayuda de un palote o rodillo el lomo forrado en papel vinipel, marinamos de un dia para otro con la mezcla de especias y aceite, luego rellenamos el lomo abierto con los demás ingredientes, me refiero a los pimentones y los huevos asi como una mezcla de champiñones salteados con mantequilla y cebolla cabezona, luego de enrrollar amarramos bien y sellamos el lomo para luego hornearlo durante 30 minutos a 160 grados celcius junto al romero y la papa en gajos. Servir caliente.

2- ROLLO DE CARNE CON JAMON Y QUESO

- ✓ 1 1/2 kilos de carne de res molida centro de cadera
- ✓ 3 huevos
- ✓ 1/2 taza de pan molido
- ✓ 1 cucharada de sal
- ✓ 1/2 cucharada de pimienta

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

- ✓ 1 cucharada de paprika
- ✓ 1 cucharada ajo en polvo
- ✓ 3 cucharada de perejil
- ✓ 1 taza de cebolla molida
- ✓ 200 grs de grasa de cerdo molida
- ✓ 12 huevos de codorniz
- ✓ 1 cucharada de mostaza
- ✓ 15 rebanadas de queso tajado
- ✓ 12 rebanadas de jamón
- ✓ 1 taza de espinaca fresca
- ✓ 2 Libras de tocineta

Ponemos en un bol la carne y la grasa de cerdo con la miga de pan y los huevos crudos y añadimos todas las especias; el ajo en polvo, perejil, pimienta negra, cebolla molida.... y sal. Mezcla bien con las manos para que se integren bien todos los ingredientes. Estiramos en la lata papel de aluminio y ponemos la carne que estiraremos, dejando una capa bien finita.
Una vez que tengamos la carne bien estirada, colocamos las lonchas jamón que mas nos guste, encima ponemos el queso, las hojas de espinaca y si desea huevos de codorniz cocidos , para que el relleno no se salga).
Ahora ayudándonos del papel de horno, será ir enrollando la carne sobre el relleno para dejarlo con una forma redondeada.
Cuando tengamos la forma del rollo listo, colocamos encima las lonchas de tocineta y lo envolvemos con papel de aluminio.
Colocamos el rollo de carne en el horno precalentado a 180º durante 20 minutos.
Sacamos.
Por otro lado, quitamos el papel de aluminio del rollo y gratinamos a 180º durante 20 minutos o hasta que esté doradito.

3 – CAÑON DE CERDO RELLENO AL PASTOR.

- ✓ tres kilos de lomo de cerdo
- ✓ 4 naranjas agrias en zumo
- ✓ 2 cebollas juncas
- ✓ Una cucharada de orégano
- ✓ Una cucharada de comino
- ✓ Dos cucharadas de achiote
- ✓ Una cucharadita de pimienta negra molida
- ✓ Una cucharadita de sal
- ✓ 1 aji limo

This document is available on studocu
Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

- ✓ Cuatro cucharadas de azúcar
- ✓ 2 tazas de caldo de pollo
- ✓ 1 taza de vino tinto
- ✓ 2 hojas de plátano
- ✓ Tortillas de maíz
- ✓ 3 cebolla morada (Para el relleno)
- ✓ 6 limones (Para el relleno)
- ✓ 500 gramos de pulpa de lulo
- ✓ 1 pimenton verde (Para el relleno)
- ✓ 1 pimenton rojo (Para el relleno)
- ✓ Una piña en cubitos (Para el relleno)
- ✓ 1 libra de queso mozarella (Para el relleno)
- ✓ 4 zanahorias ralladas (Para el relleno)
- ✓ 1 cucharadita de canela en polvo.

Realizar una marinada con 4 naranjas agrias en zumo, 2 cebollas juncas, una cucharada de orégano, Una cucharada de comino, Dos cucharadas de achiote, Una cucharadita de pimienta negra molida, Una cucharadita de sal, 1 aji limo, y dejar marinando el lomo abierto un dia antes, luego realizar el relleno con la cebolla, los pimentones, la zanahoria, el queso y la piña confitada con la canela. Envolver buen con las hojas de platano y bridar para que mantenga la forma la pieza de carne, luego braceamos con el caldo y el vino en el horno 2 y ½ horas a 160 grados en recipiente tapado. Por ultimo agregamos la pulpa de lulo media hora antes de sacar la carne del horno junto con el azúcar, pero debemos de haberle retirado las hojas de platano y la brida. Servir caliente con adereso de limón en gajos.

4 – POLLO RELLENO CON FRUTAS.

- ✓ 100 grs de ciruelas pasas
- ✓ 100 grs de durasnos en almibar o secos
- ✓ 100 grs de arandanos secos
- ✓ 1 kilo de pan tajado en cubos
- ✓ 2 manzanas rojas
- ✓ 5 huevos crudos
- ✓ 30 grs de perejil picado
- ✓ 20 gramos de sal
- ✓ 5 gramos de pimienta
- ✓ 20 gramos de tomillo
- ✓ 6 naranjas
- ✓ 125 gr de mantequilla

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

- ✓ 200 grs de cebolla picada
- ✓ 500 ml de crema de leche
- ✓ Un pollo de 4 kilos o 6 pechugas de pollo amarillas
- ✓ Una aguja capotera
- ✓ 1 rollo de hijo de bridar o hijo de cocina
- ✓ 200 gramos de azúcar
- ✓ 60 ml de vinagre
- ✓ 1 kilo gramos de uchuva de pasca.

Hornear 4 horas a 160 grados si es el pollo o 40 minutos si son las pechugas

c. Rellene el siguiente formato de receta estándar con la información anterior u que comprenda un menú completo con bebida, plato fuerte y postre donde integre las definiciones nuevas que encuentre, así como los ingredientes y demás campos de la receta.
d. Coloque la foto de su propio plato terminado cumpliendo los siguientes requisitos; la foto debe ser clara, no borrosa y el plato terminado debe estar sobre un mantel blanco y con un pequeño cartel que tenga escrito el nombre del plato y el nombre de la persona que lo elaboro que debe corresponder obviamente al aprendiz o los aprendices que realizaron la preparación.

This document is available on studocu

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

Servicio Nacional de Aprendizaje

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR.



Nombre de la receta:	CANASTILLAS DE PLATANO RELENAS DE CARNE DE CERDO Y QUESO
Hecho por:	GRUPO No. 2 — **N° pax:** 50
Tipo de preparacion:	POSTRE — **Peso. x porcion** 46

COD	ingredientes	cant. Receta	Cant. Unitaria por persona	cant. Total de personas	Unidad Medida	merma	cant. Real Compra	precio mercado por Kl/Lt	Costo real
1	**Carne de cerdo**	2	0,04	50	kilos	0	2,0	16.000,00	32,00
	Cebolla larga	1	0,1	50	GR	0	1,0	2300,00	2,30
	Tomate chonto	1	0,1	50	kilos	0	1,0	3.400,00	3,40
	Sal	10	1	50	GR	0	10,0	4,20	0,04
	Pimiente	10	1	50	GR	0	10,0	2,00	0,02
	Tomillo	5	0,5	50	GR	0	5,0	1,00	0,01
	Laurel	5	0,5	50	GR	0	5,0	1,00	0,01
2	**Queso campesino**	1	0,1	50	lb	0	1,0	14.000,00	14,00
3	**Oregano**	5	0,5	50	GR	0	5,0	2,00	0,01
4	**Platano maduro**	6	0,6	50	lb	0	6,0	25.100,00	150,60
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
Total materia prima general								**60.810,20**	**202,38**
Total materia prima unitaria.								**1.216,20**	**4,05**

Estructura de precio				recomendaciones
materia prima	50		4,05	
mano de obra	15		1,21	
gastos generales	10		0,81	
beneficio neto	15		1,21	
valor venta			**7,29**	
imp.consumidor	8%		0,58	
precio venta			**7,87**	
precio venta mercado			**13.000,00**	
OBSERVACIONES				

REVISAR CON EL INSTRUCTOR A CARGO DE LA FICHA QUE INGREDIENTES ESTAN DISPONIBLES EN EL AMBIENTE Y CUALES ES NECESARIO ADQUIRIR

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

AMBIENTE DE GASTRONOMIA FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR



PRUEBA No.

FECHA: Diciembre 5 de 2023

ALIFICACION:

IEMPO PREPARACION:

EMPERATURA SERVICIO:

IEMPO COCCION: 2 horas 30 minutos

Nombre receta: Estrundent de Manzana

Elaborada por: Grupo 1 Ficha 2774422

Tipo preparacion:

Origen:

Metodo Coccion: Salteado

Clasificacion:

N° platos: Porciones 7

Peso. x porcion: 204 gramos

Peso total: 1,425 gr

Tecnica coccion: Horneado

cod.	ingredientes	mise en place	und	gr	ml	cda	cdta	pizca	onz	pieza	taza
1	Harina de trigo			300							
2	Agua tibia				125						
3	huevo		1								
4	Azúcar							2			
5	Sal							1			
6	Mantequilla					2					
7	Azúcar					2					
8	Canela en polvo							4			
9	Uvas pasas			50							
10	Nuez moscada							2			
11	Manzanas verdes			950							
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

EQUIPOS EMPLEADOS: Estufa, Horno

UTENCILIOS EMPLEADOS: Vol, rodillo, lata para hornear, mesón, lienso

OBSERVACIONES

MEJORAS

VALORACION FINAL Y PRESENTACION

PROCEDIMIENTO

En un vol se echa la harina de trigo, los 125 ml de agua tibia, se revuelve, se le adiciona el huevo y se mezclan los ingredientes, se le adiciona la sal y el azucar, luego se golpea la masa por 10 minutos, se coloca en un vol, se pone al lado del calor, por un tiempo de 60 minutos, posteriormente se saca la masa y se vuelve a amasar sobre un lienzo y se le pasa un rodillo hasta que la masa quede totalmente delgadita. En una sarten se coloca las 2 cucharadas de mantequilla y se pone al fuego medio una vez derretida la mantequilla se le adiciona las manzanas cortadas en cuadritos pequeños hasta salterarlas, se le adiciona las 2 cucharadas de azucar, y la nuez moscada. Una vez este esta preparacion se le agrega a la masa y se envuelve dandole la forma de un pan, se le unta mentequilla con una brocha y se lleva al horno a una temperatura de 170 grados y por 30 minutos,

This document is available on studocu

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

AMBIENTE DE GASTRONOMIA FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR



PRUEBA No.

FECHA: Diciembre 4 de 2023

CALIFICACION:

TIEMPO PREPARACION:

TEMPERATURA SERVICIO:

TIEMPO COCCION: 45 Minutos

Nombre receta: MASATO

Clasificacion: Bebida

Elaborada por: Ficha 2774422

N° platos: 50 vasos de 9 onzas

Tipo preparacion:

Peso. x porcion: 160 ml

Origen:

Peso total: 8000 Ml

Metodo Coccion: Hervido

Tecnica coccion: Fermentación

cod.	ingredientes	mise en place	und	gr	ml	cda	cdta	pizca	onz	pieza	taza
1	arroz			500							
2	agua				6000						
3	canela astillas		6								
4	Clavo de olor					1					
5	Azúcar			500							
6	Cerveza				1000						
7	Escencia de vain.					2					
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
20											

EQUIPOS EMPLEADOS: Estufa, Licuadora

UTENCILIOS EMPLEADOS: Olla, cucharon, colador,

OBSERVACIONES

MEJORAS

VALORACION FINAL Y PRESENTACION

PROCEDIMIENTO

Se alista una olla con 6 litros de agua , y se pone al fuego medio, una vez este caliente el agua se le agrega el arroz y las astillas de canela, y se va mezclando suavemente y constantemente, una vez el arroz este blando se le apaga el fuego, se deja enfriar. Luego se licua, se pasa por un colador, se le agrega el azúcar, se le agrega la cerveza y se guarda en el enfriador.

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)



Servicio Nacional de Aprendizaje

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR.



Nombre de la receta:		**MATAMBRE AL CHIMICHURRI ARGENTINO**							
Hecho por:		**GRUPO 3**						**N° pax:**	**50**
Tipo de preparacion:		**PLATOS FUERTES**						**Peso. x porcion**	**165**
cod.	**ingredientes**	**cant. Receta**	**Cant. Unitaria por persona**	**cant. Total de personas**	**Unidad Medida**	**merma**	**cant. Real Compra**	**precio mercado por Kl/Lt**	**Costo real**
1	Lomo ancho de res	4000	80	4000,0	GR	0	4.000,0	34.704,0	138.816,0
2	Sal	15	0,3	15,0	GR	0	15,0	1.912,0	28,7
3	Pimienta molida	15	0,3	15,0	GR	0	15,0	46.000,0	690,0
4	Perejil	30	0,6	30,0	GR	0	30,0	10.400,0	312,0
5	Cilantro	20	0,4	20,0	GR	0	20,0	12.833,0	256,7
6	Ralladura cascara de limon	10	0,2	10,0	GR	0	10,0	6.000,0	60,0
7	Paprika	15	0,3	15,0	GR	0	15,0	20.000,0	300,0
8	Aji polvo	2,5	0,05	2,5	GR	0	2,5	88.000,0	220,0
9	Aceite oliva	100	2	100,0	ML	0	100,0	60.000,0	6.000,0
10	Huevos	360	7,2	360,0	Gr	0	360,0	12.200,0	4.392,0
11	Zanahoria	300	6	300,0	Gr	0	300,0	2.072,0	621,6
12	Pimenton verde	200	4	200,0	GR	0	200,0	5.300,0	1.060,0
13	Pimenton rojo	200	4	200,0	GR	0	200,0	5.300,0	1.060,0
14	Champiñones	500	10	500,0	GR	0	500,0	21.500,0	10.750,0
15	Mantequilla	80	1,6	80,0	GR	0	80,0	57.000,0	4.560,0
16	Cebolla cabezona	400	8	400,0	GR	0	400,0	5.200,0	2.080,0
17	Papa sabanera	2000	40	2000,0	GR	0	2.000,0	5.500,0	11.000,0
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
32									
33									
34									
35									
36									
37									
38									
39									
40									
41									
42									
43									
44									
45									
46									
Total materia prima general									**182.206,9**
Total materia prima unitaria.									**3.644,14**

Estructura de precio					recomendaciones
materia prima	60			3.644,14	Es importante mensionar que se requiere de 80 vasos, 80 platos para servir, 80 tenedores, 80 cucharitas de postre, servilletas, bandejas de servicio y los carros de gueridon.
mano de obra	15			911,03	
gastos generales	10			607,36	
beneficio neto	15			911,03	
valor venta				**6.073,56**	
imp.consumidor	8%			485,89	
precio venta				**6.559,45**	
precio venta mercado				**13.000,00**	
OBSERVACIONES					

REVISAR CON EL INSTRUCTOR A CARGO DE LA FICHA QUE INGREDIENTES EST[illegible]ISPONIBLES EN EL AMBIENTE Y CUALES ES NECESARIO ADQUIRIR

This document is available on studocu

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

AMBIENTE DE GASTRONOMIA FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR



PRUEBA No.

FECHA: Noviembre 26 de 2018

CALIFICACION:

TIEMPO PREPARACION: 120 minutos

TEMPERATURA SERVICIO:

TIEMPO COCCION: 60 minutos

Nombre receta: ARROZ MARINERO	Clasificacion:
Elaborada por: Grupo 1 - Ficha 2774432	N° platos: 8
Tipo preparacion:	Peso. x porcion: 461
Origen:	Peso total: 3,685 gr
Metodo Coccion:	Tecnica coccion:

cod.	Ingredientes	mise en place	und	gr	ml	cda	cdta	pisca	onc	pizca	taza
1	Camaronca			400							
2	Calamar			400							
3	Pargo rojo			796							
4	Mejillonca			250							
5	arroz			1000							
6	Leche				125						
7	Cebolla cabezona			200							
8	sal al gusto										
9	Pimenton			200							
10	Ajo			4							
11	Aceite achotado				60						
12	Achote en polvo					1					
13	Arveja			500							
14											
15											

EQUIPOS EMPLEADOS:	Estufa,
UTENCILIOS EMPLEADOS:	Caldero, cuchara,

OBSERVACIONES

MEJORAS

VALORACION FINAL Y PRESENTACION

PROCEDIMIENTO

En un caldero se calienta el aceite achotado, las ajos finamente picados, la cebolla cabezona picada en cuadritos y el pimenton, se dejan freir las vegetales, luego se le agrega el agua, una vez este hirviendo el agua, se le agrega las camaronas previamente lavadas y desinfectadas, el calamar cortado en cuadritos, el igual que el pargo rojo, y las mejillonas, se dejan hervir unos minutos, y se adiciona el arroz, se dejan en sazon a fuego medio , luego se le echa la sal, la arveja, y la taza de leche con el achote en polvo, una vez cocinados a sazon se le retira el fuego, se tapa y cuando el arroz este blando, se pone, y se vuelve a tapar, se deja unos minutos mas, y se le apaga el fuego, y lista para servir.

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

	AMBIENTE DE GASTRONOMIA FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR	PRUEBA No.
		FECHA: Octubre 4 de 2023
	TOME FOTO DEL PLATO Y PEGUELA AQUÍ	CALIFICACION:
		TIEMPO PREPARACION: 30 Minutos
		TEMPERATURA SERVICIO:
		TIEMPO COCCION: 15 Minutos

Nombre receta: SALSA BUENA MUJER	**Clasificacion:**
Elaborada por: Grupo 1 - Ficha 2774422	**N° platos:**
Tipo preparacion: Salsa	**Peso. x porcion:**
Origen:	**Peso total: 503 GR**
Metodo Coccion:	**Tecnica coccion:**

cod.	ingredientes	mise en place	und	gr	ml	cda	cdta	pizca	onz	pieza	taza
1	Salsa de vino blanco				125						
2	Jugo de coccion champiñones				63						
3	Mantequilla			15							
4	crema de leche			100							
5	Crema de salsa Holandesa			200							
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											

EQUI	Estufa
UTENCILIOS EMPLEADOS:	Sarten, espatula

OBSERVACIONES

MEJORAS

VALORACION FINAL Y PRESENTACION

PROCEDIMIENTO

En un recipiente calentar la salsa de vino blanco, luego se le agrega la cocción de de los champiñones, hasta que reduzca, y se le agrega la mantequilla y la crema de leche, se rectifica la sazón y se le mezcla la crema de salsa holandesa, y se retira del fuego.

This document is available on studocu

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

Servicio Nacional de Aprendizaje

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR.



Nombre de la receta:	BUEÑUELOS
Hecho por:	GRUPO No. 1
N° pax:	50
Tipo de preparacion:	PASABOCAS
Peso. x porcion	1043

COD	ingredientes	cant. Receta	Cant. Unitaria por persona	cant. Total de personas	Unidad Medida	merma	cant. Real Compra	precio mercado por Kl/Lt	Costo real
	Queso costeño molido	1	0,02	50	lb	0	1,0	8.000,00	8,00
	Colmais bueñuelos	250	25	50	GR	0	1,0	13000,00	13,00
	maicena	250	25	50	GR	0	1,0	25.000,00	25,00
	almidon de yuca	125	12,5	50	GR	0	1,0	23.000,00	23,00
	azucar	100	10	50	GR	0	1,0	1.000,00	1,00
	polvo para hornear	10	1	50	GR	0	1,0	10.000,00	10,00
	3 huevos	3	0,3	50	GR	0	3,0	1.500,00	4,50
	leche pequeña	300	30	50	GR	0	1,0	2.500,00	2,50
	Sal	1	0,1	50	GR	0	1,0	1.300,00	1,30
	aceite	3	0,3	50	lt	0	1,0	14.000,00	14,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
Total materia prima general								**99.300,00**	**102,30**
Total materia prima unitaria.								**1.986,00**	**2,05**

Estructura de precio					recomendaciones
materia prima	50			2,05	
mano de obra	15			0,61	
gastos generales	10			0,41	
beneficio neto	15			0,61	
valor venta				**3,68**	
imp.consumidor	8%			0,29	
precio venta				**3,98**	
precio venta mercado				**13.000,00**	
OBSERVACIONES					

REVISAR CON EL INSTRUCTOR A CARGO DE LA FICHA QUE INGREDIENTES ESTAN DISPONIBLES EN EL AMBIENTE Y CUALES ES NECESARIO ADQUIRIR

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

AMBIENTE DE GASTRONOMIA FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR



PRUEBA No.
FECHA: Diciembre 4 de 2023
CALIFICACION:
TIEMPO PREPARACION:
TEMPERATURA SERVICIO:
TIEMPO COCCION: 40 Minutos

Nombre receta: ARROZ CON LECHE
Elaborada por: Grupo 1 Ficha 2774422
Tipo preparacion:
Origen:
Metodo Coccion: Hervido

Clasificacion:
N° platos: 10
Peso. x porcion: 249.5 gramos
Peso total: 2495 gr
Tecnica coccion:

cod.	ingredientes	mise en place	und	gr	ml	cda	cdta	pizca	onz	pieza	taza
1	Arroz			500							
2	Leche condensada				240						
3	Crema de leche				240						
4	Uvas pasas			100							
5	Esencia vainilla				15						
6	Canela en astilla		2								
7	Clavo de olor		5								
8	Agua				700						
9	Leche				500						
10	Queso doble crema				200						
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											

EQUIPOS EMPLEADOS: Estufa,
UTENCILIOS EMPLEADOS: Olla, cucharon , platos hondos

OBSERVACIONES

MEJORAS

VALORACION FINAL Y PRESENTACION

PROCEDIMIENTO

En una olla se colocan los 700 ml de agua, un vez este caliente, se le agrega el arroz previamente lavado, se deja en cocción a fuego medio, se le añada la canela y el clavo de olor, y se va mezclando lentamente y constantemente, una vez este el grano blando se le agrega la leche condensada, la crema de leche, se mezclan bien los ingredientes, luego se le agrega la leche, y se sigue mezclando, posteriormente se le adiciona la esencia de vainilla y por ultimo se adicionan las uvas pasas y se apaga y se retira del fuego, se sirve en los platos y se le agrega el queso rallado, y listo para degustarlo,

This document is available on studocu

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

Servicio Nacional de Aprendizaje

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR.



Nombre de la receta:		MASATO							
Hecho por:		**GRUPO No 1 - FICHA 2774422**						**N° pax:**	50
Tipo de preparacion:		BEBIDA						**Peso. x porcio**	185
COD	**Ingredientes**	**cant. Receta**	**Cant. Unitaria por persona**	**cant. Total de personas**	**Unidad Medida**	**merma**	**cant. Real Compra**	**precio mercado por Kl/Lt**	**Costo real**
	Arroz blanco	500	10	50	GR	0	500	2.850	2.850
	Agua	7	140	50	lt	0	7.000	20.000	4.900
	Clavo	5	0,1	50	GR	0	5	3.800	19
	Canela	5	0,1	50	GR	0	5	4.650	23
	Azucar	750	15	50	GR	0	750	5.200	3.900
	Cerveza	1	20	50	LITRON	0	1	6.000	6.000
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0
Total materia prima general								**42.500,00**	**17.692**
Total materia prima unitaria.									**354**

Estructura de precio					RECOMENDACIONES
materia prima	50			354,00	
mano de obra	15			53,10	
gastos generales	10			35,40	
beneficio neto	15			53,10	
valor venta				**495,60**	
imp.consumidor	8%			39,65	
precio venta				**535,25**	
precio venta mercado					
OBSERVACIONES	EL PRECIO DE VENTA ES POR UNIDAD ES DECIR VALOR DE UN VASO				

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)



Servicio Nacional de Aprendizaje

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR.



Nombre de la receta:	SORBETE DE MANGO								
Hecho por:	FICHA 2774422						**N° pax:**	50	
Tipo de preparacion:	SOBREMESA						**Peso. x porci**	209	
cod.	**ingredientes**	**cant. Receta**	**Cant. Unitaria por persona**	**cant. Total de personas**	**Unidad Medida**	**merma**	**cant. Real Compra**	**precio mercado por Kl/Lt**	**Costo real**
1	MANGO MADURO	400	100	5000	GR	0	5.000,0	3.800,00	19.000,00
2	AZUCAR	30	7,5	375	GR	0	375,0	4.340,00	1.627,50
3	ZUMO DE NARANJA	200	50	2500	GR	0	2.500,0	2.620,00	6.550,00
4	MENTA FRESCA	4	1	50	UNI	0	50,0	23.800,00	1.190,00
5	HIELO	200	50	2500	GR	0	2.500,0	1.640,00	4.100,00
Total materia prima general									**32.467,50**
Total materia prima unitaria.									**649,35**

Estructura de precio					recomendaciones
materia prima	60			649,35	
mano de obra	15			162,34	
gastos generales	10			108,23	
beneficio neto	15			162,34	
valor venta				**1.082,25**	
imp.consumidor	8%			86,58	
precio venta				**1.168,83**	
precio venta mercado				**13.000,00**	
OBSERVACIONES					

REVISAR CON EL INSTRUCTOR A CARGO DE LA FICHA QUE INGREDIENTES ESTAN DISPONIBLES EN EL AMBIENTE Y CUALES ES NECESARIO ADQUIRIR

This document is available on studocu

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

Servicio Nacional de Aprendizaje

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR.

Nombre de la receta:	DECORACIÓN PARA EVENTO NAVIDEÑO								
Hecho por:	FICHA 2774422							**N° pax:**	
Tipo de preparacion:								**Peso. x porci**	0
cod.	**ingredientes**	**cant. Receta**	**Cant. Unitaria por persona**	**cant. Total de personas**	**Unidad Medida**	**merma**	**cant. Real Compra**	**precio mercado por Kl/Lt**	**Costo real**
1	ESFERAS NAVIDEÑAS DORADASx12		0		Und		3,0	7200	21,60
2	MALLA ORO METALICA		0		Und	0	3,0	4500	13,50
3	ESFERAS ROJAS NAVIDEÑAS		0		Und	0	3,0	7500	22,50
4	MALLA ROJA		0		Und	0	3,0	8000	24,00
5	CAMINO DE MESA NAVIDEÑO		0	0	Und	0	3,0	33700	101,10
6	RENO DECORATIVO		0	0	Und	0	2,0	3700	7,40
7	CINTAS DECORATIVAS		0		Und		5,0	7500	37,50
7	GUIRNALDA 6 METROS		0	0		0	5,0	10000	50,00
8	MANTEL ROJO NAVIDEÑO		0	0		0	3,0	66800	200,40
9	BOTA NAVIDEÑA		0	0			3,0	40000	120,00
10	LETRERO DECORATIVO		0	0		0	1,0	15000	15,00
11	GUIRNALDA ARBOLITOS		0	0			3,0	17000	51,00
12	CENTRO DE MESA NAVIDEÑO		0	0		0	3,0	12000	36,00
13	LLUVIA DE LUCES		0	0			3,0	63000	189,00
14			0	0					0,00
15			0	0		0	0,0		0,00
16			0	0		0	0,0		0,00
17			0	0		0	0,0		0,00
18									0,00
19									0,00
20									0,00
									0,00
									0,00
									0,00
21									0,00
22									0,00
23									0,00
Total materia prima general									**889,00**
Total materia prima unitaria.									**#¡DIV/0!**

Estructura de precio					recomendaciones
materia prima	60			#¡DIV/0!	
mano de obra	15			#¡DIV/0!	
gastos generales	10			#¡DIV/0!	
beneficio neto	15			#¡DIV/0!	
valor venta				**#¡DIV/0!**	
imp.consumidor	8%			#¡DIV/0!	
precio venta				**#¡DIV/0!**	
precio venta mercado				**13.000,00**	
OBSERVACIONES					

REVISAR CON EL INSTRUCTOR A CARGO DE LA FICHA QUE INGREDIENTES ESTAN DISPONIBLES EN EL AMBIENTE Y CUALES ES NECESARIO ADQUIRIR

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

Coste Meseros

Mesero	Salario	Coste total
Mesero 1	$ 90.000	$ 90.000
Mesero 2	$ 90.000	$ 180.000
Mesero 3	$ 90.000	$ 270.000
Mesero 4	$ 90.000	$ 360.000
Mesero 5	$ 90.000	$ 450.000

This document is available on studocu

Descargado por cesar berrio (jcorporativo31@gmail.com)

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHjarestre	JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-952310	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 17 de septiembre de 2024	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	106424	**Fecha Solicitud**	2024-09-17	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-952310 CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2024-09-17	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	centro comercio			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	9024	**Dependencia Solicitante**		952345 CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-19-708020-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**		C-3603-1300-19-708020-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
MARCELA ISABEL DORIA GARCES	CC: 50921212	CONTRATO	Autorizada	2024-10-25	2024-10-25	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN - V.	0,5	No	50	1,5	4.460.000,00	252.390,00	378.585,00	180.000,00	558.585,00	IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN LA ESTRATEGIA CAMPESENA
				2024-10-26	2024-10-26	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN - V.	0,5	No	50							
				2024-10-27	2024-10-27	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN - V.	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**378.585,00**	**180.000,00**	**558.585,00**	

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2024/09/17 15:43:37 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHjarestre	JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-952310	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 17 de septiembre de 2024	

OBJETO DE LA COMISIÓN

IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN LA ESTRATEGIA CAMPESENA

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	78016897	Nombre:	JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	YAMILY JUDITH URAN ARCIA	Fecha Verificación:	17/09/2024 11:20:00

Firmado digitalmente por:
Nombre: JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
Cédula de ciudadanía: 78016897
Usuario SIIF: MHjarestre
17/09/2024 3:43:52 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA:
Montería NOVIEMBRE 25 - 2024

PRESENTADO A: José Anastasio Restrepo Castellanos (subdirector Centro De Comercio, Industria Y Turismo De Córdoba)

ORDEN DE VIAJE No: 106424	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	24/10/25 24/10/26 24/10/27	24/10/25 24/10/26 24/10/27
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO:	**REGIONAL CORDOBA / CENTRO DE COMERCIO INDISTRIA Y TURISMO**	**OTRA: (ciudad)**
	SAN BERNARDO DEL VIENO	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Desarrollar complementario en elaboración de productos de reposteria ficha Nº 3106818 en el municipio de SAN BERNARDO DEL VIENTO CORDOBA

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

25 octubre 2024 – SAN BERNARDO DEL VIENTO

1. Elaborar productos de panadería pastelería y repostería utilizando productos locales
2. Conocer a las matronas y conocedoras del conocimiento gastronómico de la comunidad y el aporte que les hacen a las futuras generaciones
3. Dar a conocer el desarrollo del curso y presentar las métodos y técnicas de cocción a utilizar para un aprovechamiento general o futuro emprendimiento

26 octubre 2024 - SAN BERNARDO DEL VIENTO

1. Elaborar productos de panadería pastelería y repostería utilizando productos locales
2. Conocer a las matronas y conocedoras del conocimiento gastronómico de la comunidad y el aporte que les hacen a las futuras generaciones
3. Dar a conocer el desarrollo del curso y presentar las métodos y técnicas de cocción a utilizar para un aprovechamiento general o futuro emprendimiento

27 octubre 2024 - SAN BERNARDO DEL VIENTO

1. Elaborar productos de panadería pastelería y repostería utilizando productos locales
2. Conocer a las matronas y conocedoras del conocimiento gastronómico de la comunidad y el aporte que les hacen a las futuras generaciones
3. Dar a conocer el desarrollo del curso y presentar las métodos y técnicas de cocción a utilizar para un aprovechamiento general o futuro emprendimiento

RESULTADOS:

1. Elaboración de preparaciones de pastelería, panadería y repostería utilizando métodos y técnicas de cocción idóneos para aprovechar todos los alimentos de forma natural y manteniendo el aporte nutricional de estos

2. Presentación de estas preparaciones con pesos y emplatados direccionados a restaurantes o presentaciones llamativas visualmente para recibir al turista y con esto comenzar a recibir ingresos económicos que los benefician a ellos personalmente y a la comunidad a la cual pertenecen

EVIDENCIAS O SOPORTES:

1. Evidencias fotográficas

El proceso inicio con la identificación de productos que se sembraban dentro de sus casas, Como frutas, hierbas aromáticas que sirven para elaborar rellenos, mermeladas o dulces tradicionales y las hierbas a su vez ayudan a saborizar (con los que la comunidad se alimenta y obtienen ganancias económicas ya que se venden)



Identificar las matronas, los métodos y técnicas de cocción, principales preparaciones de tradición culinaria y la posterior trasformación utilizando vajilla propia, pesos y medidas, con decoración natural (en este caso flores montunas que abundan en los patios)






MUJERES
CÓRDOBA





LISTA DE ASISTENCIA

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: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.			
FICHA No. 3106818			
Municipio: San Bernardo Del Viento		Lugar:	
Instructor: MARCELA DORIA GARCES		Nº. Doc. Identificación.	50921212
FECHA:	27/10/2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	MORELO PAJARO	EMELY PAOLA	1007827186	EMELY MORELO PAJARO
02	URZOLA AGAMEZ	KATY MILENA	1032452001	Katy Urzola
03	DE AGUA BURGOS	YOLANIS ESTHER	1067841886	Yolanis de Agua B.
04	LOPEZ HERNANDEZ	LADIS TATIANA	1067855864	Ladis Lopez H
05	MIRANDA VELASQUEZ	CARLOS FARID	1067946440	Carlos M
06	ROJAS MUÑOZ	NEIRA LUZ	1070806642	Neira luz Rojas Muñoz
07	BALLESTEROS BUSTAMANTE	YURLEIDIS	1070808907	Yurleidis B B
08	MORELO ALMANZA	VICKY PAOLA	1070810485	VICKY MORELO
09	PAJARO ORTIZ	YURLEY	1070816923	Yurley Pajaro
10	ANGULO PEINADO	VIVIANA MARCELA	1070817021	Viviana Angulo
11	MORA JULIO	MAYERLIS DE JESUS	1070817238	Mayerlis Mora
12	PAJARO GOMEZ	JENNIFER	1070818903	Jennifer Pajaro
13	MORELO PEINADO	WENDI BANESSA	1070822758	Wendy Morelo
14	ROMERO PADILLA	MAUREN	1070823076	Mauren Romero P.
15	ALMANZA RAVELES	DINA LUZ	1070824787	Dina Luz
16	VILLALOBO ROMERO	BELLA LUCIA	25776502	Bella Villalobo
17	NAVAS ARGUMEDO	GLEDYS MARCELA	45760245	Gledys NAVAS
18	CARDENAS BALLESTEROS	MARELVI	50968252	
19	PEINADO MORELO	MARTA ISABEL	50970002	Martha Peinado

FIRMA DEL INSTRUCTOR Marcela Doria Garces

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: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.			
FICHA No. 3106818			
Municipio: San Bernardo Del Viento		Lugar:	
Instructor: MARCELA DORIA GARCES		Nº. Doc. Identificación.	50921212
FECHA:	26/10/2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	MORELO PAJARO	EMELY PAOLA	1007827186	EMELY MORELO PAJARO
02	URZOLA AGAMEZ	KATY MILENA	1032452001	Katy Urzola
03	DE AGUA BURGOS	YOLANIS ESTHER	1067841886	Yolanis de Agua B.
04	LOPEZ HERNANDEZ	LADIS TATIANA	1067855864	Ladis Lopez H
05	MIRANDA VELASQUEZ	CARLOS FARID	1067946440	Carlos M.
06	ROJAS MUÑOZ	NEIRA LUZ	1070806642	Neira Luz Rojas Muñoz
07	BALLESTEROS BUSTAMANTE	YURLEIDIS	1070808907	Yurleidis BB
08	MORELO ALMANZA	VICKY PAOLA	1070810485	VICKY MORELO
09	PAJARO ORTIZ	YURLEY	1070816923	Yurley Pajaro
10	ANGULO PEINADO	VIVIANA MARCELA	1070817021	Viviana Angulo
11	MORA JULIO	MAYERLIS DE JESUS	1070817238	Mayerlis Mora
12	PAJARO GOMEZ	JENNIFER	1070818903	Jenni por pajaro
13	MORELO PEINADO	WENDI BANESSA	1070822758	Wendy Morelo
14	ROMERO PADILLA	MAUREN	1070823076	Mauren Romero P
15	ALMANZA RAVELES	DINA LUZ	1070824787	Dina Luz
16	VILLALOBO ROMERO	BELLA LUCIA	25776502	Bella Villalobos
17	NAVAS ARGUMEDO	GLEDYS MARCELA	45760245	Gledys Navas
18	CARDENAS BALLESTEROS	MARELVI	50968252	
19	PEINADO MORELO	MARTA ISABEL	50970002	Martha Peinado

FIRMA DEL INSTRUCTOR Marcela Doria Garces

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: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.			
FICHA No. 3106818			
Municipio: San Bernardo Del Viento		Lugar:	
Instructor: MARCELA DORIA GARCES		Nº. Doc. Identificación.	50921212
FECHA:	25/10/2024	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	MORELO PAJARO	EMELY PAOLA	1007827186	EMELY MORELO PAJARO
02	URZOLA AGAMEZ	KATY MILENA	1032452001	
03	DE AGUA BURGOS	YOLANIS ESTHER	1067841886	
04	LOPEZ HERNANDEZ	LADIS TATIANA	1067855864	
05	MIRANDA VELASQUEZ	CARLOS FARID	1067946440	
06	ROJAS MUÑOZ	NEIRA LUZ	1070806642	
07	BALLESTEROS BUSTAMANTE	YURLEIDIS	1070808907	
08	MORELO ALMANZA	VICKY PAOLA	1070810485	VICKY MORELO
09	PAJARO ORTIZ	YURLEY	1070816923	
10	ANGULO PEINADO	VIVIANA MARCELA	1070817021	
11	MORA JULIO	MAYERLIS DE JESUS	1070817238	
12	PAJARO GOMEZ	JENNIFER	1070818903	
13	MORELO PEINADO	WENDI BANESSA	1070822758	
14	ROMERO PADILLA	MAUREN	1070823076	
15	ALMANZA RAVELES	DINA LUZ	1070824787	
16	VILLALOBO ROMERO	BELLA LUCIA	25776502	
17	NAVAS ARGUMEDO	GLEDYS MARCELA	45760245	GLEDYS NAVAS
18	CARDENAS BALLESTEROS	MARELVI	50968252	
19	PEINADO MORELO	MARTA ISABEL	50970002	

FIRMA DEL INSTRUCTOR Marcela Doria Garcés

2.SOPORTE DE DESPLAZAMIENTO



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
TARIFA $40.000
TIQUETE N° 63264
Origen Montería. Destino San Bernaldo del Viento
DÍA 25 MES 10 AÑO 2024 HORA DE SALIDA: 5:00 AM BUS N°: JRQ15
NOMBRE: Marcela Doria.
C.C.NIT 50921212
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
TARIFA $40.000
TIQUETE N° 63277
Origen San Bernaldo del Viento Destino Montería.
DÍA 25 MES 10 AÑO 2024 HORA DE SALIDA: 15:00 PM BUS N°: MPQ85.
NOMBRE: Marcela Doria.
C.C.NIT 50921212.
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
TARIFA $40.000
TIQUETE N° 63268
Origen Montería Destino San Bernaldo del Viento
DÍA 26 MES 10 AÑO 2024 HORA DE SALIDA: 5:00 AM BUS N°: PQM55
NOMBRE: Marcela Doria.
C.C.NIT 50921212
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
TARIFA $40.000
TIQUETE N° 63274
Origen San Bernaldo del Viento Destino Montería.
DÍA 26 MES 10 AÑO 2024 HORA DE SALIDA: 15:00 PM BUS N°: SMP85
NOMBRE: Marcela Doria.
C.C.NIT 50921212
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
TARIFA $40.000
TIQUETE N° 63293
Origen Montería. Destino San Bernaldo del Viento.
DÍA 27 MES 10 AÑO 2024 HORA DE SALIDA: 5:00 AM. BUS N°: SHH76.
NOMBRE: Marcela Doria
C.C.NIT 50921212
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
TARIFA $40.000
TIQUETE N° 72119
Origen San Bernaldo del Viento Destino Montería.
DÍA 27 MES 10 AÑO 2024 HORA DE SALIDA: 15:00 PM BUS N°: SJR15
NOMBRE: Marcela Doria
C.C.NIT 50921212
FIRMA DESPACHADOR:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1.		
2.		
CONCLUSIÓNES: **1.** Conocer comunidades dentro del departamento con tanto para aportar a la cocina es sorprendente, conocer métodos, técnicas, costumbres, artesanías, alimentos tan autóctonos es sorprendente. Estos espacios son importantes y muy significativos. **2.**		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO:		**FIRMA:**
MARCELA DORIA GARCÉS		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR:	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR:**	**FIRMA:**
Coordinador Académico	David Alberto Ortega Mejia	

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5879747 DEL 12 DE FEBRERO DE 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MARCELA ISABEL DORIA GARCES

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 50.921.212 de Montería

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral. Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados. 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. Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje. Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales. Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz. Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz. Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado). Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática. 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. 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. Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion -Terminacion). Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato. 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.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Departamento de Córdoba - Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 10 MESES Y 3 DIAS

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **__12__ DE _FEBRERO_ DE _2024_**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **__15__ DE _DICIEMBRE _ DE _2024_**

VIGENCIA DEL CONTRATO: __15 de DICIEMBRE de 2024

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del presente contrato es máximo de CUARENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTE TRES PESOS M/CTE ($ 46.888.223)

SUPERVISOR: DAVID ALBERTO ORTEGA MEJIA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula de Ciudadanía N° 1.067.887.338

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 46.888.223
Valor Ejecutado	$ 46.888.223
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0.000.000
Saldo a liberar	$0.000.000

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

Impartir formación profesional integral en el marco del programa de la oferta regular titulada y complementaria del CCIT, en las siguientes fichas:
2968555 – 3116971 – 3078679 – 3106818 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
3116963 – 3106820 - 3105941 PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
3042543 – 3116966 – 3078678 COCINA BÁSICA
2987427 - COCINA BÁSICA REGIONAL
2877701 – 2823729 COCINA.
3048658 – 3103150 COCINA BÁSICA
2936758 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El instructor ejecuto 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 juicios de evaluación dando cumplimiento a lo contemplado en nuestro Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de la Resolución 0312 de 2019 – Estándares Mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo. Aportó certificados de: PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD. INDUCCIÓN en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

MODULO 1 Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo. MODULO SST 2 Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad. PAZ Y SALVO en formato GTH-F-074_V04_Formato_Entrega_Contratista_bienes PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE: De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) NO registra bienes a cargo.

SANCIONES: SI___ NO_X__

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

DAVID ALBERTO ORTEGA MEJIA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. CO1.PCCNTR.5879747 DEL 12 DE FEBRERO DE 2024
Coordinador Académico