



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Montería, 16 de junio de 2025

Señor (a)

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7788818**

INSTRUCTOR G20

Centro de Comercio Industria y Turismo de Córdoba

Montería - Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual mes **junio** del año 2025

Referencia: Contrato No. **CO1.PCCNTR. 7788818** del año 2025

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 50.919.644** de **Montería**, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA Regional 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: Se fija como valor total para el contrato la suma VEINTISIETE MILLONES CIENTO CUARENTA Y TRES MIL CIENTO CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$27.143.155) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primero pago correspondiente al mes de abril de 2025 por valor UN MILLÓN SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS M/CTE. (\$1.066.761); b) siete (7) pagos iguales por los meses de mayo a noviembre de 2025 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS M/CTE. (\$3.555.872) cada uno.; c) un pago por el mes de diciembre de 2025 por valor UN MILLÓN CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE (\$1.185.290).

Plazo: Será hasta el 12 de Diciembre de 2025.

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias 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.	Planear y ejecutar la formación profesional en los programas complementarios de: (3246718) ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION; (3252761) ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA; (3258886) ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA; ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA (3256860)	EVIDENCIA PRESENTADA
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 apoya la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo y ayudas didactas, requeridos para la ejecución de la formación en los formatos establecidos para tal fin.	GUIAS DE APRENDIZAJE
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 han realizado las respectivas actividades en el aplicativo Sofia plus para las evidencias del proceso formativo de las fichas matriculadas.	<ul style="list-style-type: none"> • Ruta de aprendizaje • Asociación a ruta de aprendizaje • Evaluación de competencias – resultados de aprendizaje
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.	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acordes con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A



7	Asistir a los aprendices en las novedades acordes con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
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 documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Formatos 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.	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
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	Hasta el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
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 suben los documentos soportes del pago en la plataforma de SECOP II en los plazos establecidos por entidad para el mes de JUNIO de 2025 y acordes con los requisitos legales exigidos	- Formato GTH-F-062 V10 - Planilla Si Contratista - Recibo planilla de pago - Comprobante y soporte general de pago SOI
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 el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
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 el momento no se ha realizado la presente actividad.	N/A
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendió la solicitud de agendamiento de viáticos y cuenta de cobro.	Evidencia agendamiento de viáticos en el 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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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. **4607890583** de la planilla, operador BANCOOMEVA y periodo **Mayo**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en **(08)** folios

Cordialmente,

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA

Contratista

C.C. No. 50.919.644 de MONTERIA

Recibí a satisfacción:

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

SUPERVISOR(A) CONTRATO CO1.PCCNTR.7788818

INSTRUCTOR G20

Centro de Comercio Industria y Turismo



EVIDENCIAS

1. EVIDENCIAS SOFIA PLUS: RUTA, ASOCIACION Y EVALUACION DE FICHAS

☒	CC 1063720317	EILEEN
☒	CC 1063719728	LADIS

Pág

Resultado de aprendizaje* ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACION CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* 3252761

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

a ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente



2.1 EJECUCION FICHA Nº 3246718 ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CÓRDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Número de Ficha:		Programa de Formación:	Elaboración de productos Panificados - Moñitos
Asistencia:	Mañana	Fecha de inicio:	31-05-2025
Docente:	BEATRIZ FERNÁNDEZ MELIZ	Fecha de terminación:	04-06-2025
Comentarios:		Período de Asistencia (mes):	JUNIO

No.	Identificación	Nombres	Asistencia
1	1053098984	Jenifer Correa S.	XXXX
2	1003459673	Diana Soledad Barrios	XXXX
3	1019812052	Maribel Paredes	XXXX
4	1063316906	Luis Melan Mendez	XXXX
5	1063319898	Sol Milena Navarro	XXXX
6	1193233329	Yesica Bailestero S.	XXXX
7	1063226312	Silvia Fabra Pulido	XXXX
8	30864581	Yolani Martínez Kater	XXXX
9	103324014	Lina Isaura Payares	XXXX
10	1063316906	Luis Melan Mendez	XXXX
11	1063323696	NATALIA VANESSA MARTINEZ	XXXX
12	1063326519	Yris Paola Saavedra	XXXX
13	1033098984	Yesica Bailestero S.	XXXX
14	1033098984	MOLLY MORA MARTINEZ	XXXX
15	1063326519	Nancy Paola Palemua	XXXX

Compromisos: Se asiste del grado Certificado que se asistirá por semana en día correspondiente

Asesor: (R. Cuadro de Asistencia) Beatriz Fernández Meliz

Fecha del informe: 04-06-2025





		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA REGISTRO DE ASISTENCIAS	
Región:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Asignatura de Fecha:	3252761	Programa de Formación:	Elaboración P. de Repostería
Asignatura:	Manana	Fecha de Inicio:	09-06-2025
Instructor:	BEATRIZ FERNANDEZ MEZA	Fecha de Terminación:	17-06-2025
Convención:		Período de Asistencia (mes):	JUNIO
		Tipo de D.I.	CC
		Nº	56 919 644
No.	Identificación	Nombre	Pres
1	1.065.001.310	Iris Paola Nisperuza Arriello	X
2	50.918.226	Manuel Alvarado Cortes	X
3	50.903.486	Liny Monterosa Contreras	X
4	1063968651	Daniela Paola Campo Real	X
5	1003393001	Johnatan del Camino Cely	X
6	1062435540	Juan Carlos Puente	X
7	1067872183	Ana Karina Morales Gómez	X
8	1063854230	Amada Oquendo Arango	X
9	7191811336	Diana Carolina Pérez Hernández	X
10	1067962151	Melena Zoya Barón	X
11	1003152585	Guillermo Montes	X
12	1066742455	Daniela Alvarez	X
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
Convenciones	El excentro del grupo Califica que la asistencia fue tomada en día correspondiente		
Asistió (de Cuándo llega retirado)	Firma del Asistente		
No Asistió (de Cuándo llega retirado)	Firma para señalar la asistencia		
Firma del instructor	Beatriz Fernandez Meza		
Cualidad y Fecha			





2.3 EJECUCION FICHA N° 3256860 – ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Número de Ficha:	3256860	Programa de Formación:	Elaboración Pde Repostería
Localidad:	Manana	Fecha de inicio:	05-06-2025
Interventor:	BEATRIZ FERNANDEZ MEZA	Fecha de terminación:	13-06-2025
Observaciones:			

No.	Identificación	Nombres	PERIODO DE ASISTENCIA (MES)												OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
			JUNIO												
1	1067904030	Jorenis pedia leizaola	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
2	1065015 H64	Maria del Carmen Pineda	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
3	1003453 604	Marta Pineda	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
4	1063297523	Alfonso Pineda	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
5	1062954310	Maria Pineda	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
6	1065007507	Sandra Pineda	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
7	1066717155	Daniela Alvarez	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
8	1064900599	Olivia Velep	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
9	1003045264	Frika Pineda	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
10	1064993890	Bora Pineda	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
11	1064993890	Estefania Pineda	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															

Comentarios: El presente del grupo Certifica que la asistencia fue tomada al día correspondiente

Fecha del instructor: *Beatriz Fernandez Meza*

Ciudad y Fecha: *Manana*







PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

Código del Programa de Formación: 63520580 V 1

Competencia:

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.
- Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.

Duración de la Guía: 40 HORAS.

2. PRESENTACIÓN



Una de las líneas de cocina es la Cocina Basica, manejar la cocina requiere de conocimiento básicos de la cocina, donde se requiere actitud, destreza y una cercanía al arte, que implica la preparación de diferentes opciones de este tipo de cocina, donde se encuentran las ensaladas, sopas, cremas.

Del latín coquina, la **cocina** es el sitio en el cual se prepara la comida. Puede ser el ambiente dedicado a esa tarea en un hogar o el espacio específico en un restaurante, por ejemplo. En la **cocina**, por lo general, pueden lavarse, cortarse, hervirse, asarse, fritarse o guisarse los alimentos.



Es posible que los más novatos en la cocina se encuentren con libros de recetas muy sencillas, pero en las que se dan por hecho conceptos difíciles de llevar a cabo sin una explicación previa. En primer lugar hay que distinguir entre los tres tipos de cocción más elementales:

- Hervir o cocer consiste en introducir un alimento en abundante líquido, ya sea agua, caldo, vino... Hay que contar el tiempo de cocción desde que el agua está hirviendo. También se puede hacer una cocción al vapor en un recipiente con orificios.
- Por su parte, la fritura es el método que cocina los alimentos en aceite, teniendo en cuenta que el punto más aconsejable para freír es cuando el aceite empieza a humear. Si no se utiliza mucha grasa se considera una cocción a la plancha.
- Por último, el asado puede realizarse al horno o en brasas, a altas temperaturas y con un tiempo de cocción lento.
- Saltear, pochar, reducir, rehogar, cortar en Juliana... Todos ellos son conceptos básicos de la cocina pero que puede que suenan a “chino” a todo aquel que se mete entre fogones por primera vez. Conviene saber que:
- Saltear o sofreír consiste en cocinar con poco aceite y a fuego medio alto, removiendo bien. Suele ser muy habitual para hacer sofritos de ajo, cebolla y zanahoria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

- Cocina Basica: concepto, características. Tendencias.
- Tipos de preparaciones de base de cocina fría: sopas y cremas frías, galantinas, terrinas,
- Gelatinas, patés, ensaladas, aderezos (salsas), vinagretas, encurtidos, escabeches, áspic,
- Emulsiones (mayonesas), mantequillas, dips, antipastos, ceviches, rollos (rolls), farsas, chutney, sandwiches, sushis, pasabocas.
- Garnish: montajes de frutas, verduras, carnes frías, quesos y frutos secos. Decoraciones.
- Bebidas: jugos, sorbetes, helados, granizados, sherver.
- Materia prima: concepto, grupos de alimentos, manejo de la materia prima: recibo, lavado y desinfección, procesamiento, almacenamiento y conservación.
- Cortes de vegetales: juliana, brounoise, concassé, jardinera, macedonia, paisana, rodajas,
- Chifonade, cincelado, fetas, emince, bastón, torneados, vichy, albies.
- Técnicas de cocción: blanqueado, escaldado, escalfado, confitar, hervido, horneado, baño maría, salteado y vapor.
- Técnicas de conservación: pasteurización, en salasones, en vinagres, en almibares, en alcoholes, desecado, deshidratado, ahumado, congelación, enfriado, fermentado, empacado al vacío.



- Control y manejo de materia prima: compra, recibo y verificación, clasificación, lavado,
- Limpieza y desinfección, procesamiento, pesado, empackado, rotulado y almacenado por grupos según climatizados y no climatizados por grupos de inventarios
- Equipos: licuadora, batidora, procesador, horno, microondas, equipos de refrigeración y gramera.
- Utensilios: mandolina, globos, bowls, bandejas, moldes, tablas, terrineras, cuchillos,
- Mondadores, acanaladores, vajilla, sartenes, ollas, utensilios de corte y decoración.
- Salsas y aderezos: concepto, tipos de salsas, emulsiones estables mayonesas, salsas
- Inestables vinagretas, cremas montadas, espumas, mantequillas, coulish, aceites y vinagres

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

- Clasificar las materias primas de acuerdo al tipo de producto
- Higienizar la materia prima de acuerdo con el procedimiento de bpm.
- Almacenar la materia prima de acuerdo a los grupos de inventarios.
- Conservar la materia prima según los requerimientos de los productos.
- Identificar y realizar los diferentes cortes en frutas y verduras.
- Identificar y aplicar las diferentes técnicas de cocción para las preparaciones frías.
- Identificar y aplicar las diferentes técnicas de conservación de alimentos.
- Controlar y manejar la materia prima de acuerdo al procedimiento establecido.
- Identificar utensilios y equipos para la elaboración de alimentos fríos.
- Utilizar los utensilios en la elaboración de preparaciones frías.
- Manejar los equipos de la cocina fría para la elaboración de preparaciones.
- Elaborar las diferentes preparaciones de cocina fría de acuerdo a la receta estándar.
- Realizar montajes de productos de cocina fría aplicando las técnicas de decoración.
- Elaborar bebidas y preparaciones frías de acuerdo a la receta estándar.

3.3 PREPARACION DE PLATOS

3.3.1 CARIBAÑOLAS

INGREDIENTES

- 2 Libras de yuca
- Aceite, sal al gusto
- ½ libra de queso criollo rallado

PREPARACION:

Utencilios: Tazon, rallador, peso, estufa

Se muele la yuca cocida, se amasa, se le prueba la sal.
Se hacen las caribañolas y se rellenan con queso
Se fritan.



3.3.2 ARROZ CON GARBANZOS

INGREDIENTES

1. 1 Libra de garbanzos
2. 2 libras de arroz
3. ¼ de mantequilla
4. ½ libra de cebolla roja
5. Sal y canela al gusto
6. 1 paquete de pechugas

PREPARACION:

Utencilios: caldero, cuchillo, cacerolas, ollas, colador, mortero

Se cocina el pollo sin colorante, se cuele el agua donde se cocinó el pollo y se une al agua donde se cocinó el garbanzo-

El garbanzo que ha sido mojado desde la noche anterior se pone a cocinar.

Por aparte el arroz se pone a freír en cebolla y ajo, hasta que quede dorado, luego se le agrega el agua suficiente y se condimenta bien con sal y canela.

Cuando el arroz esté secando se le agrega el pollo, el garbanzo y se revuelve bien, se deja cocinar común y corriente.

Se sirve con papas y una buena ensalada.

3.3.4 BERENJENAS RELLENAS

INGREDIENTES

- 1 Libra de carne molida
- 1 libra de arroz
- 10 berenjenas
- ½ libra de cebolla roja
- 1 pimentón rojo
- 1 rama de cebollín, 1 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de aceite, color al gusto
- 1 bolsa de leche
- 4 libras de tomate rojos
- Queso criollo opcional
- 1 cabeza de ajo, 3 maggy, mostaza y salsa negra al gusto



PREPARACION:

Se prepara la carne molida con la cebolla y pimentón, una cucharada de mostaza, 2 cucharadas de salsa negra, ajo, pimienta, color, salsa de tomate, aceite y caldos maggy, se le agrega el arroz cocido y se reserva.

Aparten se cortan las berenjenas y se le saca una rebanada de 1 cm o menos de ancho y se reserva la tapita.

Se le saca la pulpa a la berenjena, se lava con agua con sal, se rellena y se tapa, sujetándola con un palillo, se cocinan con caldo maggy, leche y sal.

Se prepara el sofrito. Cuando las berenjenas están se le agrega el sofrito y encima el queso rallado.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	selecciona por grupos de inventarios. pesa, empaca, rotula y conserva por grupos de inventarios procesa la materia prima emplea correctamente los diferentes equipos y utensilios de acuerdo a la preparación y al procedimiento.	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA
Evidencias de Desempeño	aplica las técnicas de acuerdo a la preparación y a la receta estándar. interpreta la receta estándar. elabora la preparación solicitada trata adecuadamente los equipos y utensilios	LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS PRODUCTO TERMINADO



Evidencias de Producto:	maneja las gelatinas aplica técnicas para terrinas, pates y galantinas elabora ceviches, cocteles, escabeches, vinagretas, ensaladas y colish. conserva las preparaciones presenta las preparaciones en los platos decora los platos combina los productos correctamente sigue las tendencias de la cocina Basica.	
-------------------------	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- **Abrillantar:** Dar brillo con gelatina o grasa a un preparado.
- **Aclarar:** Formar canales o estrías en el exterior de un género crudo, antes de utilizarlo.
- **Acaramelar:** Bañar con caramelo un pastel u otro preparado.
- **Aderezar:** Sazonar.
- **Adobar:** Poner un género crudo con un preparado llamado adobo, con el objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial.
- **Agarrarse:** Pegarse por efecto del calor al fondo del recipiente un género, dándole mal sabor y color.
- **Agitar:** Remover con frecuencia una salsa mediante una espátula o similares para recuperar la homogeneidad.
- **Albardar:** Envolver en una lamina delgada de tocino un género para evitar que éste se seque al cocinarlo.
- **Aliñar:** Aderezar o sazonar.
- **Almíbar:** Se dice del azúcar disuelto en agua a fuego muy lento hasta que adquiera una cierta consistencia. Se utiliza para tortitas, caramelizar moldes, glaseados, entre otros.
- **Amasar:** Trabajar una masa con las manos.
- **Bañar:** Cubrir totalmente un género con una materia liquida para alcanzar la densidad o grado de amalgamiento deseado.
- **Batir:** Agitar los ingredientes mediante una varilla o una batidora, hasta adquirir la consistencia deseada.
- **Blanquear:** dar un hervor o cocer a medias, para quitar el mal gusto, mal sabor o mal color a ciertos géneros.
- **Bolear:** Trabajar una masa hasta darle forma redondeada. Obtenemos así panes redondos, albóndigas, trufas de chocolate, entre otros.



- **Brasear o Bresear:** Cocinar un género (general mente carnes duras y de gran tamaño), lentamente, durante largo tiempo en compañía de elementos de condimentación, hortalizas, vino, caldo, especias.
- **Bouquet-garni:** Consiste en atar en un ramillete hierbas aromáticas. Se utiliza para que no queden restos de hierbas en el preparado.
- **Camisar:** Untar un molde con mantequilla, glucosa u otros productos para evitar que el producto del interior se pegue en la cocción.
- **Caramelizar:** Derretir el azúcar hasta adquirir un color dorado para luego untar en un preparado o molde.
- **Cincelar:** Hacer incisiones sobre un pescado para facilitar su cocción.
- **Clarificar:** Dar limpieza o transparencia a una salsa, caldo o gelatina, ya sea espumándola durante su cocción lenta o por la adición de clarificantes.
- **Clavetear:** Introducir, pinchándolos, clavos (especias muy olorosas) en una cebolla o similar.
- **Cocer al baño-maría:** Cocer lentamente un preparado poniéndole en un recipiente, que a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose el todo para su cocción al horno o fogón.
- **Cocer al vapor:** Cocinar un alimento mediante vapor de agua. Los alimentos se introducen en un recipiente para que no entren en contacto con el medio líquido.
- **Cocer a la inglesa:** Técnica utilizada normalmente en vegetales, que consiste en hervirlos en agua con abundante sal.
- **Cocer en blanco:** Cocinar al horno en moldes de pasta sin aderezos sustituyendo estos por legumbres secas, que se han de retirar antes de completar la cocción.
- **Cocer en papillote:** Cocinar un alimento recubriéndolo con papel de aluminio o papel de horno para conservar todo su sabor y mantener todos sus jugos.
- **Desalar:** Sumergir un género salado en agua, fría generalmente, para que pierda la sal.
- **Desangrar:** Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre. También se dice desangrar a la operación de despojar a una langosta o similar, de la materia que en crudo tiene en su cabeza, para su posterior empleo.
- **Desecar:** Secar por evaporación un preparado, poniéndolo con su cacerola al fuego y moviendo con la espátula de madera o similar, para que no se pegue al utensilio. Sinónimo: *Reducción*.
- **Desembarazar o desbarasar:** Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocar cada cosa en su lugar habitual.
- **Desescamar:** Quitar las escamas de un pescado.
- **Desglasar:** Añadir vino a una asadura recién utilizada para recuperar la grasa o jugo que contenga.
- **Desgrasar:** Retirar la grasa de un preparado.
- **Deshuesar:** Separa los huesos a una carne.
- **Desmoldear:** Sacar un preparado del molde, del que conservará la forma.
- **Desollar:** Desposeer a una res sacrificada de su piel.
- **Desplumar:** Despojar de las plumas a los animales sacrificados.



- **Dorar:** Dar un golpe de calor a un alimento para que adquiera un color dorado en su superficie.
- **Emborrachar:** Empapar de almíbar y licor o vino un postre.
- **Embridar o Bridar:** Sujetar con un bramante ave, carne o pescados, para apretar su carnes y que conserven su forma después de cocinadas.
- **Empanar:** Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género que resultara cubierto con una especie de costra.
- **Emplatar:** Poner los preparados terminados en la fuente en que han de servirse.
- **Estufar:** Poner en la estufa o lugar tibio una pasta de levadura bien tapada, para que fermente y desarrolle. Sinónimo: *Fermentar*.
- **Faisandé:** Sabor parecido al del faisán que toma algunas especies de caza cuando se dejan envejecer.
- **Fermentar:** Propiciar el crecimiento de microorganismos como mohos, bacterias o levaduras, para la obtención de alimentos como yogures, miso, kimchi, entre otros.
- **Filetear:** Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.
- **Fondearse:** Agarrarse ligeramente.
- **Fondear:** adaptar una masa a un molde con ayuda de una porción de masa o con las propias manos.
- **Freír:** Introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.
- **Guarnecer:** Acompañar un género principal de otro géneros menos, sólidos que reciben el nombre de guarnición.
- **Helar:** Coagular por medio de temperaturas de menos de 0º una mezcla de repostería llamada helado.
- **Risolar:** Dorar a fuego vivo, con grasa, un género que resultara totalmente cocinado.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	BEATRIZ FERNANDEZ MEZA	INSTRUCTOR	CCIT	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					