

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdo julio del 2020

Señor (a)
MARIA ISABEL PALOMEQUE PALACIOS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1408782**
Cargo del supervisor
ordinadora academica
Dependencia formación complementaria
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual **Julio del 2020**

Referencia: No número contrato 1408782 del año 2020

DONALDO PALACIOS CHAVERRA), identificado con la cédula de ciudadanía No. 11795941 de QUIBDO CHOCO, en mi calidad de Contratista del SENA, en nombre de la dependencia formación integrar complementaria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes Julio de 2020 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: el valor total del presente contrato asciende a la suma de **Veintitrés millones ochocientos noventa y seis mil pesos (\$ 23.896.000)mcte.** Incluido iva de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista. Esta suma será pagada al contrastitan por el sena al contratista de la siguiente manera:

un primer pago

Correspondiente al mes de marzo por un valor **\$2.887.433 dos millones ochocientos ochenta y siete mil cuatrocientos treinta y tres pesos mcte**

Y los pago por valor de 2.987.700 correspondiente a los meses de abril a octubre por valores iguales, y un ultimo pago por un día del mes de noviembre de 2020 por valor \$ 99.567 noventa y nueve mil quinientos sesenta y siete pesos mcte.

Los honorarios serán pagados al contrastita por el sena de acuerdo con el cronograma defidido por por la dirección administrativa y financiera de la dirección general.

En la cuenta de ahorro n° **53627458301** de Bancolombia, cuyo titular es el contrastista.

Plazo: El plazo para la ejecución del contato es de 8 meses o días, sin exceder la prerente vigencia presupuesta y empezara a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato

será 03/03/2020 hasta el 1 de noviembre de 2020

OBJETO: contratar la prestación de servicios de carácter temporal de un (1) instructor para atender procesos de formación en la modalidad complementaria en el área de mesa y bar en el centro de recursos naturales, industria y biodiversidad vigencia 2020

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Preparación de las clases de acuerdo a los métodos Y procesos de enseñanza aprendizaje de manera constructivista y apoyada en los cuatro ejes del conocimiento (instructor- aprendiz-grupo y ambiente social.	. Guía de aprendizaje. Evidencias documentos de apoyo a la formación ver en drive
2	Seleccionar ambientes de aprendizaje alternos con base en resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Ambiente virtual redes sociales correo electrónico y wassapp	Virtual . Drive
3	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	De acuerdo a la evaluación previa se identificó falencias en los procesos de atención y servicio al cliente lo mismo en los procesos protocolaria y se procesa a la capacitación de acuerdo a las normas de competencias vigentes para estos menesteres teórica y practica.	Registro virtual Drive
4	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimiento para la ejecución de acciones de	Explicar los procesos a través de vía correo y whatsapp donde se explica cada uno de los procesos de cada uno de los módulos y las evidencias que hay que	Registro Drive

	formación profesional.	entregar por cada uno de ellos, los temas también se complementan con videos de YouTube concernientes con los temas más relevantes en este concepto.	
5	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza-aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Lista de aprendices inscritos y matriculados.	registro de lista drive
6	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se encuentran registrado, inscrito y matricula.	Reporte de Sofía plus Drive
7	Apoyar las charlas informativas con especificaciones de los programas. Así como el proceso de inducción de aprendices.	No se cumplió con esta actividad.	
8	Evaluar la formación de los aprendices durante proceso educativo de acuerdo al manual de evaluación vigente.	Se hizo la evaluación de la competencia” desarrollada	Ver inscripción Drive
9	Atender oportunamente los requerimientos de lo supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Se cumplió y se atendió los requerimientos hechos por el supervisor del contrato y coordinadora académica como fue la presentación del informe.	Informe mensual de actividades. Físico Drive
10	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios, por el conocimiento contratado previa designación del director regional.	Hasta la fecha no se me ha requerido para hacer presencia de los procesos de adquisición de bienes y servicios.	
11	Reportar 160 horas mes de labores en la formación complementaria y/o titulada.	Se hizo la programación de 2 cursos de 48 horas 1 de atención y servicio al cliente otro de etiqueta y protocolo empresarial 60 horas.	• Reporte dereporte de tiempo Drive

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales realizados y el No. 4335047549 de la planilla soi, periodo junio 2020 (Decreto Ley 2106 de 2019 “Decreto Ley Antitrámites”) **nota las evidencias están sopórtadas en drive**

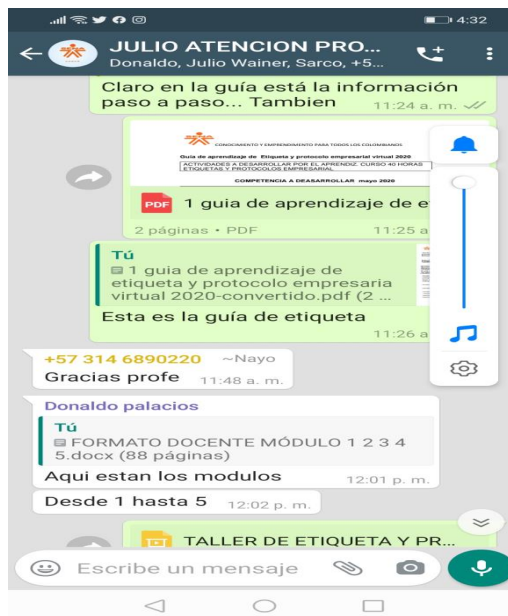
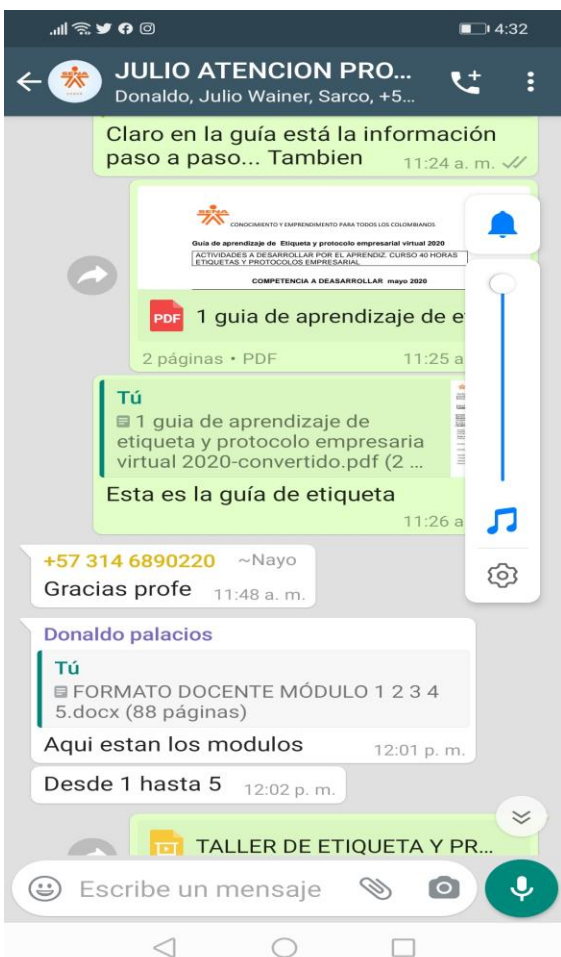
Evidencias en () folios

Cordialmente,

DONALDO PALACIOS CHAVERRA
 Contratista
 C.C. No. 11795941 de Quibdó Chocó

Recibí a satisfacción:

MARIA ISABEL PALOMEQUE PALACIOS
 Supervisor(a) Contrato 1408782 de 2020
 Cargo: Coordinadora academica





PLAN DE TRABAJO CONCERTADO –CENTRO DE RECURSOS NATURALES,
INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD, atención y s al cliente Ficha N° 13410561

Nombre del Aprendiz	Actividad a Desarrollar	Forma de entrega de actividad		Fecha de entrega			Entregó	
		Físico	Digital	Día	Mes	Año	Si	No
	Actividad 1 Bienvenida Realice una presentación en el grupo de WhatsApp donde se identifique con nombre y apellidos lugar de donde está participando y las expectativas que tiene sobre este curso.		x	01	07	2020		
	Actividad 2 Del módulo 1 descargue la guía de aprendizaje y documentos de formación léalos y véase los videos por YouTube		x	08	07	2020		

	relacionados para estos módulos y realice un ensayo sobre el valor del servicio.							
	Actividad 3 del módulo 2 lea los documentos del módulo dos lo mismo que los videos por YouTube preparado para el mismo y realice un análisis con conclusiones sobre las expectativas del cliente y las tendencia del servicio actual con la globalización		x	9	07	2020		
	Actividad 4 Del módulo 3 lea los documentos del módulo lo mismo que los videos relaciones búselos YouTube		x	16	07	2020		

	realice un breve relato de 10 renglones concluya con lo más importante del módulo y envíelo a al tutor por el correo.							
	Actividad 4 Del módulo 4 lea la guía con los documentos del módulo y los videos y realice una síntesis comparativo		x	20	07	2020		
	Actividad 5 Del módulo 4 lea el material de apoyo y con el completo de los videos visto por YouTube. Realice un foque diferencial entre la importancia del buen servicio y la		x	26	07	2020		

	tendencia del mismo para el desarrollo y crecimiento de la empresa en la actualidad							
	<p>Actividad 6</p> <p>Del módulo 5 lea los documento del módulo y véase los videos YouTube Realice un foque diferencial entre la importancia del buen servicio y la tendencia del mismo para el desarrollo y crecimiento de la empresa en la actualidad y la diferencia entre organizaciones que producen y prestan servicio.</p> <p>Envía al tutor y evaluación final</p>		x	30	07	2020		

Firma Aprendiz

DONALDO PALACIOS CHAVERRA

Firma Instructor



PLAN DE TRABAJO CONCERTADO –CENTRO DE RECURSO NATURALES,
INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD.

ETIQUETA Y P´ROTOCOLO EMPRESARIAL N° : 12210104

Nombre del Aprendiz	Actividad a Desarrollar	Forma de entrega de actividad		Fecha de entrega			Entregó	
		Físico	Digital	Día	Mes	Año	Si	No
	Actividad 1 Bienvenida y Presentación de cada participante Ante el grupo de WhatsApp Entrega de de las guías de aprendizaje y módulos de formación y material de apoyo		X	01	07	2020		
	Actividad 2 Lea los materiales e investigue los términos y conceptos. Concepto: Relaciones		X	08	07	2020		

	<p>Interpersonales</p> <p>Concepto: Elementos - Desarrollo Comunicación Empresarial</p> <p>. Concepto: Funciones de la Comunicación Empresarial</p> <p>Clasificación de la Comunicación Empresarial</p> <p>Conducto regular Relaciones Públicas.</p> <p>Enviar al tutor</p>							
	<p>Actividad 3</p> <p>Lea los materiales y con el apoyado del glosario de término investigue el mismo.</p> <p>Concepto: Empresa. Concepto - Actividad económica.</p> <p>Estructura orgánico- funcional</p>		X	16	07	2020		

	<p>Principios Corporativos</p> <p>Cultura Organizacional.</p> <p>Concepto: Misión -Visión - Objetivos Corporativos - Manual de funciones y procedimientos Etiqueta.</p> <p>Realice un análisis porque es importante tener conocimiento en este arte del servicio?</p>							
	<p>Actividad 4</p> <p>Investigue la terminología utilizando materias de formación y glosarios de ternamos</p> <p>Concepto: Etiqueta Social y Etiqueta Empresarial - Tarjetas Empresariales - Etiqueta en la Mesa Protocolo</p>		X	24	07	2020		

	<p>Concepto: Historia del Protocolo - Protocolo nacional e internacional - Protocolo en la correspondencia: tarjetas, cartas, portafolio de servicios. - Normas técnicas colombianas para la elaboración de documentos comerciales. - Normas de Calidad, aplicadas a la elaboración y presentación de documentos. Precedencias</p> <p>Concepto: Legislación vigente –Niveles</p> <p>realice una síntesis y la importancia que tiene la etiqueta y protocolo empresarial para el servicio empresarial y social para humanidad en los distintos</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

lugares donde nos toca interactuar con las de más cultura y el cuidado que debemos tener para no causar molestia a los demás							
documento mimos dos hojas en arial 12							
.actividad 5		X					
Leído los materiales de formación			27	07	2020		
Identifique los tipos eventos y relate la característica de cada uno y porque se diferencia en su organización							
Enviar al tutor							
Actividad 6		X					
Evaluación final							
Cuenten la experiencia que logro en esta capacitación y como lo va			30	07	2020		



	aplicar en la empresa para cual labora. Enviar documento al tutor							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Firma Aprendiz

DONALDO PALACIOS CHAVERRA

Firma Instructor

TALLER ACTIVIDAD

Apreciado APRENDICES: a continuación, presentamos dos casos de Atención al cliente para su correspondiente análisis:

CASO 1:

La empresa “Industrias Arco Iris” estableció el día 20 de cada mes en curso, para realizar pagos a sus proveedores:

El señor Tranquilino Buen ahora es proveedor de insumos de oficina y cuando se acercó a pagaduría le informaron que su cheque no estaba

El oficinista le sugirió dirigirse a Contabilidad, de allí pasó a cartera, luego a Dirección financiera, después a personal, luego a cuentas de cobro y por último regresó a pagaduría. En ninguna de estas oficinas obtuvo información sobre su pago.

Con base en este caso resuelva las siguientes preguntas:

1. ¿En qué estado de ánimo considera usted que quedó el señor Buen ahora al final del recorrido?

El estado de ánimo es de mal genio por no tener una respuesta oportuna

2. ¿Cuáles son las reacciones típicas de ese estado de ánimo?

De mucha agresividad y esto se reflejaría en su tono de voz y modales

3. Usted es el oficinista. Realice una atención efectiva a este cliente, describa en seis (6) pasos esa atención la cual debe deducir.

- à Saludar y presentarme
- à Tener un tono de voz agradable
- à Estar atenta para entender lo que el cliente requiere
- à Verificar con la persona encargada para ver si tiene conocimiento de lo que el cliente requiere
- à Si por algún motivo no se ubica el cheque, explicarle con cortesía lo sucedido
- à Hacerle ver que él es importante para nuestra empresa

CASO DOS:

Ángela, Cabeza de familia, madres de dos hijos necesita conseguir empleo. Acude diariamente a la oficina de personal de una empresa, en busca de un formulario de solicitud de empleo.

Con una mentira logra ingresar a las instalaciones de la empresa y llegar a la oficina de personal, pero allí no es atendida. Insiste una y otra vez pero no logra su objetivo.

Con base en este caso responda lo siguiente:

En qué Clasificación de clientes ubica usted a Ángela ¿Por qué no es atendida cada vez que logró entrar a la oficina de personal?

à Como una persona deshonesto,

Atienda usted a Ángela y describa el proceso de atención en cuatro (4) pasos que usted debe deducir de los conocimientos adquiridos y su propia investigación.

- à tener una buena presentación personal
- à Saludar y estar siempre agradable

à Verificar cual es la vacante que hay en el momento para determinar si aplica al perfil

à Tener buena actitud

SEGUNDA ACTIVIDAD

AHORA, SOBRE EL TEMA DE AGENDA Y CONTROL DE CITAS Y EQUIPOS DE COMUNICACIÓN

1. En el formato adjunto programe LA AGENDA de un día cualquiera (usted lo define) según el siguiente listado de actividades:

LISTADO DE ACTIVIDADES

Reunión de Consejo Directivo

Visita de Contraloría General de la República

Reunión de Comité de Bienestar Social

Asistencia del jefe al Club de Ejecutivos

Conceda tres citas a clientes frecuentes importantes para la empresa

Asistencia de su jefe a cita con gerente de banco

Presente la agenda del día organizada y

Justifique en 10 renglones el porqué de su decisión.

2. Elabore un cuadro comparativo de los diferentes equipos de comunicación estudiados en la teoría, estableciendo diferencias y semejanzas.

AGENCIA DE ADUANA PROFESIONAL S.A

8:00 A.M. a 9:00 Am Reunión de Consejo Directivo

9:30 A.m. a 10:15 A.M Reunión de Comité de Bienestar Social

10:30 A.M a 11:30 A.M Reunión Escandinavia Pharma

12:00 M. 1:00 P.M Almuerzo

1:00 P.M A 2:00 P.M Visita de Contraloría General de la República

2:30 PM. A 3:00 Asistencia de su jefe a cita con gerente de banco

3:00 P.M A 3:30 P.M Asistencia del jefe al Club de Ejecutivos

4:00P.M A 4:45 P.M Reunión Baker

5:00P.M A 5:30 P.M Reunión BJ services

OBSERVACIONES:

La reunión con Baker y BJ es en el mismo lugar para tratar temas en relación

Etiqueta y Protocolo de un ceremonial o evento

Rosiris Cuesta Borja

Ceremonial: formalidades de un evento. (Reglas y formalidades para actos públicos y solemnes). Pueden ser público militar u oficial, privado social, empresarial o institucional.

Eventos: Suceso de importancia social o personal; Hecho que ocurre en momento definido



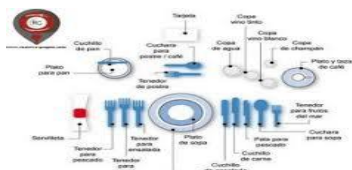
Trata de
conversar con varias
personas



Llegar a tiempo ni
antes ni después



Para el Banquete: orden de los platos y
cubiertos



Saludar de forma cortés. De derecha a izquierda. De
izquierda a derecha Dependiendo del lugar donde se
encuentre la persona (País, Departamento o Ciudad)



1. Bienvenida
2. Himno Nacional
3. Lectura
4. Imposición de la
condecoración
5. Palabras
6. Pisco de honor,

Vestimenta adecuada
la ocasión



Principios y criterios

1. saber en qué orden



Banderas Orden,
correcta teniendo
la ceremonia.



COLOCADAS EN FILA ÚNICA A LA IZQUIERDA

GLOSARIO DE TERMINOS GASTRONOMICO

ADOBAR. Poner un género crudo en adobo para conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial.

ADOBO. Mezcla de aceite, vino o vinagre, hierbas aromáticas y especias. Se utiliza para ablandar y condimentar carnes, aves y pescados.

AJOARRIERO. Guisado a base de bacalao condimentado con ajo, aceite y huevo.

A LA CREMA. Servido con nata o bechamel

ALBARDAR. Véase enalbardar.

ALBÓNDIGA. Bolita de carne o pescado picado y mezclado con pan, huevos batidos y especias.

ALCAPARRA. Botón de la flor del mismo nombre que se consume en vinagre.

AL DENTE. Punto óptimo de cocción de la pasta cuando aún permanece algo compacta.

ALIÑAR. Condimentar una ensalada.

ALMENDRADO. Preparado o rebozado con almendras.

ALMÍBAR. Líquido espeso resultante de cocer azúcar y agua, solas o con zumo de frutas.

AMALGAMAR. Mezclar a fondo varias sustancias.

AMASAR. Formar o trabajar una masa, mezclando sus ingredientes, principalmente harina y algún líquido.

ANTIPASTI. (Antipasto) Entremeses italianos fríos o calientes.

À POINT. Se dice de la carne semihecha.

ASAR. Cocer un manjar en el horno, parrilla o asador con grasa solamente.

ASPIC. Gelatina clara preparada con el caldo de cocción de carnes, pollo o pescado.

AZÚCAR GLAS. Azúcar refinada, molida y pasada por cedazo, que se usa en repostería y para espolvorear dulces.

BACÓN. Tocino entreverado ahumado.

BAÑO MARÍA. Forma de cocer o mantener caliente en un baño de agua cálida un preparado contenido en otro recipiente más pequeño. Existen recipientes de doble piso destinados a tal fin.

BARBACOA. Parrilla para asar carne, generalmente montada al aire libre. Carne asada de esta forma.

BARQUILLO. Hoja de pasta de harina sin levadura, por lo común con azúcar y canela, que se endurece en moldes calientes. Se sirve con helados.

BATIR. Mezclar ingredientes para que se ligen o aireen y queden más ligeros y esponjosos. Se usa una cuchara de madera o una batidora manual o eléctrica.

BECHAMEL. Salsa confeccionada con mantequilla, harina, leche y sal. Sirve de base para otras salsas y para completar platos que deban gratinarse.

BESUGUERA. Utensilio de cocina de forma estrecha y alargada que sirve para cocer y escalfar pescados.

BIZCOCHO. Masa de harina, huevos y azúcar cocida al horno.

BLANQUEAR. Dar un hervor o cocer a medias, para quitar el mal gusto, sabor o color a ciertos géneros.

BLANQUETA. Guiso de ternera, volatería o conejo, en salsa cremosa.

BLINIS. Los blinis son unas hojuelas, filloas o crepes que se elaboran a partir de harina de trigo sarraceno, harina de trigo común, crema de leche agria, huevos y sal. Generalmente acompañan al salmón ahumado y al caviar BOL. Taza grande y sin asa, de porcelana, barro, vidrio o metal.

BOUQUET. Ramillete de hierbas aromáticas, frutas u otras combinaciones que prestan aroma y/o decoración a los platos//Combinación de aroma y paladar en los vinos.

BRASEAR. Cocer lentamente una vianda con su guarnición o salsa, manteniendo la braceadora tapada.

BRESEAR. Véase brasear. **BRIDAR.** Véase embridar.

BRIOCHE. Bollo de masa con levadura, ligeramente dulce.

BROQUETA. Pincho de metal en el que se ensartan trozos de carne, ave o pescado para asarlos.

BUDÍN. Plato de viandas cocidas en molde, al horno o al baño María, y servido fuera de éste.

CALLOS. Fragmentos del estómago de la vaca, ternera o carnero, que se comen guisados.

CANAPÉ. Rebanaditas de pan de molde fresco o tostado con algún fiambre o preparado.

CANELA. Segunda corteza de las ramas del canelo, muy agradable y aromática.

CANELONES. Tubos de pasata alimenticia que se rellenan de carne o pescado.

CARBONADA. Estofado de vaca con pimienta.

CARLOTA CALIENTE. Dulce de rebanadas de pan con mantequilla, intercaladas con frutas y mermelada de melocotón

CARLOTA FRÍA. Postre de nata montada y fruta o natillas con gelatina y bizcochos.

CARRÉ. Pieza que resulta de llevar a cabo uno de los cortes clásicos de carne realizados en el lomo alto del animal. Es la parte que resulta al eliminar el espinazo, dejando que los huesos de las costillas queden pegadas al lomo.

CATSUP. Véase Kétchup.

CAZUELA. Recipiente de barro, cristal o metal resistente al fuego, con tapa. A la cazuela: estofado de carne, pescado o verduras.

CHALOTA. Planta perenne de la familia de las liliáceas, con tallo de tres a cinco decímetros de altura; hojas finas, alednadas y tan largas como el tallo; flores moradas y muchos bulbos, agregados como en el ajo común, blancos por dentro y rojizos por fuera. Es planta originaria de Asia. Su sabor está entre el ajo y la cebolla tierna, y puede utilizarse sustituyendo o complementando a cualquiera de los dos. Otros nombres: chalote, ascalonia. CHAMUSCAR. Pasar por encima de una llama de fuego fuerte cualquier manjar.

CHANTILLY. Nata batida, ligeramente edulcorada y a veces con un poco de vainilla.

CHAUD-FROID. Plato de pescado, carne, aves y caza muy elaborado, envuelto en una salsa cremosa y decorado con áspic. Se sirve frío.

CHILINDRÓN. Guiso hecho con trozos de carne de ave, cerdo o cordero, rehogados con pimienta roja y otros ingredientes.

CHINO. Colador cónico.

CIVET. Estofado de caza.

CLARIFICAR. Refinar grasas calentándolas y filtrándolas. Aclarar consomés y gelatinas con clara de huevo batida.

CLAVO. Capullo seco de la flor del clavel, empleado como condimento.

COCER. Hacer entrar en ebullición un líquido

COCER. Transformar por la acción del calor el gusto y propiedades de un alimento

COCOTTE. Cazuelita de barro, porcelana o metal, para servir huevos, mousses o suflés.

COLAR. Filtrar por un colador un líquido para privarlo de impurezas

COLOREAR. Dar color con extracto a un preparado. Compota. Dulce de fruta cocida en almíbar, que se sirve fría.

COLOREAR. Tostar o dar color a una vianda por la acción del calor

CONDIMENTAR. Véase sazonar.

CONDIMENTO. Sal o especias destinadas a sazonar la comida

CONFITAR. Cubrir frutas o semillas con un baño de azúcar. Cocerlas en almíbar.

CONGELAR. Conservar cualquier alimento sometiéndolo a una temperatura inferior a 0° C.

CONSERVAR. Fruta hervida en agua con almíbar para que se conserve

CONSERVA. Pimientos, pepinos u otras hortalizas conservados o encurtidos en vinagre. En conserva: carnes, pescados, legumbres, etc., preparados y envasados para su conservación larga.

CORDÓN BLEU. Cocina altamente cualificada. Según la leyenda, Luis XV de Francia obsequió con una cinta azul a un jefe de cocina femenino que había preparado un menú fuera de lo corriente.

CORTAPASTAS. Utensilio consistente en una ruedecilla de metal o madera dentada, sujeta a un mango, que se emplea para cortar o rizar pastas.

COSTILLAR. Lomo de cerdo o vaca en una pieza, sin deshuesar

COSTRADA. Timbal de pasta quebrada o de hojaldre.

COSTRÓN. Rebanada grande de pan tostado o frito sobre el que se sirven carnes o pescados.

CREMA. Nata de leche fresca

CREMA. Natillas y sopas de consistencia cremosa

CREMA. Puré o sopa de textura untuosa

CREMA VELOUTÉ. Sopa a la que se añade yema de huevo o nata líquida.

CREMOR TÁRTARO. El crémor tártaro es el bitartrato de potasio, un depósito salino que obtenido como subproducto en el proceso de la fermentación del vino. Habitualmente se utiliza para la fermentación de vinos, así como en pastelería para aumentar el volumen de masas, y también como estabilizante. Se puede obtener en farmacias y algunas droguerías. CRÊPE. Tortita. Crêpes suzette: crêpes preparadas con zumo de naranja e inflamadas con licor.

CREPINETA. Especie de lámina grasa para envolver manjares.

CROCANTE. Guirlache; turrón de almendras tostadas y caramelo.

CROQUETAS. Porciones de bechamel con carne, huevo, pescado u otro ingrediente, moldeadas y fritas en abundante aceite, tras rebozarlas en huevo y pan rallado.

CROÛTES. Rebanadas de pan o brioche con mantequilla o salsa, al horno.

CROÛTES. Cobertura de pasta sobre carne, pescado o verduras.

CUAJADA. Parte de la leche obtenida por coagulación natural o artificial, que se consume como postre o se destina a la elaboración de queso

CURAR. Conservar una carne o pescado seco, salado o ahumado.

CURRY. Condimento originario de la India compuesto de especias diversas.

DESALAR. Sumergir una vianda salada en agua o leche fría.

DESANGRAR. Sumergir en agua o leche fría una carne o pescado para que pierdan la sangre.

DESBRIDAR. Retirar después de su guisado el bramante o broqueta que embridaba la vianda.

DESGLASAR. Añadir vino a una asadora recién utilizada para recuperar la grasa y jugo que contenga.

DESGRASAR. Retirar la grasa de una salsa o caldo.

DESHUESAR. Dejar limpios de hueso un ave o culaquier trozo de carne.

DESLEIR. Agregar un líquido a alguna preparación para que no se formen grumos en la harina, se corten las yemas, etc.

DESOLLAR. Quitar la piel a un conejo, liebre, cordero, etc.

DESPOJAR. Dejar completamente limpio un trozo de carne, un ave o pescado.

DESPOJOS. Tripa, asadura, hígado, riñón, cabeza y manos de las reses; alones, mollejas, patas, pescuezo y cabeza de las aves sacrificadas.

DORAR. Poner al horno durante corto tiempo un preparado untado de huevo o leche para que adquiera color dorado

DORAR. Saltear a fuego vivo una vianda para que adquiera color.

ELOTE. Maíz (Centroamérica); choclo o maíz, según punto madurez (Suramérica)

EMBORRACHAR. Empapar un postre con almíbar, licor o vino.

EMBRIDAR. Sujetar con un bramante aves, carnes o pescados para apretar sus carnes y conservar su forma después de cocidas.

EMBUTIDO. Tripa rellena de carne picada, sangre, etc., condimentadas oportunamente.

EMPANADILLA. Pastel pequeño, relleno de dulce, carne o cualquier manjar picado, que se hace doblando la masa sobre sí.

EMPANAR. Pasar una vianda por leche, mantequilla derretida o huevo batido y pan rallado.

EMPAREDADO. Trozo doble de pan de molde en cuyo interior se pone una porción de jamón u otro alimento análogo.

ENALBARDAR. Recubrir tajadas de carne, caza y volatería con finas rodajas de tocino o bacón para evitar que se sequen durante la cocción

ENALBARDAR. Rebozar con harina, huevos y otros ingredientes los manjares que se han de freír.

ENCOSTRAR. Poner costrones a un preparado

EN CROÛTES. Alimento recubierto de pasta.

ENCURTIDOS. Frutos, legumbres, etc., adobados en vinagre para su conservación.

ENFONDAR. Aderezar con tocino y verduras cortadas una fuente u otro utensilio en que tenga que brasearse carne o verdura

ENSARTAR. Atravesar con una broqueta trozos de carne o pescado para asarlos.

ENTRADA. Plato o grupo de platos que constituyen el primer servicio después de la sopa, en los banquetes.

ENTRECOT. Chuleta o filete grueso, frito o asado a la parrilla.

ENTREMÉS. Cualquiera de los manjares, como fiambre, aceitunas, etc., que se sirven antes de iniciarse la comida propiamente.

ENTREVERADO. Dícese del tocino veteado de carnes magras.

ESCABECHAR. Conservar una vinada en escabeche.

ESCABECHE. Adobo con vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes para poner en conserva pescados y otros manjares.

ESCALDAR. Método para afirmar el color de algún alimento

ESCALDAR. Método para eliminar el sabor fuerte o amargo de algunos alimentos.

ESCALDAR. Método para pelar frutas, verduras y frutos secos

ESCALFAR. Mantener en un punto próximo a la ebullición del líquido cualquier vianda sumergida en él

ESCALFAR. Cocer en líquido graso y corto una vianda.

ESCALOPE. Lonja delgada de carne que generalmente se presenta empanada y frita.

ESCAMAR. Despojar de escamas un pescado.

ESCARCHAR. Cubrir un bizcocho o pastel con azúcar glas

ESCARCHAR. Sumergir el borde de una copa en clara de huevo y azúcar y congelarlo en la nevera

ESPAGUETIS. Hilos de pasta de diferente grosor.

ESPALMAR. Adelgazar una vianda mediante golpes suaves aplicados con la aplastadera o espalmadera.

ESPECIA. Toda sustancia aromática con que se sazonan o condimentan los manjares (pimienta, azafran, nuez moscada, etc.).

ESPETÓN. Pincho de metal en el que se ensartan trozos de carne o pescado para asar.

ESPOLVOREAR. Repartir en forma de lluvia por la superficie de un preparado harina o cualquier condimento en polvo.

ESPUMAR. retirar de un preparado, con la espumadera, las impurezas que flotan en él a modo de espuma.

ESTAMEÑA. Trozo de tela blanca, a modo de tamiz, por el que se pasan, comprimiéndolos, los purés y salsas para que resulten más finos después de haberlos colado.

ESTOFAR. Cocer lentamente en recipiente cerrado una vianda, en compañía de su guarnición, jugo y grasa. En ocasiones puede añadirse vino para facilitar la cocción de viandas duras.

EVISCERAR. Retirar los intestinos y entrañas a un ave, pescado, etc.

EXPRIMIR. Preparar o apretar un género para desposeerlo del agua o jugo que contenga.

FARSA. Relleno

FIAMBRE. Carne comestible que se deja enfriar una vez asada o cocida.

FILETE. Bistec de solomillo y, en general, lonja obtenida de cualquier otra pieza de carne.

FINAS HIERBAS. Conjunto de perejil, perifollo, estragón y cebollinos finamente picados.

FLAMEAR. 1 Pasar viandas por una llama sin humo para quemar las plumas o pelos que hubiesen quedado al desplumarla o limpiarla. 2 Inflamar un preparado con licor.

FLAN. Dulce elaborado con huevos, leche y azúcar, batidos y cuajados en un molde al baño María, o cocido al horno.

FOIE-GRAS. Fiambre de hígado de ganso o pato engordado a propósito.

FONDILLÓN. Vino de Alicante (España) elaborado con la variedad de uva Monastrell. Vino de alta graduación alcohólica, de mosto denso realizado con uvas sobremaduradas

FONDO. Elemento básico de una salsa

FONDO. Parte inferior de un molde o recipiente donde se elabora la receta FONDUE. Mezcla de queso fundido y vino blanco en la que se empapan trozos de pan.

FORRAR. Unta

FONDO. Parte inferior de un molde o recipiente donde se elabora la receta

FORRAR. Untar un molde para formar la capa de picadillo o gelatina que recubre ciertos platos.

FREÍR. Someter al fuego para su cocción, en una sartén, cualquier vianda con abundante grasa.

FRICASÉE. Guiso de pollo, conejo, ternera y verduras en salsa blanca.

FUMET. Concentrado que se obtiene, generalmente, de espinas, cabezas y carne de pescado (pudiendo añadirse algunos elementos aromáticos), con la finalidad de obtener un caldo muy sabroso que se utilizará para aromatizar y/o dar cuerpo a otras preparaciones culinarias. Puede elaborarse también a partir de verduras.

GALANTINA. Preparado de carne de ave o de otra clase, deshuesada y rellena de otra clase de carne. Tiene un fondo de gelatina.

GELATINA. Sustancia translúcida de alto contenido proteínico que se obtiene de huesos y cartílagos. Se emplea en platos dulces y salados.

GLASA. Almíbar empleado en pastelería.

GLASEAR. Cubrir un preparado de pastelería con azúcar glas, mermelada, etc

GLASEAR. En ciertos platos de pescado, pasarlo por la parrilla para dorarlo ligeramente.

GOULASH. Estofado de vaca y cebolla, condimentado con pimentón y tomate.

GRATINAR. Tostar en el horno la capa superior de un preparado.

GRUMO. Cuajaron o coágulo que se forma en un líquido, por lo general al añadir harina en la preparación de una salsa.

GUARNECER. Acompañar una vianda de otros géneros menores, que reciben el nombre de guarnición.

GUARNICIÓN. Elementos que se incorporan a un plato para que sirvan de adorno o complemento.

HAMBURGUESA. Bistec de carne picada.

HARINA CONDIMENTADA. Harina a la que se ha añadido sal y pimienta. Harina sazonada.

HERVIR. Cocer un alimento en un líquido a temperatura de ebullición (100°C).

HIERBAS. Especies aromáticas utilizadas en cocina, secas o frescas: Albahaca, laurel, cebollinos, mejorana, menta, orégano, perejil, romero, salvia, estragón, tomillo, etc.

HOJALDRE. Masa de pastelería que, cocida al horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas.

HORS-D'OEUVRE. Entremeses.

INFUSIÓN. Cocimiento de manzanilla, té, hierbas, etc. En agua u otro líquido caliente, del que se extraen una vez transmitido el sabor.

JALEA. Conserva congelada y transparente preparada con el zumo de ciertas frutas.

JARDINERA, A LA. Guarnición compuesta de verduras y hortalizas frescas, cocidas separadamente.

JULIANA. Verduras cortadas en tiritas finas.

KETCHUP. Salsa de tomate sazonada con especias que se vende preparada.

LACÓN. Brazuelo de cerdo, curado como jamón.

LARDEAR. Envolver un trozo de carne en lonchas de tocino. Enalbardar.

LASAÑA. Tiras de pasta alimenticia, de color verdoso en ocasiones.

LEGUMBRES. Todo género de fruta o semilla que se cría en vainas. Por extensión, hortaliza.

LENGUAS DE GATO. Pastas planas y alargadas.

LEVADURA. Hongo empleado para la fermentación de alcoholes, pastas y masas.

LIGAR. Dar consistencia a una mezcla seca añadiéndole huevos, nata, manteca derretida o crema.

LUSTRAR. Dar brillo con jalea, gelatina o grasa a un preparado.

MACARRONES. Pasta cilíndrica de diferente grosor y longitud.

MACEDONIA. Combinación de frutas o verduras cortadas en dados y mezcladas.

MACERAR. Poner frutas cortadas con azúcar, vinos, licores, etc., para que acojan el sabor de éstos

MACERAR. Dejar la carne o caza colgada en lugar frío y seco hasta que se vuelva tierna.

MAICENA. Harina fina de maíz empleada para espesar salsas. MAJAR. Quebrar una vianda de forma grosera; machacar de forma imperfecta.

MANGA. Bolsa de tela en forma cónica con una boquilla lisa o rizada que sirve para adornar platos con nata, puré, etc.

MANIR. Hacer que las carnes se pongan más tiernas y sazonadas dejando pasar un tiempo antes de guisarlas.

MANTECA. Sustancia grasa y oleosa de ciertos productos animales, leche, etc. Gordura o grasa de los animales.

MANTEQUILLA. Sustancia grasa obtenida de la leche fresca. Mantequilla. Clarificada: mantequilla que se limpia de agua e impurezas sometiéndola a un lento proceso de fusión y filtrado

MANTEQUILLA CONDIMENTADA. Mantequilla mezclada con distintos productos.

MANTEQUILLA Maître D´HOTEL. Mantequilla aderezada con zumo de limón, perejil y pimienta

MANTEQUILLA MANOSEADA. Mantequilla mezclada con harina (dos partes de mantequilla con una de harina), como trabazón para espesar salsas y guisos.

MAREAR. Rehogar

MARGARINA. Mantequilla artificial, compuesta fundamentalmente de grasas y aceites vegetales.

MARINADA. Véase adobo.

MARMITA. Cacerola de barro

MASA. Mezcla de harina, agua, leche o huevos, enriquecida a veces con mantequilla, suficientemente firme para poder trabajarla y moldearla.

MECHADORA. Aguja especial de mechar.

MECHAR. Introducir tiras de tocino en una vianda, con ayuda de una mechadora.

MEDALLONES. Filetes circulares de carne, pescado o paté.

MELAZA. Líquido espeso y dulce, de color pardo oscuro, resultante de la cristalización del azúcar.

MENESTRA. Guisado compuesto de hortalizas acompañadas de carne o jamón, en pequeños trozos.

MENÚ. Lista de platos que integran una comida. Minuta. MENUDOS. Órganos internos comestibles de las aves y piezas de caza: hígado, corazón, molleja.

MERENGUE. Claras de huevo batidas a punto de nieve con azúcar. Puede adornar tartas y cocerse a baja temperatura.

MERMELADA. Compota de frutas muy cocidas y reducidas a la consistencia de un puré. Frutas naturales, misma cantidad de azúcar que de fruta, cocidas hasta que queden consistencia gelatinosa.

MEUNIÈRE, A LA. Forma de preparar ciertos alimentos, especialmente pescado, enharinados, fritos en mantequilla y rociados con el fondo de cocción y zumo de limón.

MEZCLAR. Combinar ingredientes con una cuchara, batidora o licuadora para obtener una mezcla homogénea.

MOLDEAR. Poner un preparado dentro de un molde para que adopte la forma de éste.

MONTAR. Batir huevos o nata hasta que estén bien altos y espumosos. También se utiliza este término para referirse al hecho de preparar el plato para su presentación final.

MORCILLA. Embutido elaborado con la tripa de cerdo, cordero o vaca y que se rellena de sangre cocida, condimentándose con especias (y, a menudo, cebollas), pudiéndosele añadir piñones, arroz, miga de pan, etc

MORTIFICAR. Véase macerar.

MOUSSE. Plato ligero, dulce o salado, a base de nata, clara de huevo batida y gelatina, que se sirve frío.

NATA. Crema de la leche, que se emplea líquida o batida

NATA. Agria: nata líquida con unas gotas de zumo de limón.

NATILLAS. Crema a base de leche, huevos y azúcar.

NAVARÍN. Estofado de cordero y verduras.

ÑOQUIS. Bolitas de masa, picadillo de carne o puré de patatas, cocidas al vapor o escalfadas

ÑOQUIS. Pastelillos de fruta.

OLLA. Vasija redonda, de barro o metal, de boca ancha y provista de asas. Se utiliza para cocer en ella alimentos, calentar agua, etc.

Olla a presión: la de cierre hermético y que dispone de válvula de seguridad.

OSSO BUCO. Plato a base de carne (cortada con el hueso y su tuétano) preparado con tomate y vino.

PAPELÓN. Azúcar negra pura resultante de la merma del jugo de caña (Suramérica)

PAPILLOTE, EN. Alimento preparado y servido en papel engrasado con mantequilla o aceite.

PAPRIKA. Pimentón húngaro que se obtiene de un pimiento rojo molido.

PARMENTIER. Se aplica a los platos a base de patata; el término procede de Antoine Parmentier, que introdujo la patata en Francia.

PARRILLA. Armazón o rejilla de hierro empleados para asar a la lumbre o al horno alimentos que han de tostarse.

PASADO. Punto de los géneros que no están frescos y bordean el punto de descomposición, sin llegar a él.

PASAR. Véase colar.

PASTA. Preparado cuyo componente principal es la harina trabajada con otros ingredientes/Masa que se obtiene al mezclar distintas materias primas

PASTA CHOUX. Masa muy empleada en repostería

PASTEL. Masa de harina y manteca, cocida al horno y rellena de dulce, crema, fruta, carne, pescado, etc

PASTEL. Pastelillo de dulce

PATÉ. Fiambre elaborado con pasta de carne, hígado, etc.

PEPITORIA. Guisado de ave con salsa de yema de huevo.

PICADILLO. Carne o cualquier otro alimento o ingrediente finamente picados

PICAR. Cortar finamente un género

PICAR. Mechar superficialmente una sustancia.

PICNIC. Comida tomada al aire libre. Merienda campestre

PIMENTÓN. Pimienta roja. Pimienta de Cayena.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO. Variedad de pimienta roja que se cultiva en Navarra (España). Los piquillos de Lodosa (Navarra, España) son unos de los más afamados. Se recolecta manualmente desde septiembre a noviembre. Después se asan, se pelan y se envasan.

PISTO. Fritada de pimientos, tomates, huevo, cebolla, etc. picados y revueltos

PIZZA. Torta de masa coronada con tomate, salsa, anchoas, queso y aceitunas, asada al horno.

PONCHE. Bebida consistente en una mezcla de ron con agua caliente, limón, azúcar y a veces té.

POTAJE. Guiso o caldo compuesto generalmente de legumbres secas.

PROSCIUTTO. En Italia, jamón ahumado.

PUDÍN. Postre cocido al horno o al baño María.

PULPA. Parte blanda y carnosa de las frutas y hortalizas.

PUNTO. Grado justo de cocción o sazónamiento de una vianda.

PURÉ. Pasta o sopa espesa elaborada con legumbres u otras viandas cocidas, pasadas por tamiz.

PURGAR. Limpiar determinados alimentos para que expulsen sus impurezas (riñones, caracoles, pepinos, etc.).

RAGÚ. Estofado de carne.

RALLADOR. Utensilio de cocina empleado para desmenuzar por frotación pan, queso y otros ingredientes.

RALLAR. Desmenuzar una cosa frotándola contra el rallador o rallo.

RALLO. Utensilio de cocina empleado para desmenuzar por frotación pan, queso y otros ingredientes

RAVIOLES. Cuadraditos de pasta rellenos que se sirven cocidos con una salsa y queso.

REBAJAR. Estirar una pasta con el rodillo hasta dejarla del grueso apetecido

REBAJAR. Añadir agua u otro líquido a un preparado para disminuir su sazónamiento, densidad o color

REBOZAR. Pasar una vianda por harina y huevo batido antes de freírla.

RECTIFICAR. Poner a punto el sazonamiento o color de un preparado.

REDUCIR. Hacer cocer un preparado líquido para que, por evaporación, resulte más concentrado y sustancioso.

REFORZAR. Añadir a una salsa, sopa o similar un preparado que intensifique su sabor o color natural.

REFRITO. Aceite frito con cebolla, ajo y algún otro ingrediente, que se añade caliente a un guisado.

REHOGAR. Saltear a fuego lento una vianda sin permitir que tome color.

RELLENO. Picadillo condimentado con el que se llenan pasteles, aves, etc

REPULGO. Borde labrado de las empanadas o pasteles.

RIGATONI. Pasta alimenticia en forma de cinta.

RISOLAR. Colorear una carne con mantequilla por sus lados antes de cubrirla para terminar la cocción.

RIZAR. Decorar el borde de un pastel. ROSBIF. Roastbeef, Trozo de solomillo o de chuletas de vaca, asado al horno.

ROUX. Mezcla de harina y mantequilla, elemento básico en los fondos de salsas.

SALAMI. Salchichón fresco o ahumado.

SALAR. Poner en salmuera un género crudo para su conservación o toma de sabor característico.

SALAZÓN. Acción de salar o curar con sal las viandas.

SALAZÓN. Conjunto de carnes o pescados salados.

SALMIS. Estofado de caza que primero se asa y luego se guisa en salsa de vino.

SALMUERA. Solución de agua y sal utilizada para conservar alimentos.

SALPICÓN. Guiso de carne, pescaso o marisco, desmenuzado, con pimienta, sal, aceite, vinagre y cebolla.

SALPIMENTAR. Condimentar y guisar una vianda con sal y pimienta.

SALSA. Jugo que expulsa un asado de carne o ave al hacerse

SALSA. Composición o mezcla elaborada bien con los jugos de asados, bien con cualquier otro componente, pudiéndose desleír con agua, caldo, leche, vino o similar para obtener una textura líquida o semilíquida.

SALTEAR. Cocer o freír con grasa y a fuego vivo, para que no pierda su jugo, una vianda que debe resultar dorada.

SANDWICH. Emparedado

SAVARIN. Bizcocho elaborado en forma de rosca, bañado con almíbar y nata.

SAZONAR. Añadir condimento a una vianda para darle olor y sabor.

SEBO. Grasa que rodea los riñones de la vaca y del cordero.

SÉMOLA. Pasata de harina de flor, o de arroz, reducida a granos muy finos, apropiada para confeccionar sopa y papillas.

SOFREÍR. Freír ligeramente una vianda o condimento en una grasa. SOPICALDO. Sopa muy clara o en la que predomina el caldo.

SUERO. Líquido que se separa de la leche cuando se corta. Se emplea en la elaboración de queso.

SUFLÉ. Plato al horno a base de bechamel y yema de huevo.

SUPREMAS. Los mejores trozos de un ave o pescado, sin espinas, huesos ni piel.

TALLARINES. Tiras lisas de pasta elaboradas con harina, agua y huevo.

TAMIZAR. Separar, mediante un tamiz o cedazo, la parte gruesa de una harina o producto análogo.

TARTA. Pastel grande, generalmente redondo, hecho de bizcocho, pasta de almendra, etc. y relleno.

TARTERA. Molde redondo y bajo para tartas y pasteles.

TERRINA. Cazuela de barro utilizada para confeccionar y servir paté

TERRINA. Paté preparado en esa cazuela.

TIMBAL. Molde de barro o metal en forma de cuenco

TIMBAL. Remover con batidor o espátula cualquier clase de salsa.

TRABAR. Véase ligar.

TRAMPÓ. Nombre que, en las Islas Baleares, se le da a una ensalada veraniega realizada con tomate, cebolla, pimiento rojo y pimiento verde (todo en crudo)

TRINCHAR. Cortar una vianda limpiamente.

TROPEZONES. Cubos de pan frito.

TRUFAR. Rellenar aves, embutidos, etcétera, con un compuesto a base de trufas.

TRUFAS. Setas poco corrientes, blancas o negras, de firme textura y delicado sabor. Se utilizan principalmente como guarnición.

TURNEDÓ. (Tournedó) Filete cortado de la parte central del solomillo.

VARILLAS. Utensilio para batir. (Batidor)

VINAGRE. Líquido compuesto principalmente de ácido acético diluido en agua, que resulta de la fermentación del vino, sidra y otros líquidos alcohólicos.

VINAGRETA. Salsa de aceite, vinagre, sal y pimienta, condimentada a veces con hierbas aromáticas

VOL-AU- VENT. Ligero pastelillo hueco de hojaldre. YOGUR. Leche cortada sometida a una bacteria inocua. En Europa se consume principalmente como postre

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 63530099 No. SOLICITUD _____
 NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **ETIQUETA PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA**
 TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: ☒
 CODIGO PROGRAMA: 63530099 VERSION 1 SECTOR: CLIENTE
 CONVENIO DEMANDA SOCIAL
 PROGRAMA ESPECIAL: ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO DE MESA
 FECHA: INICIO 1 JULIO TERMINACIÓN: 30 JULIO 2020 TOTAL HORAS: 60
 Nº APRENDICES: 30 MUNICIPIO: de QUIBDO CHOCO
 VEREDA: _____ DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	virtual de aprendizaje	8: 00 am	12:00 pm
MARTES	virtual de aprendizaje	08: 00 am	12:00 pm
MIÉRCOLES	virtual de aprendizaje	08: 00 am	12:00 pm
JUEVES	virtual de aprendizaje	08: 00 am	12:00 pm
VIERNES	virtual de aprendizaje	08: 00 am	12:00 pm
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha: _____		

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

03:30 pm

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: DONALDO PALACIOS CHAVERRA CC. Nº **11.795.941**
 TELÉFONO 3206305883 EMAIL: dpalaciosch@gmail.com dopacha12@hotmail.com
 NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: DEMANDA SOCIAL
 NIT Nº _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____
 DIRECCIÓN: QUIBDO- CHOCO
 E-MAIL: _____
 NOMBRE DEL GERENTE: _____
 Nº DE EMPLEADOS: 30 ACTIVIDAD ECONOMICA SERVICIO HOTELERO
 DPTO: CHOCÓ MUNICIPIO: QUIBDO GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

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

DONALDO PALACIOS CHAVERRA
INSTRUCTOR

MARIA ISABEL PALOMEQUE PALACIOS
COORDINADOR ACADEMICO

07 DE JULIO 2020
FECHA DE ENTREGA



Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: No. 12210010 SOLICITUD _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **ATENCIÓN AL CLIENTE**

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: ☒

CODIGO PROGRAMA: 12210010 VERSION_1 SECTOR: CLIENTE

CONVENIO DEMANDA SOCIAL

PROGRAMA ESPECIAL: ATENCIÓN AL CLIENTE

FECHA: INICIO 1 de JULIO TERMINACIÓN: 30 JULIO 2020 TOTAL: 48 HORAS

Nº APRENDICES: 30 MUNICIPIO: de QUIBDO CHOCO

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	virtual de aprendizaje	2: 00 PM	6:00 pm
MARTES	virtual de aprendizaje	2: 00 Pm	6:00 pm
MIÉRCOLES	virtual de aprendizaje	2: 00 Pm	6:00 pm
JUEVES	virtual de aprendizaje	2: 00 Pm	6:00 pm
VIERNES	virtual de aprendizaje	2: 00 Pm	6:00 pm
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

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

03:30 pm

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: DONALDO PALACIOS CHAVERRA CC. Nº **11.795.941**

TELÉFONO 3206305883 EMAIL: dpalaciosch@gmail.com dopacha12@hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: DEMANDA SOCIAL

NIT Nº _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: QUIBDO- CHOCO

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE: PEDRO ABDO CORDOBA ANDRADE

Nº DE EMPLEADOS: 30 ACTIVIDAD ECONOMICA SERVICIO HOTELERO

DPTO: CHOCÓ MUNICIPIO: QUIBDO GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

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

DONALDO PALACIOS CHAVERRA
INSTRUCTOR

MARIA ISABEL PALOMEQUE PALACIOS 07 DE JULIO 2020
COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

27/7/2020

presentación y envió de la guía de aprendizaje y materiales de formación y apoyo - dpalaciosch@gmail.com - Gmail



Gmail



in:sent

Redactar

Recibidos

145



Donaldo PALACIOS CHAVERRA <dpalaciosch@gmail.com>

para dpalaciosc, arroyolondonoyacellis, carody1997, fihure10, orpago91, v

Destacados

Pospuestos

Importantes

Enviados

Borradores

106

Categorías

Personal

Meet

Iniciar una reunión

Unirse a una reunión

Chat



Donaldo



9 invitaciones
LUZ DARYS AUDIVERTH SERNA...

n neisa quinto
Tú: hola

Tú: hola



Quiuvar asprilla paez

Tú: como van sus cosas...?

11 archivos adjuntos



Responder

Responder a todos

Reenv