PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería 30 de mayo de 2025

Señor (a)
JORGE DAVID GOMEZ BEDOYA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7390649
PROFESIONAL G-08
CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
MONTERIA

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes mayo del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.7390649 del año 2025

MARIA JOSE BULA MUÑOZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.067.862.229 de Monteria, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria Y Turismo de Córdoba, 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 total para el contrato la suma será de TREINTA Y SIETE MILLONES NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($37.099.598) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES TRECIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE. ($ 2.370.580), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($3.555.872) cada uno. c) un (1) pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de UN MILLÓN CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL DOCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($1.185.292).

Plazo: Será hasta el (10) de diciembre de 2025.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA,

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 ejecuto el proceso de formación del curso complementario en Cocina básica Ficha 3235959. Curso complementario en cocina básica regional ficha 3235956. Curso complementario en cocina básica regional ficha 3235850.	Evidencias adjuntadas en el informe mes de mayo.
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 realizaron las guias de aprendizaje requeridos para el desarrollo de la formación con los aprendices.	Guias de aprendizaje en el formato GFPI-F-135
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 asoció y se evaluó la ficha 3235959 Cocina básica Ficha 3235956 cocina básica regional. Ficha 3235850 Cocina básica regional.	Reporte de juicios adjuntado en el informe mes de mayo.

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 ejecutó esta obligación contractual.	Evidencias cuando aplique.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Durante el mes de mayo no se realizó actas finales de cierre ya que no tengo curso técnico asignado.	Evidencias cuando aplique.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se realizó proceso de deserción ya que no hay aprendices hasta la fecha para desertar.	Evidencias cuando aplique.
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 sea dado la oportunidad de realizar la primera novedad.	Evidencias cuando aplique.
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 guías de aprendizaje.	Guías de aprendizaje en el formato GFPI-F-135_
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 participó en proyectos de investigación.	Evidencias cuando aplique.

10	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.
11	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. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se registraron todos los documentos conforme al pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por el contrato.	Proceso verificado en la plataforma SECOP II .
12	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.
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -Terminación).	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.
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendieron todas las solicitudes hechas por el supervisor de contrato, presentando el informe mensual de ejecución subido a la plataforma secop II.	Informe mes mayo subido en secop II.

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				
3.				

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. **4606433189** de la planilla, Expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de abril de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma 

MARIA JOSE BULA MUÑOZ
Contratista

C.C. No. 1.067.862.229

Recibí a satisfacción:

Firma

JORGE DAVID GOMEZ BEDOYA

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7390649 de 2025

PROFESIONAL G-08

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Cocina Básica
- Código del Programa de Formación: 63550048
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) Ejecución.
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) 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: Elaboración de preparaciones de base
- Aplicación de normas
- Elaboración de platos calientes
- Manejo de materia prima.

Duración de la Guía 60 horas.

2. PRESENTACIÓN

La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas

foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

Conformar un grupo de cuatro integrantes y consulte a cerca de la historia y evolución de la cocina a través de los tiempos de la prehistoria hasta la actualidad incluyendo las culturas precolombinas.

Socialice con su grupo e instructor, los hallazgos de su investigación y retroaliméntela con los aportes que realicen sus compañeros y conteste las siguientes preguntas:

- ¿Cuál cree usted que ha sido la razón para que los modos y estilos de alimentación cambien en las culturas a través de los tiempos?
- ¿Cuáles con los aspectos que influyen en la identidad gastronómica de los pueblos?
- ¿Podría usted identificar las razones por las cuales los modales y comportamientos en la mesa han sido cambiantes en cada era de la historia?
- ¿Porque cree usted que el oficio de cocinero ha tenido altos y bajos durante toda la historia y porque se encuentra catapultado a la fama y en los mejores estatus de las sociedades?

Actividad 2.

Consulte a cerca de las principales técnicas de cocción, técnicas de corte y utensilios mayormente empleados en la cocina, indague a cerca de sus nombres en ingles, en francés y/o español en caso de existir; sus características más importantes y modos de empleo. Ponga en práctica las técnicas de corte encontradas dentro de su taller de gastronomía y elabore las principales preparaciones base empleando los vegetales utilizados en la actividad; tenga en cuenta las recomendaciones y distintos factores de riesgos latentes durante estas actividades correspondientes a seguridad industrial y a la influencia de los estilos de vida en la salud Ocupacional de los cocineros.

Actividad 3.

Elabore un mapa conceptual donde describa las preparaciones base de la cocina caliente, sus derivadas y los principales platos y/o elaboraciones en las cuales se emplean. Señale las técnicas de cocción, cortes y utensilios empleados para su elaboración.

Diseñe una receta estándar para que cada una de las preparaciones base, tomando como base los precios establecidos en las cotizaciones realizadas

Actividad 4.

Consulte a cerca de las preparaciones base de la repostería y la cocina fría. Diseñe una preparación a partir de la base asignada a usted por el instructor y elabore una presentación que contenga los siguientes puntos:

- Receta base empleada y preparación diseñada
- Principales preparaciones y/o recetas más conocidas a partir de la preparación base
- Descripción técnica de los pasos para la elaboración que incluyan puntos críticas y recomendaciones
- Presentación demostrativa de la elaboración de la receta en el ambiente de cocina.

Actividad 5.

Diseñe un menú completo que contenga: Entrada, plato Fuerte, Postre, una bebida fría y una caliente para el final del servicio; esta será su propuesta para apertura y será escogida la mejor entre cada una de las presentadas. Su propuesta deberá contar con los siguientes componentes:

- Por lo menos una preparación base de cocina fría, una de cocina caliente y una de repostería
- Su menú deberá ser presentado en un folleto estilo recetario y deberá contener las recetas, con el proceso de elaboración, escrito resaltando los verbos y utensilios relacionados con cocina.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
			Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño:** **Evidencias de Producto:**	Aplica buenas prácticas de manufactura Usa apropiadamente los equipos y utensilios Aplica mise en place Prepara los platos con recetas estándar	Respuestas a preguntas y/o cuestionarios sobre el tema. Lista de chequeo en desempeño y producto de los temas tratados Recepción de trabajos escritos. Observación directa

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

RECETA ESTÁNDAR: Concepto. interpretación.

MISE EN PLACE: Concepto. interpretación.

MATERIA PRIMA: Concepto, grupos de alimentos, manejo de la materia prima: recibo, lavado y desinfección, procesamiento, almacenamiento y conservación. reconocimientos de ingredientes: hierbas, especias, frutos secos, entre otros.

TÉCNICAS DE CORTE: DE VEGETALES: La mirepoix, juliana, brounoise, concassé, corte a la jardinera, macedonia, paisana, rodajas, chifonada, parmentier de papas, doble cincelado, plumita, fetas, emince, baston, château o torneado clásico, chips, vichy. de carnes: filet mignon, tournedos, chateaubriand, new york, steak, roast beef, escalopines, escalopes, mariposa, paillard, cubos, bife, baby bife, tiras.

COCCIÓN: Cocción en medio acuoso, cocción en medio graso, cocción en medio aérea. cocción al vacío, cocción por ondas electromagnéticas.

TÉCNICAS DE COCCIÓN: Hervido, braseado, grillé, rostizado, blanqueado, escalfado, escaldado, pochado, estofado, papillote, salteado, frito, salteado, confitado, dorado, al vapor, baño maría, glaseado, gratinado, flameado, asado al horno, poeler, asado bajo tierra, asado a la sal, cocción rápida en olla presión, cocción lenta.

EQUIPOS DE COCCIÓN: Estufas, hornos, salamandras, sartén basculante, freidoras, planchas, parrilas, ollas a presión, microondas, autoclaves, barbecue. manejo y limpieza de equipos.

UTENSILIOS: Mandolina, globos, bowls, bandejas, moldes, tablas, terrineras, mondadores, acanaladores, vajilla, sartenes, ollas. utensilios de corte, cuchillos, manejo del cuchillo. limpieza de los utensilios.

CONTROL Y MANEJO DE MATERIA PRIMA: Compra, recibo y verificación, clasificación, lavado, limpieza y desinfección, procesamiento, pesado, empacado, rotulado y almacenado por grupos según climatizados y no climatizados por grupos de inventarios

FONDOS Y CALDOS: Concepto. clases de fondos: oscuro, claro de aves, de pescado y fummet, de vegetales. caldos y consomés.

SOPAS Y CREMAS: Concepto. sopas calientes, sopas frías, cremas y potajes.

SALSAS: Concepto, tipos de salsas: oscuras, blancas, de mantequilla, de aceite y especiales.

SALSAS MADRES: Velouté, bechamel, demi-glace o española y salsa de tomate. salsas derivadas, salsas emulsionadas frías y calientes.

ENSALADAS: Concepto, tipos, tradicionales: rusa, cesa, waldorf

VEGETALES: Concepto, clases de alimentos vegetales: cereales, legumbres, frutas, verduras.

VERDURAS: Concepto, tipos de verduras, usos, colores, higiene, nutrición, conservación y almacenamiento.

FRUTAS: Concepto, clasificación, composición, higiene, conservación y almacenamiento

POSTRES BÁSICOS: Flanes, tartas, piononos, mouse.

GRANOS/CEREALES: Estructura, composición, características nutritivas, en la alimentación humana. tipos de cereales: amaranto, mijo, arroz, avena, cebada, centeno, maíz, mijo, sorgo, trigo.

MASAS: Concepto. masas muertas y leudadas básicas, masas bases: crepes, wafles, blines, pancakes, pizza.

PASTAS: Elaboración, tipos, características nutritivas.

CARNES: Vacunos, cerdos, conejos, aves, pescados y mariscos

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.youtube.com/watch?v=4ANdY1sDA_Y

https://www.scoolinary.com/es/courses/cocina-basica-casa-elaboraciones-conceptos

https://kimera.com/data/redlocal/ver_demos/RLBVF/VERSION/RECURSOS/REFERENCIA%20ESCOLAR/2%20BIBLIOTECA%20BASICA%20COLOMBIANA/Gran_libro_de_la_cocina_colombiana_BBCC_libro_pdf_40.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**MARIA JOSE BULA MUÑOZ**	**INSTRUCTOR**	**CCIT**	**Marzo 2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

ANEXO EVIDENCIA DE LA FORMACION CURSO COMPLEMENTARIO EN COCINA BASICA






Aderezos






ESTRATEGIA
CENTRAL
EXCESO EN SODIO
EXCESO EN AZÚCARES
Bary
la Viuda







SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Alcira Acosta	50640697								A.A Costa
	Amalfi Thehera	1073975744								
	BERTHA MEDINA	26213.138								
	Daniela Ortega	1074000291								Daniela O.
	Daniela Osorio	1135870316								Osorio
	DARIS ARRIETA	262277402								DARIS A.
	Dalay Betancur	50.641915								
	Edilma Montes	26213843								Edilma Montes
	ELIANA MONTES	1018449610								
	Eliana Jaramillo	26231784								Eliana.
	ELIANA RUIZ	1073981271								ELIANA Ruiz
	Estefanya Salgado	1192900161								E. Salgado
	Fermer fernandez	1073987166								
	Gloria Romero	50974136								Gloria Ro.
	GLORIA RUIZ	26211629								GLO RUIZ

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

SENA

SIZN Carlos

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Negrete	1073970778								Juan N.
	Karen Ramos	1.073.982.488								
	KERLys LOPEZ	1074009686								KERLys L.
	Leonardo Zapata	1071428090								
	Lina Mestra.	1.028017152								Lis Mestra.
	LISBETH MESTRA	1074013649								RO Rolo.
	Ronald Polo	1001185894								ROSMERY L.
	ROSMERY LOPEZ	26.230.965								
	Santiago Madera	1137975169								
	Sergio. Ibarra	1073980575								Uris. R.
	Uris Restrepo	50641901								
	YELMER PEREZ	1067.960.877								YELMER P
	Yerlis Manchego	50641901								Yerlis M.
	Yesica Rosales	1074001265								

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

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Alcira Acosta	50640697								A.Acosta
	Amalfi Thehéran	1073975744								
	BERTHA MEDINA	26.213.138								
	Daniela Ortega	1074000291								Daniela
	Daniela Osorio	1133 870315								
	DARIS ARRIETA	262277402								DARIS A.
	Dolcy Betancur	50.641915								
	Edilma Montes	26213843								Edilma Montes
	ELIANA MONTES	1018449610								
	Eliana Jaramillo	26231784								Eliana.
	ELIANA RUIZ	1073981271								ELIANA Ruiz
	Estefanya Salgado	1192900161								E. Salgado
	Ferner fernandez	1073987166								
	Gloria Romero	50974136								Gloria Ro
	GLORIA RUIZ	26211629								GLO RUIZ

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

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Alcira Acosta	50640697								A. Acosta
	Amalfi Thehéran	1073975744								
	BERTHA MEDINA	26.213.138								
	Daniela Ortega	1074000291								
	Daniela Osorio	1133 870316								Daniela Osorio
	DARIS ARRIETA	262277402								DARIS A.
	Dalay Betancur	50.641915								
	Edilma Montes	26213843								Edilma Montes
	ELIANA MONTES	1018449610								
	Eliana Jaramillo	26231784								Eliana.
	ELIANA RUIZ	1073981271								ELIANA Ruiz
	Estefanya Salgado	1192900161								E Salgado
	ferner fernandez	1073987160								
	Gloria Romero	50974136								Gloria Ro.
	GLORIA RUIZ	26211629								GLO RUIZ

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PART VIRTU
	Juan Negrete	1073970778								Juan N
	Karen Ramos	1.073.982.488								
	KERLys LOPEZ	1074009686								KERLy
	Leonardo Zapata	1071428090								
	Lina Mestra -	1028017152								LisM
	LISBETH MESRA	1074013649								RO
	Ronald Polo	1001165487								ROSM
	ROSMERy LOPEZ	26.230.965								
	Santiago Madera	1137975169								
	Sergio Ibarra	1073980575								Uris.
	Uris Restrepo	50641907								
	YELMER PEREZ	1067.960.877								YELM
	Yerlis Manchego	50641901								Yer
	Yesica Rosales	1074001265								

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPAC VIRTUAL
	Alcira Acosta	50640697								A.Acost
	Amalfi Theheran	1073995744								
	BERTHA MEDINA	26213138								
	Daniela Ortega	1074000291								Daniela
	Daniela Osorio	1135870315								Osori
	DARIS ARRIETA	26227402								DARIS A
	Daly Betancur	50.641915								
	Edilma Montes	26213843								Edilma M
	ELIANA MONTES	1018449610								
	Eliana Jaramillo	26231784								Eliana
	ELIANA RUIZ	1073981271								ELIANA
	Stefanya Salgado	1192900161								S Sal
	Fermer fernandez	1073987160								
	Gloria Romero	50974136								Gloria
	GLORIA RUIZ	26211629								GLO R

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

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

TIVO (S)

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓ VIRTUAL
Juan Negrete	1073970778								Juan N.
Karen Ramos	1.073.982.488								
KERlys LOPEZ	1074009686								KERlys L
eonardo Zapata	1071428090								
ina Mestra .	1.028017152								Lis Mestr
LSBETH MESRA	1074013649								RORolo
naild Polo	1001165 4814								ROSMERY
SMERy LOPEZ	26.230.965								
ntiago Madera	1137975169								
rgio Ibarra	1073980575								Uris.R.
S Restrepo	50641901								
LMER PEREZ	1067.960.817								YELMER
lis Manchego	50641901								Yelis
SICA Rosales	1074001265								

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Alcira Acosta	50640697								A. Acosta
	Amalfi Thehoran	1073975744								
	BERTHA MEDINA	26.213.138								
	Daniela Ortega	1074000291								Daniela
	Daniela Osorio	1133870316								Osorio
	DARIS ARRIETA	262277402								DARIS A.
	Dolcy Balanzar	50.641915								
	Edilma Montes	26213843								Edilma Monte
	ELIANA MONTES	1018449610								
	Eliana Jaramillo	26231784								Eliana.
	ELIANA RUIZ	1073981271								ELIANA Ruiz
	Estefanya Salgado	1192900161								E Salgado
	Ferner fernandez	1073987166								
	Gloria Romero	50974136								Gloria Ro
	GLORIA RUIZ	26211629								GLO RUIZ

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPAC VIRTUAL
	Juan Negrete	1073970778								Juan N.
	Karen Ramos	1.073.982.488								
	KERLys LOPEZ	1074009686								KERLys L
	Leonardo Zapata	1071428090								
	Lina Mestra	1028017152								LisMest
	LISBETH MESTRA	1074013649								RO Role
	Ronald Polo	1001165474								
	ROSMERY LOPEZ	26.230.965								ROSMERY
	Santiago Madera	1037975169								
	Sergio Ibarra	1073980575								
	Uris Restrepo	50641901								Uris.R.
	YELMER PEREZ	1067.960.877								
	Yerlis Manchego	50641901								YELMER
	Yesica Rosales	1074001265								Yerlis M

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

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 05/06/2025
Ficha de Caracterización: 3235850
Cógigo: 66210503
Versión: 1
Denominación: COCINA BÁSICA REGIONAL
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 19/05/2025
Fecha Fin: 27/05/2025
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003464965	YULEY SOFIA	PAYARES DIAZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1003588240	ENIS NILET	BOTELLO MORALES	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1003588385	CLAUDIA DE LOS ANGELES	HERNANDEZ CRUZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1003589558	LORENA PAOLA	PACHECO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1015426961	AIDA LUZ	QUIÑONES CARVAJAL	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1064991091	LEIDYS JOHANNY	DORADO AVILEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1065012345	JUAN JOSE	PAYARES MORELO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1066730095	LUZ ESTHER	MONTIEL SANCHEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1067921007	ANGELICA PATRICIA	OVIEDO ANAYA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1068806536	KELIS ELVIRA	DIAZ VALDES	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1071348505	ANA PATRICIA	FERRER FERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1071349549	DAYANA LUZ	PACHECO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1071350542	ANA BETZAIDA	RAMIREZ MESTRA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1071352542	LINA MARCELA	CUADRADO JIMENEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1071353078	HEIDIS	GUTIERREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1071357220	JUANA VALENTINA	HERNANDEZ VARGAS	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1071358253	YARLENYS COROMOTO	FERNANDEZ YANEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	11154181	YIMY MIGUEL	AVILEZ GALARCIO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25870503	MARY LUZ	ARRIETA DE JARAMILLO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25999936	EUBITER MARIA	JULIO SAEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26159156	DORMELINA ISABEL	PLAZA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26160055	CRUZ DEL SOCORRO	GONZALEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26160991	MARIA LEONOR	MEDINA URANGO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26162032	LUZ MARY	GONZALEZ GAMERO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26162088	YADIMITH DEL CARMEN	RUBIO LOPEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26162509	YARIMA DEL CARMEN	SANCHEZ REYES	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26162603	LUZ ELENA	BENAVIDES ARROYO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26162965	DIANA PATRICIA	ESQUIVEL BENAVIDES	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26163830	EILEEN PATRICIA	TABOADA MUSKUS	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26163998	IRIS ESTHER	MESTRA LUNA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 7.52 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 05/06/2025
Ficha de Caracterización: 3235956
Cógigo: 66210503
Versión: 1
Denominación: COCINA BÁSICA REGIONAL
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 19/05/2025
Fecha Fin: 27/05/2025
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003193708	NARLY ASTRID	NISPERUZA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1003206424	JHON JAIRO	GALINDO ARGEL	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1020440995	CINDY JULIETH	SANCHEZ CONEO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1033368744	JUAN DIEGO	NOVOA CLEMENTE	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
TI	1044214813	DANIEL ANDRES	BELTRAN HERRERA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1065292485	SEBASTIAN FERNANDO	PADILLA PACHECO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1067863355	LUZ MERY	MENA MEDRANO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1067902620	JOHANA PATRICIA	RUIZ VEGA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1068657497	MARCIA CAROLINA	FLOREZ DIAZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1068657530	YOLI JULIETH	PINTO BERNAL	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1068658715	MARIA JOSE	ZABALETA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1068660286	YULIANIS DEL CARMEN	HERRERA BARRIOS	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1068662841	MONICA MARCELA	MERCADO MENDOZA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
TI	1071353070	LUISA ALEJANDRA	MESTRA DE HOYOS	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1193556756	MARIA ELENA	NOVOA CLEMENTE	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25876840	ARIELA SOFIA	IBAÑEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25878394	INGRIS TATIANA	ZUÑIGA HOYOS	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25878518	IRMA LUCIA	SANTOS JULIO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25879474	DINA LUZ	MESTRA PALOMO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26163517	LESY LILIANA	LOZANO MADERA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	50850648	GLORIA INES	PACHECO FALON	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	50954120	ANA GRISELDA	PASTRANA VILLERA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	78752571	JUAN CARLOS	PORTACIO CARVAJAL	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	92557311	ABEL RICARDO	PEREZ PEREZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	376632 - ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA	APROBADO	05/06/2025 8.02 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 05/06/2025
Ficha de Caracterización: 3235959
Cógigo: 63550048
Versión: 1
Denominación: COCINA BÁSICA
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 11/05/2025
Fecha Fin: 18/05/2025
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003193708	NARLY ASTRID	NISPERUZA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1020440995	CINDY JULIETH	SANCHEZ CONEO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1033368744	JUAN DIEGO	NOVOA CLEMENTE	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1067863355	LUZ MERY	MENA MEDRANO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1068657497	MARCIA CAROLINA	FLOREZ DIAZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1068657530	YOLI JULIETH	PINTO BERNAL	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1068658715	MARIA JOSE	ZABALETA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1068660286	YULIANIS DEL CARMEN	HERRERA BARRIOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
TI	1071353070	LUISA ALEJANDRA	MESTRA DE HOYOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25876840	ARIELA SOFIA	IBAÑEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25878518	IRMA LUCIA	SANTOS JULIO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25879474	DINA LUZ	MESTRA PALOMO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	26163517	LESY LILIANA	LOZANO MADERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	50850648	GLORIA INES	PACHECO FALON	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	50954120	ANA GRISELDA	PASTRANA VILLERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	78752571	JUAN CARLOS	PORTACIO CARVAJAL	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	92557311	ABEL RICARDO	PEREZ PEREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	179738 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	05/06/2025 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA JOSE BULA MUÑOZ

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

FECHA INICIAL: 01/05/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3235848 - COCINA CALIENTE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

-MANEJAR ADECUADAMENTE LAS MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS.

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

-MANIPULAR LOS ALIMENTOS HIGIÉNICAMENTE APLICANDO LAS BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA).

-TRABAJO EN EQUIPO.

-UTILIZAR LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE LA COCINA COLOMBIANA.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3235956 - COCINA BÁSICA REGIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 71,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3235850 - COCINA BÁSICA REGIONAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 71,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3235961 - COCINA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

-MANEJAR ADECUADAMENTE LAS MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS.

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

-MANIPULAR LOS ALIMENTOS HIGIÉNICAMENTE APLICANDO LAS BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA).

-TRABAJO EN EQUIPO.

-UTILIZAR LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE LA COCINA COLOMBIANA.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3235959 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

-MANEJAR ADECUADAMENTE LAS MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS.

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

-MANIPULAR LOS ALIMENTOS HIGIÉNICAMENTE APLICANDO LAS BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA).

-TRABAJO EN EQUIPO.

-UTILIZAR LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE LA COCINA COLOMBIANA.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 267,30

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MARIA JOSE BULA MUÑOZ

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