PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 16 de julio de 2025

Señor (a)
JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
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 **julio** 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) site (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: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA FICHA Nº 3279034; ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION – SAHAGUN; COMIDAS RAPIDAS - PUERTO LIBERTADOR	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.	• 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 JULIO 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.

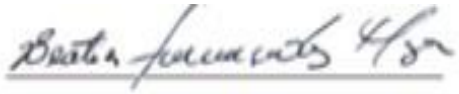
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	**53525**	**MONTELIBANO**	2025-06-24	2025-06-24
2	**53525**	**MONTELIBANO**	2025-06-25	2025-06-25
3	**53525**	**MONTELIBANO**	2025-06-26	2025-06-26
4	**53525**	**MONTELIBANO**	2025-06-27	2025-06-27
5	**53525**	**MONTELIBANO**	2025-06-28	2025-06-28

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. **4608153760** de la planilla, operador BANCOOMEVA y periodo **junio**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (**08**) folios

Cordialmente,



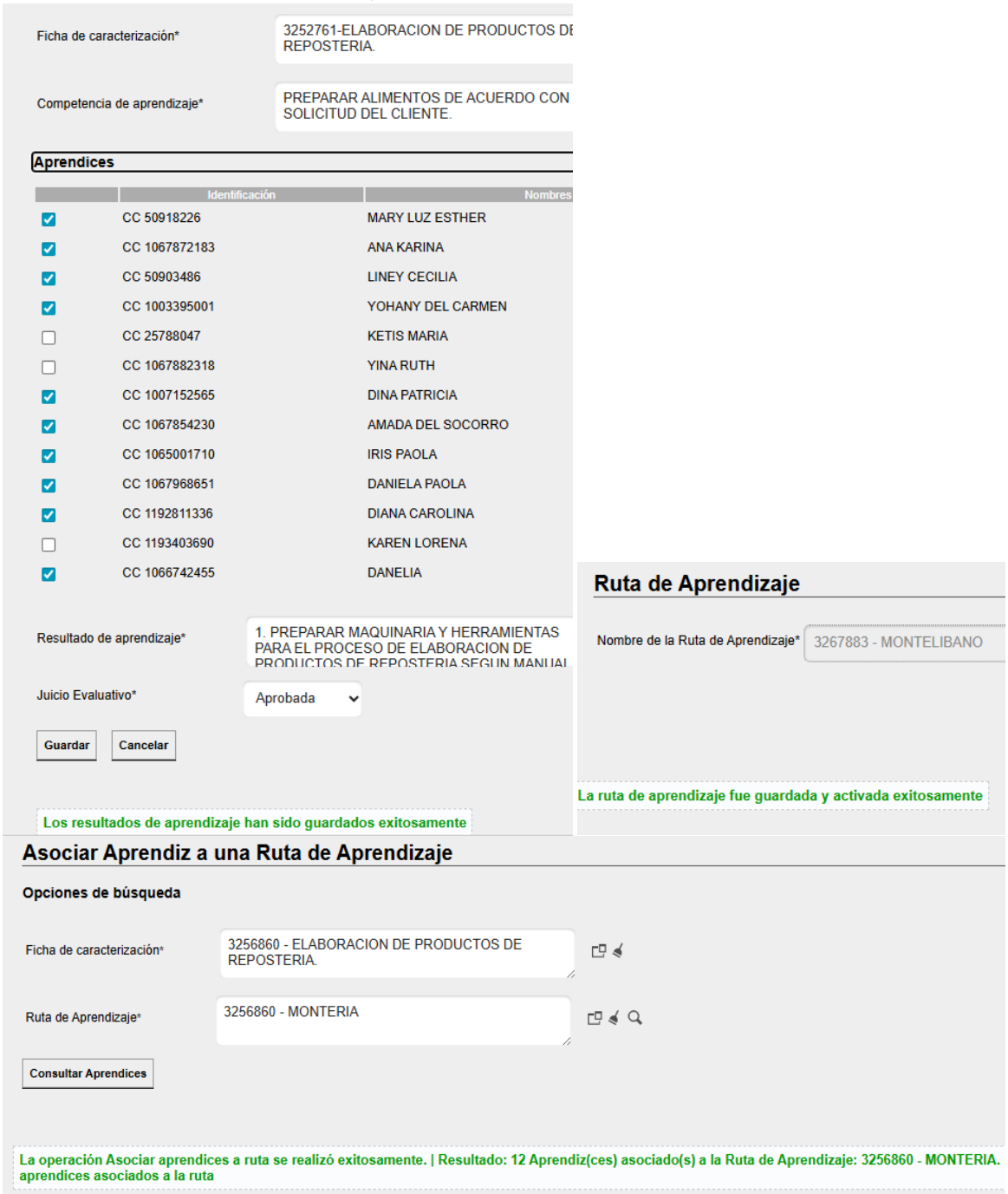
BEATRIZ FERNANDEZ MEZA
Contratista
C.C. No. 50.919.644 de MONTERIA
Recibí a satisfacción:



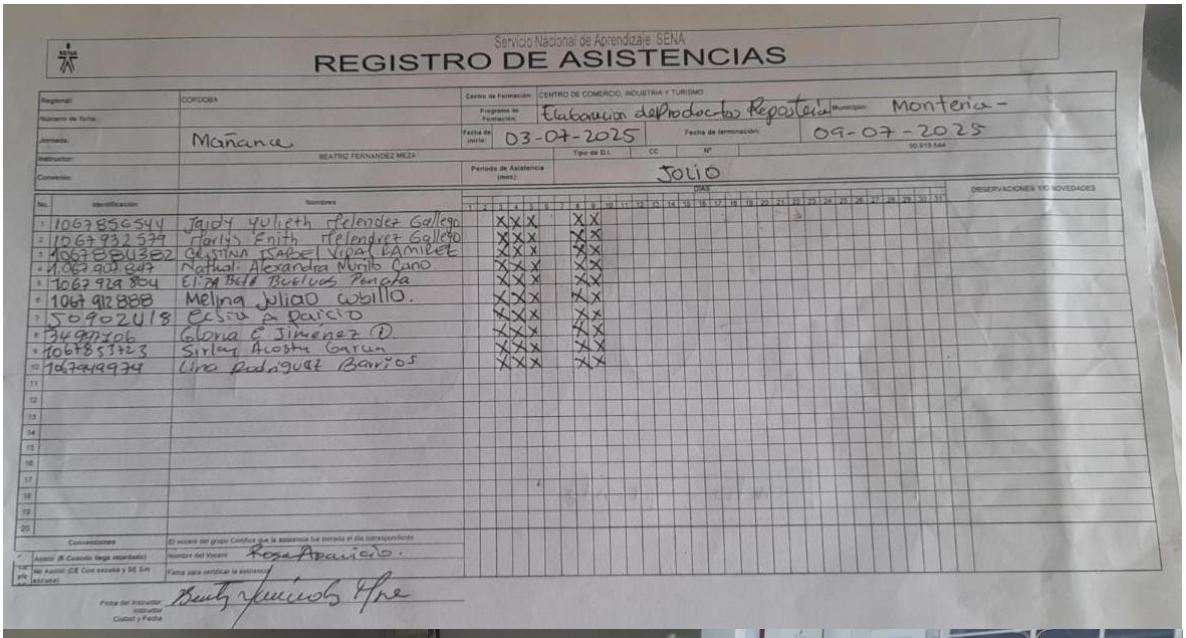
JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7788818**
INSTRUCTOR G20
Centro de Comercio Industria y Turismo

EVIDENCIAS

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



2. ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA FICHA Nº 3279034



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional: CORDOBA — Centro de Formación: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

Número de Ficha: — Programa de Formación: Elaboracion de Productos Reposteria — Municipio: Monteria -

Jornada: Mañana — Fecha de inicio: 03-07-2025 — Fecha de terminación: 09-07-2025

Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA — Tipo de D.I. — CC — Nº

Convenio: — Periodo de Asistencia (mes): Julio

No.	Identificación	Nombres	DIAS	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	1067856544	Jaidy Yulieth Hernandez Gallego	X X X X X	
2	1067932379	Marlyn Enith Hernandez Gallego	X X X X X	
3	1067853182	Cristina Isabel Vipa Camilet	X X X X X	
4	1.067.900.847	Nathali Alexandra Murillo Cano	X X X X X	
5	1067928804	Elida Beth Bustos Pereira	X X X X X	
6	1067912888	Melina Julian Cubillo.	X X X X X	
7	50902418	Celia A Daricio	X X X X X	
8	34997106	Gloria E Jimenez D	X X X X X	
9	1067853723	Sirley Acosta Garces	X X X X X	
10	1067449934	Lina Rodriguez Barios	X X X X X	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Convenciones — El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Asistió (Si Cuando llega retardado) — Nombre del Vocero: Rosa Daricio.

No Asistió (DE Con excusa y SE Sin excusa) — Firma para certificar la asistencia:

Firma del Instructor — Instructor — Ciudad y Fecha







3. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION – SAHAGUN

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional: CORDOBA | Centro de Formación: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

Número de ficha:

Programa de Formación: Elaboracion de Productos Reposteria | Municipio: Sahagún

Jornada: Mañana | Fecha de inicio: 12-07-2025 | Fecha de terminación: 28-07-2025

Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA | Tipo de D.I. | CC | Nº | 50.919.644

Convenio: | Periodo de Asistencia (mes): JULIO

No.	Identificación	Nombres	DIAS	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	45563230	Arelis pila Navarro	X X X	
2	3057157 1	maria moreno	X X X	
3	1003564437	DERLY LUZ ATENCIA MEJIA	X X X	
4	30375810	Adalyna cruz Saez	X X X	
5	30378887	Maritza cruz Hernandez	X X X	
6	30560983	Senovia vergara	X X X	
7	1068139139	Marianela Causil	X X X	
8	1069488072	Idalys Santanera	X X X	
9	3561398	Bertilda Ruiz	X X X	
10	78779779	luis contreras	X X X	
11	78759725	Nilson A Contreras	X X X	
12	1069490281	Ana María Rosano Vergara	X X X	
13	7276a 122	Arturo Blanco	X X X	
14	64698391	Sandra Vergara Martinez	X X X	
15	55246337	Jorge Smith Mendoza Iberte	X X X	
16		Yelis Vanessa Romero Serpa	X X X	
17	50928729	gloria Patricia Pautt Causil	X X X	
18	50913436	Maria Victoria Pautt Causil	X X X	
19				
20				

Convenciones: Asistió (A Cuando llega retardado) | No Asistió (DE Con excusa y SE Sin excusa)

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero: | Firma para certificar la asistencia:

Firma del Instructor: Instructor Ciudad y Fecha







4. COMIDAS RAPIDAS - PUERTO LIBERTADOR



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA
Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Programa de Formación:	Elaboracion-Producto Repostería
Municipio:	Saucejo
Jornada:	Mañana
Fecha de inicio:	10-07-2025
Fecha de terminación:	23-07-2025
Instructor:	BEATRIZ FERNANDEZ MEZA
Convenio:	
Periodo de Asistencia (mes):	Julio

No.	Identificación	Nombres
1	1003409196	Herinella Padilla Naranjo
2	26067311	Franyelis Navarro Hernandez
3	52724448	Emelida Naranjo
4	1133839517	Johana Pita Navarro
5	50949557	Yusiol() Ganzuito Sanchez
6	26067100	Eneida Hernández
7	64741928	ANET ARGUMEDO CAUSIL
8	67015774	Gloria Estela Prado Vega
9	1003136356	Yoriolis Barrios Prado
10	34949917	Maria Baquero
11	26040567	Carmen Contres
12	1003469370	Ana Iseta Arrieta Madera
13	1067290019	Paola Andrea Rospino Vargas
14	1.015.491.936	JENA JUDITH PRADO IARA
15	1102119164	SOLEY DEL CARMEN VARGAS NIZPERUZA
16	1016961803	Camila Andrea Lara Martinez
17	1003498686	Nancy Gregoria Arrieta
18	1003498636	Monica Marcela Romero Crypa
19	1043169515	Yamnis Arias Herrera
20		

Convenciones	
A (Asistió (R Cuando llega retardado)	En nombre del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
I (No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Nombre del Vocero: Ana Cayarl
	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor
Instructor
Ciudad y Fecha









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 fías, galantinas, terrinas,
- Gelatinas, patés, ensaladas, aderezos (salsas), vinagretas, encurtidos, escabeches, áspic,
- Emulsiones (mayonesas), mantequillas, dips, antipastos, ceviches, rollos (rolls), farsas, chutney, sanduches, 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, empacado, 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 Llibra 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 cuela el agua donde de cocinoel pollo y se une al agua donde se cocino el garbanzo-

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

Por aparte el arroz se pone a fritar 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 este 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 lbra de cebolla roja
- 1 pimenton rojo
- 1 rama de cebollin, 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 agrga 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 preprara el sofrito. Cuando las berenjenas están se le agrga 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. aplica las técnicas de acuerdo a la preparación y a la receta estándar.	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS
Evidencias de Desempeño	interpreta la receta estándar. elabora la preparación solicitada trata adecuadamente los equipos y utensilios	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 BILBIOGRÁFICOS

- **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 coccion.
- **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 pon 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)					