



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, Noviembre 2025

Señor (a)

ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7965456

Cargo del supervisor INSTRUCTOR G20 COORDINADORA ACADEMICA

Dependencia CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Ciudad POPAYÁN

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7965456 del año 2025

SONIA INES ERASO SALCEDO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 27295371 de La Unión (N), en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS – SENA REGIONAL CAUCA, 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:

VENTIUN MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA MIL DOSCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE \$ 21.480.229. A) Un primer pago, por valor de dos millones cuatrocientos sesenta y cuatro mil novecientos cuarenta y cuatro pesos m/cte (\$2.464.944) COP Incluido IVA, por el mes de junio de 2025. B) cinco pagos iguales, por valor de tres millones quinientos veintiún mil trescientos cuarenta y nueve pesos m/cte (\$3.521.349) COP Incluido IVA, por los meses de julio a noviembre de 2025 y C) Un último pago por valor de un millón cuatrocientos ocho mil quinientos cuarenta pesos m/cte (\$1.408.540) COP Incluido IVA, por el mes de diciembre de 2025.

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2025.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias																																																												
1	Cumplir el objeto y alcance del contrato, de acuerdo con el horario de formación acordado con la comunidad y/o los aprendices y socializado con anterioridad a la Coordinación Académica, sin afectar la intensidad horaria requerida para cada acción formativa en el marco de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia.	Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización: <table border="1"> <thead> <tr> <th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3379608</td><td>COCINA NAVIDEÑA</td><td>8:00 am/ 4:00 pm</td><td>50</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>50</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3379796</td><td>COCINA CALIENTE</td><td>8:00 am/ 4:00 pm</td><td>60</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>60</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3369555</td><td>COCINA NAVIDEÑA</td><td>8:00 am/ 4:00 pm</td><td>50</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>50</td></tr> </tbody> </table>	No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes	3379608	COCINA NAVIDEÑA	8:00 am/ 4:00 pm	50									TOTAL, HORAS MES			50	No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes	3379796	COCINA CALIENTE	8:00 am/ 4:00 pm	60									TOTAL, HORAS MES			60	No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes	3369555	COCINA NAVIDEÑA	8:00 am/ 4:00 pm	50									TOTAL, HORAS MES			50	Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2025 CAPE - Home (sharepoint.com) Carpetas: GC/
No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes																																																												
3379608	COCINA NAVIDEÑA	8:00 am/ 4:00 pm	50																																																												
TOTAL, HORAS MES			50																																																												
No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes																																																												
3379796	COCINA CALIENTE	8:00 am/ 4:00 pm	60																																																												
TOTAL, HORAS MES			60																																																												
No. Ficha	Nombre Programa	Horario	Horas Mes																																																												
3369555	COCINA NAVIDEÑA	8:00 am/ 4:00 pm	50																																																												
TOTAL, HORAS MES			50																																																												



2	Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la formación profesional integral del SENA. Virtuales: Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en Ambientes Virtuales de Aprendizaje según lo descrito en el Instructivo para orientar el desempeño Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje SENA, entregado por la Dirección de Formación Profesional GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso.	Diligenciar las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para los aprendices en los formatos o instrumentos oficiales actualizados y publicarlos en el aplicativo COMPROMISO <table><tr><td>No. Ficha</td><td>3379608</td></tr><tr><td>Nombre Programa</td><td>COCINA NAVIDEÑA</td></tr><tr><td>Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)</td><td>Preparar platos y carnes de temporada.</td></tr><tr><td>Total, Horas asignadas</td><td>50</td></tr></table>	No. Ficha	3379608	Nombre Programa	COCINA NAVIDEÑA	Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Preparar platos y carnes de temporada.	Total, Horas asignadas	50	GESTION SOFIA/ PROGRAMADOR MES A MES Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2025 CAPE - Home (sharepoint.com) FORMACION Carpetas: GC/ GESTION SOFIA/ PROGRAMADOR MES A MES
No. Ficha	3379608										
Nombre Programa	COCINA NAVIDEÑA										
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Preparar platos y carnes de temporada.										
Total, Horas asignadas	50										



(solo aplica para Instructores que orienten formación virtual)		
	No. Ficha	3379796
	Nombre Programa	COCINA CALIENTE
	Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Almacenar alimentos según la normatividad vigente.
	Total, Horas asignadas	60
	No. Ficha	3369555
	Nombre Programa	COCINA NAVIDEÑA
	Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Preparar platos y carnes de temporada.
	Total, Horas asignadas	50

3	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el centro de formación demande.	Otras. Previa autorización Coordinación Académica	Informe o producto de la actividad realizada
---	---	--	--

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.

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.

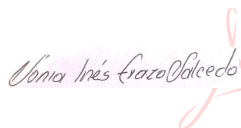
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	271825	SAN JUAN DE VILLALOBOS SANTA ROSA CAUCA	06/10/2025	09/10/2025
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 4623627159 de la planilla, expedida por Coomeva y periodo del mes de octubre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

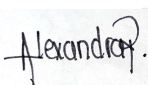
Evidencias en () folios

Cordialmente,

 Firmado digitalmente por
Sonia Inés Eraso Salcedo
Fecha: 2025.11.05
08:17:40 -05'00'

SONIA INES ERASO SALCEDO
Contratista
C.C. No. 27295371

Recibí a satisfacción:

 Firmado digitalmente
por Ana Alexandra
Rodriguez
Fecha: 2025.11.21
11:14:22 -05'00'

Firma
ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS
Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR. 7965456 del año 2025
INSTRUCTOR G20
COORDINADORA ACADEMICA



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PREPARACIONES COCINA NAVIDEÑA **complementario**
- Código del Programa de Formación: 66210312
- 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: No. 1 PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES
- RA.2 ELABORAR CARNES Y PLATOS DE TEMPORADA
- RA.3 ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.
- Duración de la Guía 60 horas

2. PRESENTACIÓN



Una de las maneras más tradicionales de celebrar la navidad y año nuevo en Colombia y todo el mundo es por medio de la comida, la cultura tradicional en Colombia, es la síntesis de la participación de los sujetos creadores y portadores de la cocina, amas de casa cocineros, escuelas de gastronomía, aficionados a la buena cocina, portadores de sabores unos de manera empírica y otros con conocimientos, estudios y experiencia, deleitan a su familia, amigos, Restaurantes, con sus preparaciones y un despliegue de platos en un tiempo y espacio que configuran el sentido de la vida.



Este programa está dirigido a las personas que tienen un alto gusto por la cocina y quieren perfeccionar sus habilidades enfocándose esta vez en cocina navideña; para todos nosotros es un placer cocinar y en navidad la satisfacción es mayor al querer sorprender a nuestros seres queridos, es por ello que este programa te garantiza recetas innovadoras para este tipo de celebraciones.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

3.1.1 Presentación y acuerdos de cumplimiento.

a) Presentación del instructor.

b) Registro de asistencia:

c) Socialización por medio de video del contenido de la guía de aprendizaje, y los acuerdos comportamentales y normas de cumplimiento: horario, metodología, inasistencia, entrega de evidencias y evaluación de la norma y sus resultados de aprendizaje, uso de uniforme e indumentaria para proceso. Duración de la actividad 1 hora.

Lectura plan de trabajo del día,

3.1.2 Actividad lúdica

El aprendiz realiza su presentación corta, especificando su nombre y sus gustos por la cocina.

- Duración de la actividad: 1 hora
- Forma de entrega: mensaje de whatsapp.(yanaconas presencial)

3.1.3 Recordando mis conocimientos:

De manera individual cada aprendiz en una hoja responderá las siguientes preguntas, con el fin de saber cuáles son los conocimientos previos sobre el resultado de aprendizaje:

- ¿Quién entiendo Cocina caliente?
- ¿Qué equipos se necesitan en el sector de cocina caliente?
- ¿Como se puede prevenir el contagio del COVID-19?
- ¿investigar que es una MARMITA? ¿GRILLA? PLANCHA (Equipamiento pesado en cocina caliente)
- explica un término de Cocción con base al documento de apoyo TERMINOS DE COCCION

Al finalizar la actividad socializar mediante un debate en el grupo de whatsapp.

Duración de la actividad: 3 horas



3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN PARA EL APRENDIZAJE.

El estudiante deberá: observar, analizar y practicar los siguientes videos:

- Observar los siguientes videos de manipulación de alimentos:
 - <https://www.youtube.com/watch?v=wsxUY1vC6E4>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=habUrCTznEU>
 - Después de observar los videos en que cree que falla a nivel de practicas higiénicas?
 -
 - (Duración 2 horas)
 -
- Desarrollar las siguientes actividades:
 -
 - Foros en el grupo de WhatsApp para reforzar los conocimientos adquiridos en los videos
 - (Duración 2 horas)
 -
 - Socialización de la actividad y retroalimentación
 - (Duración 2 horas)
 -
 - Desarrollo de la actividad de consolidación de conocimiento
 -

3.3 ACTIVIDAD DE CONSOLIDACIÓN DE CONOCIMIENTO

Los aprendices deben realizar el siguiente taller

- a. Enumere algunos riesgos de contaminación de alimentos
 -
- b. Diseñe un protocolo para prevenir el COVID-19 en su familia
- c. Enumere los pasos para la elaboración de un I fondo de pollo claro, para subir defensas y prevenir el COVID-19

Forma de entrega: En una hoja de papel vía correo o foto en el grupo.

Duración de la actividad: 8 horas

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS

Para consolidar el proceso de aprendizaje brindado el aprendiz deberá realizar un diagrama o dibujo del paso a paso que se debe realizar para la elaboración de la receta mencionada anteriormente.

Duración de la actividad: 3 horas

3.4.5 ver los videos preparados por la instructora ha preparado cada día, y revise el material impreso de apoyo

a. ensalada de mando y zanahoria

b. carne de lenteja (cocina saludable)

GFPI-F-135 V01

c. salsa base (bechamel), ver en material de apoyo las derivadas de esta salsa



- d. arroz florentino
- e. Rollo tricolor
- f. lomo de cerdo
- g. Ensalada primavera
- h. Ensalada Mil colores
- i. ballotines de pollo o muslos falsos
- j. Arroz navideño
- k. Arroz paisa
- l. Ensalada hawaiana
- j. peras de papa (guarnición)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACION

Para el desarrollo de la evaluación será necesario tener en cuenta los criterios, las técnicas e instrumentos necesarios que se deben aplicar al aprendiz, soportando este proceso mediante el cumplimiento de las evidencias de aprendizaje.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Identifica los riesgos de contaminación Cumple con la normatividad vigente en BPM Elabora el producto cumpliendo con la receta estándar	I Reconoce los riesgos de contaminación. Identifica y utiliza materia prima Identifica cuales son los beneficios del fondo de ave Maneja seguridad industrial y ocupacional	Técnica: observación Instrumento. Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño Clasifica los factores de riesgo según normatividad Evidencias de Producto:	Identifica cuales son los beneficios del fondo de ave	GFPI-F-135 V01 Instrumento: lista de chequeo.



Elabora el producto cumpliendo con la receta estándar	Identifica protocolo de COVI-19	
Presenta un protocolo que permita controlar los riesgos de contaminación	Previene accidentes en el proceso	
Procesa productos alimenticios aplicando BPM		
Lava y desinfecta manos y utensilios según protocolo vigente		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: persona que tiene contacto directo con los alimentos por su actividad laboral, por venta de suministros y servicios.

Saltear: es poner al fuego en una sartén con muy poco aceite verduras, o carnes con sus cortes respectivos y saltear dejado que se cocinen suavemente moviendo constantemente, se puede agregar una salsa como soya.

Tamizar: pasar harina por un tamiz o cernidor para hacerla más suave y retirar grumos

Virus: agente infeccioso

Fondo: es una receta de un caldo de ave, se usa para preparar recetas

BPM: Son las siglas de buenas prácticas de manufactura del decreto 3075 de alimentos.

Blanquear: técnica de cocción que consiste en introducir un alimento en agua hirviendo y agregar pizca de sal, retirar y pasar por choque térmico.

Aderezar: ajustar de sal un alimento, realzar el sabor poniendo aceites, aromas, hierbas

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

<https://www.youtube.com/watch?v=wsxUY1vC6E4>

<https://www.youtube.com/watch?v=habUrCTznEU>

<https://acomerpollo.com/para-no-perderse/beneficios-del-consumo-de-pollo-en-nuestra-salud/>

https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	SONIA INES ERAZO	INSTRUCTORA	CENTRO AGROPECUARIO	25 OCTUBRE 2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

- Denominación del Programa de Formación:
- Código del Programa de Formación:
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Duración de la Guía

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

(Máximo 10 renglones)



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Ambiente Requerido
- Materiales

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

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 : Evidencias de Desempeño Evidencias de Producto:		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				OCTUBRE 20 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					ACTUALIZAR V01 FORMATO





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 03 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)		Listado de asistencia Ficha 337 96 08 COCINA NAVIDEÑA COOPIMAO POPAYAN - CAUCA								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JHON FREDDY ZAMBRANO	10294988								
2	VANESSA MARIA LOPEZ LABADO	25279181								
3	LUZ MARIA QUIÑONES QUINAYAS	25295497						3122224246		Luz maria quinones
4	DEYCE AMILVIA JIMENEZ MUÑOZ	25480107					amilviajimenez1977@gmail.com	3218264785		Deicy Jimenez
5	CLAUDIA PATRICIA MUÑOZ QUINAYAS	25596987					Claudia Quinayas@hotmail.com	3116963101		Claudia Quinayas
6	JUDY FERNANDA ROSERO ARANGO	27473140								
7	BLASINA OSORIO SALAZAR	31225936								
8	DORA FERNANDA BELTRAN SOTELO	34316337						3134719021		Dora Beltran
9	ANA CECILIA GUAÑARITA	34320166						3208778900		ana cecilia guañarita
10	CAROL VIVIANA LASERNA BERMEO	34331278					carito_vu@hotmail.com	3146858982		Carol Laserna
11	ALBA NIDIA MUÑOZ NARVAEZ	34529123								Alba Nidia Narvaez
12	NELLY AMPARO SALAZAR	34529313								Nelly Amparo Salazar
13	LUZ DARY SANDOVAL BELTRAN	34536408					Luz Dary Sandoval	3146278975		Luz Dary Sandoval
14	RAQUEL JULIA CRUZ MOSQUERA	34545745								Raquel Cruz Mosquera
15	MARTA CECILIA LOPEZ POLINDARA	34555121					Marta Cecilia Lopez@gmail.com	3117797738		Marta Lopez

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 03 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)		Listado de asistencia Ficha : 3379608								
COCINA NAVIDEÑA COOPIMAO POPAYAN - CAUCA										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	EYZA FABIOLA LOZADA TOMBE	34558482						3226810826		Eyza Fabiola Lozada
17	MARIA EUGENIA RIVERA GARZON	34559125						3157810565		Maria Eugenia Rivera
18	ADIELA GOMEZ ACOSTA	34566604								
19	NURY STELLA QUIROZ YEPES	43593742								
20	NINI JOHANNA COBO IPIA	48574721								
21	YENNY LORENA LOPEZ MONTAÑES	53101606								
22	KEVIN ESTIBEN GAVIRIA ORDOÑEZ	1002969599								Kevin Estiben
23	ANNY VALENTINA SANCHEZ LASERNA	1059236304						3113964801		Amy Sanchez Garin
24	Doris Alvarado	34314422 NO CE						3128584808		Doris Alvarado
25	Ferreira Alvarado	39635608 NO-CE						3147913639.		
26	Alba Nidia Alvarado	34529123						322582580		Alba Nidia Alvarado
27	ana Cecilia g	34320166						3208778900		ana Cecilia guanilo
28	Dandra y Quinones	25.275.892 NO CE						3218975957		Dandra Quinones
29										
30										

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 05 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) Listado de asistencia Ficha 337 96 08

COCINA NAVIDEÑA COOPIMAO POPAYAN - CAUCA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JHON FREDDY ZAMBRANO	10294988								
2	VANESSA MARIA LOPEZ LABADO	25279181								
3	LUZ MARIA QUIÑONES QUINAYAS	25295497						3122224246		Luz maria Quinones
4	DEYCE AMILVIA JIMENEZ MUÑOZ	25480107					amilviajimenez1977@gmail.com	3218264785		Amilvia Jimenez
5	CLAUDIA PATRICIA MUÑOZ QUINAYAS	25596987					Claudia Quinones@hotmail.com	3116963101		Claudia Quinones
6	JUDY FERNANDA ROSERO ARANGO	27473140								
7	BLASINA OSORIO SALAZAR	31225936								Blasina Osorio
8	DORA FERNANDA BELTRAN SOTELO	34316337						3134719021		Dora Beltran
9	ANA CECILIA GUAÑARITA	34320166						3205778900		ana cecilia guañarita
10	CAROL VIVIANA LASERNA BERMEO	34331278					carito_vu@hotmail.com	3146858982		Carol Josem
11	ALBA NIDIA MUÑOZ NARVAEZ	34529123								Alba Nidia Narvaez
12	NELLY AMPARO SALAZAR	34529313								Nelly Amparo Salazar
13	LUZ DARY SANDOVAL BELTRAN	34536408					Luz Dary Sandoval	3146278975		Luz Dary Sandoval
14	RAQUEL JULIA CRUZ MOSQUERA	34545745								Raquel Julia Cruz
15	MARTA CECILIA LOPEZ POLINDARA	34555121					Marta Cecilia Lopez@gmail.com	3117797738		Marta Lopez

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 05 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)		Listado de asistencia Ficha : 3379608								
		COCINA NAVIDEÑA COOPIMAO POPAYAN - CAUCA								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	EYZA FABIOLA LOZADA TOMBE	34558482						3226810826		Eyza Fabiola Lozada.
17	MARIA EUGENIA RIVERA GARZON	34559125						3157810565		Maria Eugenia Rivera
18	ADIELA GOMEZ ACOSTA	34566604								
19	NURY STELLA QUIROZ YEPES	43593742								
20	NINI JOHANNA COBO IPIA	48574721								
21	YENNY LORENA LOPEZ MONTAÑES	53101606								
22	KEVIN ESTIBEN GAVIRIA ORDOÑEZ	1002969599								Kevin Estiben
23	ANNY VALENTINA SANCHEZ LASERNA	1059236304						3113964801		Amy Sanchez Gavi
24	Doris Acosta	34319422 No CC						3128584808		Doris Acosta
25	Ferrera Alvarado	39635608 No CC						3147913639.		
26	Alba Nidia Alvarado	34529123						322582580		Alba Nidia Alvarado
27	ana Cecilia	34320166						3208774900		ana Cecilia Quintero
28	Pandra y Quinones	25.275.892 No CC						3218975957		Pandra Quinones
29										
30										

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 10 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)		Listado de asistencia Ficha : 337 9608 COCINA NAVIDEÑA COOPIMAO POPAYAN - CAUCA								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JHON FREDDY ZAMBRANO	10294988								Jhon Freddy Z.
2	VANESSA MARIA LOPEZ LABADO	25279181								
3	LUZ MARIA QUIÑONES QUINAYAS	25295497						312224246		Guadalupe Quiñones
4	DEYCE AMILVIA JIMENEZ MUÑOZ	25480107					amilviajimenez1977@gmail.com	3218264785		Amy Jimenez
5	CLAUDIA PATRICIA MUÑOZ QUINAYAS	25596987					Claudia Quinayas@hotmail.com	3116963101		Claudia Quinayas
6	JUDY FERNANDA ROSERO ARANGO	27473140								
7	BLASINA OSORIO SALAZAR	31225936						3108336520		Blasina Osorio
8	DORA FERNANDA BELTRAN SOTELO	34316337						3134749021		Dora Beltran
9	ANA CECILIA GUANARITA	34320166						3208778900		ana cecilia guanarita
10	CAROL VIVIANA LASERNA BERMEJO	34331278					carito_vv@hotmail.com	3146858988		Carol Laserna
11	ALBA NIDIA MUÑOZ NARVAEZ	34529123								Alba Nidia Munoz
12	NELLY AMPARO SALAZAR	34529313								Nelly Amparo Salazar
13	LUZ DARY SANDOVAL BELTRAN	34536408					Luz Dary Sandoval	3146278975		Luz Dary Sandoval
14	RAQUEL JULIA CRUZ MOSQUERA	34545745								Raquel Cruz
15	MARTA CECILIA LOPEZ POLINDARA	34555121					Marta Cecilia Lopez	3117777738		Marta Lopez

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 10 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) Listado de asistencia Ficha : 3379608

COCINA NAVIDEÑA COOPIMAO POPAYAN - CAUCA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	EYZA FABIOLA LOZADA TOMBE	34558482						3226810826		Eyza Fabiola Lozada
17	MARIA EUGENIA RIVERA GARZON	34559125						3157810565		Maria Eugenia Rivera
18	ADIELA GOMEZ ACOSTA	34566604								
19	NURY STELLA QUIROZ YEPES	43593742								
20	NINI JOHANNA COBO IPIA	48574721								
21	YENNY LORENA LOPEZ MONTAÑES	53101606								
22	KEVIN ESTIBEN GAVIRIA ORDOÑEZ	1002969599								Kevin Estiben Gaviria
23	ANNY VALENTINA SANCHEZ LASERNA	1059236304						3113A64801		Amy Sanchez Gaviria
24	Doris Valencia	34319422 NO CC						3128584808		Doris Valencia
25	Tereza Alvarado	39635608 NO CC						3147913639		
26	Alba Nidia Muñoz	34529123						322582580		Alba Nidia Alvarado
27	ana cecilia g	34370166						3208774900		ana cecilia quinones
28	Pandra y Quinones	25.275.892 NO CC						3218975957		Pandra Quinones
29										
30										

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.

IMPORTANCIA DE LAS SALSAS EN LA GASTRONOMIA



a salsa es uno de los pilares del arte de cocinar y el complemento imprescindible de casi todos los platos, pasando a veces a ser protagonista indiscutible. Como para toda la cocina, la paciencia es imprescindible a la hora de elaborar una salsa, aunque algunas de ellas, como ya veremos, son rápidas de hacer y no por eso menos sabrosas.

- Cuidado con la sal. Debemos probar la salsa al final de su elaboración y entonces rectificar el sazonado.
- La pimienta se añade al momento de servir
- A los ajos hay que quitarles el germen para que no sean indigestos.
- Los fondos y fumets admiten la congelación (no hay que olvidarse de etiquetarlos). También pueden congelarse en cubiteras para hielo y así se pueden usar en pequeñas porciones.

SALSA BASE-BECHAMEL:

INGREDIENTES:

Leche 1 litro

Harina de trigo 2 cdas.

Mantequilla 1 cda. (equivale a 30 gramos)

Sal c/n

Pimienta c/n

PREPARACION

.

Llevar a la licuadora la mitad de la leche con sal, pimienta, ajos y llevar al fuego adicionando la mantequilla revolver constantemente cuando tome consistencia de espeso adicionamos gradualmente la leche previamente caliente (para evitar que se forme grumos), seguir mezclando a fuego lento hasta cocción total.

Esta salsa es la base para el acondicionamiento de comidas rápidas., si la desea más fina adicionar crema de leche y mayonesa a proporción.

SALSA BECHAMEL PARA NEGOCIO:

Es la misma salsa base una vez reposada miramos la consistencia y a ella le adicionamos fécula diluida en agua fría, llevar nuevamente al fuego a cocción total.

SALSA BBQ

Ingredientes :

Coca cola por 1350 CC. (Personal)

Salsa de tomate di pack o bolsa por 175 grs.

Fécula de maíz 60 gramos (2 cucharadas)

Azúcar rubia 30 grs.

Salsa negra 60 grs.

Mantequilla 30 grs.

PREPARACION:

En la coca cola diluimos todos los ingredientes anteriores excepto la fécula.

Una vez que hayan hervido adicionar la fécula hasta que tome cuerpo, por ultimo adicionar la sal.

Sirve para acompañar Cordon blue y costillas de cerdo ahumadas.

SALSA BBQ. No. 2

INGREDIENTES SEGÚN CANTIDAD DESEADA:

Salsa soya ½ vaso

Salsa de tomate ½ vaso

Mermelada de guayaba un pocillo tintero

Mezclar bien y servir

Ideal para acompañar carnes picantes, chuzos de pollo.

SALSA DE CEREZAS:

INGREDIENTES:

Cereza marrasquino roja 1 frasco

Pimentón rojo 1

Mayonesa di pack por 175 gramos.(un vaso de café)

Crema de leche 175 gramos

PREPARACION:

Filetear finamente las cerezas en corte brunoa (cuadros pequeños) igualmente el pimentón

Hacer una salsa con las cremas anteriores y adicionarles las cerezas y el pimentón.

Sirve para acompañar carnes frías y carnes rojas.

SALSA MIEL MOSTAZA

INGREDIENTES:

Miel 4ª onzas (medio pocillo de café)

Mostaza ¼ pocillo de café (4 cucharadas)

Ideal para acompañar pollo broaster, perros, salchichas en pasa bocas.

SALSA DE TOCINETA:

Ingredientes

Tocineta 10 lonjas

Fondo de pollo 1 taza

Fécula de maíz 60 grs. (dos cdas.)

Pimienta c/n

Preparacion:

En el fondo del pollo licuar la tocineta sofrita a termino medio previamente, llevar al fuego cuando haya hervido le adicionamos la fécula diluida en agua fría o en el mismo fondo de pollo., dejar que tome consistencia.

Ideal para acompañar hamburguesas, sándwich cubanos.

SALSA DE NUECES:

Ingredientes:

Nueces ¼ de libra (tostadas y trituradas)

Crema de leche pequeño o bolsa por 175 grs.

Fondo de pollo o cubo de gallina

½ taza

Mezclamos las nueces con la crema de leche llevamos a cocción por 3 minutos, le adicionamos el fondo de pollo poco a poco hasta lograr consistencia deseada.

Ideal para acompañar lomo de cerdo asado.

SALSA DE NUESES No. 2

INGREDIENTES:

DE LIBRA DE NUECE ¼

Pasta de ajo c/n

Sal y pimienta c/n

PREPARACION:

Remojamos en agua las nueces que apenas las cubra y en esta misma agua las licuamos, a esto le adicionamos la pasta de ajo la sal y la pimienta.

Ideal para pinchos, chuzos, carne asada.

PASTA DE AJO

Ingredientes:

Ajos un atado grande o dos atados pequeños

Agua un pocillo y medio.

Mantequilla 1 cda.

Sal y pimienta al gusto.

PREPARACION:

Licuar los ajos en el agua adicionamos sal y pimienta.

Aparte llevamos a fuego lento este licuado con la mantequilla hasta que se reduzca el agua y el ajo tome un tono cristalino.

SALSA DE AJO no. 1

Ingredientes:

A una porción de pasta de ajo le adicionamos mayonesa y crema de leche.

Ideal para cañón de cerdo, churrasco, rollos.

SALSA DE AJO COMERCIAL

A una cantidad de pasta de ajo le adicionamos fécula diluida en agua, la llevamos a cocción hasta que tome la consistencia deseada y para clarificarla y suavizarla le ponemos un toque de mayonesa.

SALSA PARA CARNES FRIAS

Ingredientes:

Champiñones encurtidos fileteados en lamina 1 frasco o bolsa por 300 grs.

Tomate chonto pintón 6

Cebolleta huevo 3 unidades medianas

Preparacion:

EL tomate y la cebolleta cortarla en cuadrito muy finos , adicionarle los champiñones cortados en laminas , a todo lo anterior adicionarle la siguiente salsa:

SALSA:

Colocamos en un recipiente mezclar salsa de tomate con mayonesa, sal, pimienta y perejil finamente picado.

Ideal para bañar lenguas, sobre barriga y rollos.

SALSA DE PEPINO:

SALSA DE PEPINO 2

Ingredientes:

Pepinos encurtidos 1 frasco o c/n

Se licua con crema de leche

SALSA DE PIÑA:

Ingredientes:

Mantequilla 3 cdas.

Piña calad o rayada 1 taza con su jugo

Zumo de 1 limón

Nuez moscada ½ cda.

Fécula 30 grs. (1 cucharada en medio vaso de agua)

Preparacion:

Licuar la piña con el zumo de limón, llevarlo a fuego con la nuez moscada y la mantequilla, una vez que haya hervido le adicionamos la fécula diluida en agua fría hasta que tome consistencia deseada.

CARNE HAMBURGUESA:

Carne de res (pepino) moler tres veces en crudo 500 grs.

Miga de pan 1 taza

Adobo de res (quimpo) 100 gramos.

Humo liquido 100cc.

Sal común c/n

Color c/n

Preparacion:

a la carne molida le adicionamos el adobo el humo, la sal y el color.

La mezclamos muy bien como amasándola y por ultimo le adicionamos la miga de pan.

SALSA NAPOLITANA:

Ingredientes:

Pasta de tomate ½ taza

Ajo pasta 1 cda.

Orégano en polvo 1 cucharadita

Vino tinto ½ pocillo tintero

Aceite de cocina ½ cucharada

Agua 3 cdas.

Sal y pimienta al gusto.

Preparacion:

Mezclamos todo en un sartén y llevamos a cocción por 3 minutos.

Ideal para pizza, lasagna y pastas.

NUGETS DE POLLO:

ELABORACION NUGGET'S DE POLLO

Ingredientes

Carne de pollo pechuga	500 g
Grasa de cerdo	150 g
Agua helada	120 ml
Ligador XT 202	40 g
Harina de trigo	25 g
Ajo en polvo	4 g

Sabor a pollo	5 g
Sabor a hamburguesa normal	8 g
Nitral	1 g
Sal	10 g

ELABORACION DE BUTIFARRAS

Formulación

CARNE DE CERDO	80%	800 g
.TOCINO	20%	200g
-----	----100%-----	---1000g

Aditivos

SAL		17g/kg
.HIELO	15%	150g
.FOSFATO		2 g/kg
.PIMIENTA		15 g/kg
.AJO		3g/Kg
.COMINO		0.5 g/kg
.NUES MOSCADA		0.5 g/kg
.ERITORBATO		1g/kg
.LIGADOR		44 g/Kg

ELABORACIÓN DE GENOVAS

Formulación:

Carne de res	40%	04. g
Carne de cerdo	40%	0.4 g
Grasa dorsal	20%	0.2 g
Total	100%	1 kg.

Aditivos

Sal	20gramos
Nitral	1 gramos
condimento Génova	8 gramos
Agua helada	200 gramos
Cominos	1.5 gramos
Ajo en polvo	1. 5 gramos
Canela en polvo	1. 5 gramos
Eritorbato de sodio	1 gramos

ELABORACIÓN DE LONGANIZA

Formulación:

Carne de cerdo	80%	3.2 libras
Grasa dorsal de cerdo	20%	0.8 libras
	100%	4 kgr.
Sal común		72 gramos.
Nitral		8 gramos
Agua helada		400 gramos
Cominos		4 gramos
Eritorbato de sodio		4 gramos

Perejil	16 gramos
Ajo en polvo	4 gramos
Pimienta negra	4 gramos
Tomillo	5 gramos
Harina de pan	100 gramos.
Orégano	5 gramos
Color amarillo	Al gusto

ELABORACIÓN DE CHORIZO AHUMADO:

Formulación:

Carne de res	50%	1 kg
Carne de cerdo	30%	0.6kg
Grasa dorsal de cerdo	20%	0.4 kgr
___TOTAL_____		2 kg
Sal común	2.2%	44 g
Sal curante	0.1%	2 g
Agua helada	20%	400 ml
Pimienta negra	0.15%	3 g
Paprika (Color)	0.1%	2 g
Ajo en polvo	0.1%	2 g

Condimento chorizo	1%	20 g
Humo líquido	0.1%	2 ml
Fosfato	0.2%	4 g
Eritorbato	0.1%	2 g
Harina de de pan	6%	120 g

PREPARACION DEL POLLO BROASTER:



Ingredientes:

1 pollo de 4 libras

1 vaso de salsa de soya

1 frasco de aceite

Hierbas (tomillo, orégano, perejil, cebolleta, ajos, cebolla larga)

Harina para apanar

Preparación:

Desde el día anterior se prepara el abobo para el pollo (licuando hierbas, cebolleta, ajos, pimentón)y se sumerge en abundante liquido que lo cubra , agregando la salsa de soya, mostaza, antes de freír el pollo se saca del recipiente, se seca y se envuelve en dos pocillos de harina con un vaso tintero de soya, y se coloca en una olla con tapa o en una bolsa resistente, se coloca el pollo y se agita hasta que este bien untado de la harina, se coloca a freír en el aceite no muy caliente

PREPARACION HARINA PARA APANAR

INGREDIENTES:

10 LIBRAS DE HARINA FARALLONES

200 G DE SAL

2030 G DE LECHE EN POLVO

25 G DE OREGANO

10 G DE AJO

10 G DE TAUREL

10 G DE TOMILLO

10 G DE COMINO

50 G DE ACENTO

15 G DE CURRY

60 G DE PIMIENTA

100 G DE ADOBO

PASTEL DE POLLO

Ingredientes

3 libras de pechuga
1 libra de zanahoria
1 libra de habichuela
1 caja de crema de leche

Preparación:

Engraso un molde rectangular, o en mol de aluminio llevo al horno a baño maría en molde de aluminio 30 minutos y en el molde rectangular 1 hora y ¼.

COSTILLA AHUMADA DE CERDO



Ingredientes:

Costilla 500 grs.
Agua fría 250cc.
Sal común 10 gra.
Glutamato (igual a sal sódica) 4grs.
Sal de nitro 10 grs.
Humo liquido 30 cc
Proteína hidrolizada 10cc.
Color naranja al gusto.

Preparación:

En el agua fría adicionamos los ingredientes anteriores mezclar y diluir muy bien., luego colocamos la costilla entre 8 y 48 horas, luego retiramos la costilla y la secamos al horno o a la grasa.

COLOMBINAS DE MUCHACHO APANADAS EN SALSA DE LULO

Ingredientes:

Muchacho cocido con soya y mostaza 1 libra

Lonjas de jamón de pierna 2 lonjas (salsamentaria la blanca)

Creso doble crema 2 lonjas

Huevo 1

Miga de pan $\frac{1}{4}$ taza

Harina de trigo $\frac{1}{4}$ taza

Preparación:

Sacamos las rebanadas de muchacho en lonjas delgadas a cada lonja le colocamos una lonja de jamon y una de queso, cubrimos con la otra tapa de carne haciendo presión , las paso por huevo batido, luego por harina y por ultimo la harina de pan.

Hacer palitos de zanahoria a medio cocinar traspasada con palillo la introduzco en la carne luego llevarlas a freir hasta que doren,

Retirarlas en papel absorbente.

SALSA DE LULO:

Zumo de lulo $\frac{1}{4}$ de taza ($\frac{1}{2}$ taza)

Ron una copa

Crema de leche $\frac{1}{4}$ de taza crema de leche

Azúcar 2 cds.

Sal y pimienta.

En el zumo de lulo adiciono el trago de ron, llevo al fuego y le agrego el azúcar, mezclo muy bien a fuego lento y le adiciono la crema de leche y salpimentó, dejo reducir la salsa a termino medio.

Esta salsa la coloco sobre el fondo del plato (espejo). Encima coloco la colombina y adorno con cadejos de brócoli y coliflor.

MATERIAS PRIMAS

MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS Y NO CÁRNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS



La calidad de los productos cárnicos se refleja en el tipo de materia prima y su forma de uso, es muy importante para el empresario reconocer la función de cada una para sacar el mejor provecho y rendimiento.

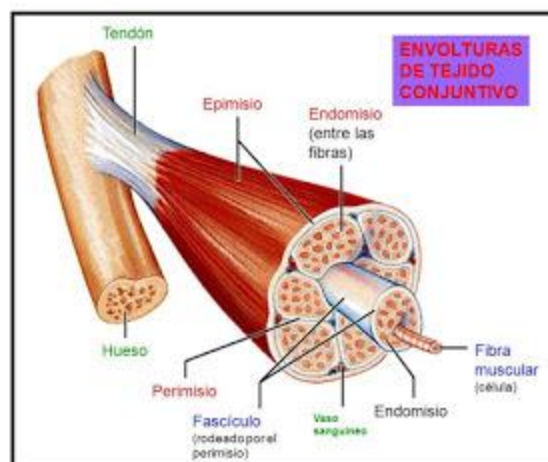
1. DEFINICIONES(en un cuadro escriba al frente su definición)

- a. aditivo
- b. aglutinante o ligante
- c. Análogo cárnico
- d. Aromatizante o saborizante
- e. Embutido
- f. tripa natural
- g. tripa artificial
- h. víceras blancas y víceras rojas
- i. subproductos de origen animal: comestibles y no comestibles
- j. Especia
- K. rigor mortis y maduración

<http://carnesycarnesgas4.blogspot.com.co/2011/01/rigor-mortis-reposo-maduracion.html>

<http://sectorcarnicoencolombia.blogspot.com.co/2011/12/ntc-1325-productos-carnicos-procesados.html>

2. Elaborar una matriz con la descripción de cada uno de los componentes del tejido muscular que se presentan en la gráfica



3. PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SE UTILIZAN MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS Y NO CÁRNICAS, ELABORE UN MAPA CONCEPTUAL .

se puede apoyar en los siguientes enlaces.

<https://drive.google.com/file/d/0B5BQ-C0ACQG6dnNnR0Ftb0cyT2M/view?usp=sharing>

<https://drive.google.com/file/d/0B5BQ-C0ACQG6RURVNXBfdEhDSnc/view?usp=sharing>

4. REALICE UN MAPA CONCEPTUAL DONDE SE PRESENTE LA CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

<https://drive.google.com/file/d/0B5BQ-C0ACQG6RURVNXBfdEhDSnc/view?usp=sharing>

CALIDAD DE LA CARNE

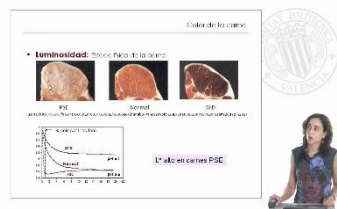
PRBLEMAS PREMORTEM DE LA CARNE

1. EN EL SIGUIENTE ENLACE ENCONTRARÁ UN DOCUMENTO CON EL CUAL SE PODRÁ APOYAR PARA RESPONDER LAS SIGUIENTES PREGUNTAS.

http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/v7n2/Nacameh_v7n2_041_HdzBautista_etal.pdf

- a. Cuáles son las hormonas que se miden para determinar el grado de estrés?
- b. Que significan las siglas carnes PSD, DFD

enlace de apoyo:



<https://drive.google.com/file/d/1GoofqDrLtI8Q-3aKhleR0WVoq5qkH0ug/view?usp=sharing>

C. cuál es el efecto de la adrenalina y noradrenalina en la calidad de la carne

d. defina glucogenólisis rápida y glucogenólisis lenta; que problemas generan cada una de ellas en la carne?

e. Cuáles son las tres etapas del tiempo de ayuno? cual es la importancia de cada una de ellas?

f. El transporte genera un gran estrés siquico y químico ue problemas trae esto en la carne?

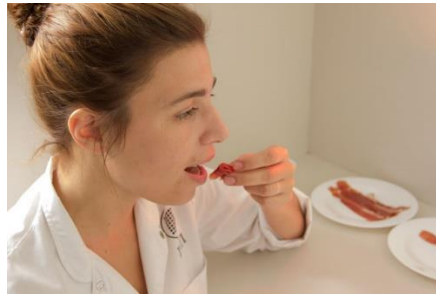
g. por qué se dice que es importante el tiempo de espera en los corrales?cual es la relación entre tiempo de espera y rendimiento?

2.Reúnase en parejas personas realice la lectura sobre aturdimiento, Impacto del manejo pre-mortem en cerdos, aves y bovinos. (discutan el tema y seleccionen una persona que será el relator. Tendrán 10 minutos para sustentar lo aprendido)

3.Realizar una matriz donde se especifiquen llos aspectos que influyen en la calidad de la carne (ph,Conductividad eléctrica,color, capacidad de retención de agua, vida de anaquel.

CARNICOS, CARACTERISITICAS SENSORIALES

INTRODUCCIÓN



El análisis sensorial es una disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos, así como de productos de la industria farmacéutica, cosméticos, etc, por medio de los sentidos.

La evaluación sensorial es innata en el hombre ya que desde el momento que se prueba algún producto, se hace un juicio acerca de él, si le gusta o disgusta, y describe y reconoce sus características de sabor, olor, textura etc..

El análisis sensorial se realiza a través de los sentidos. Para este caso, es importante que los sentidos se encuentren bien desarrollados para emitir un resultado objetivo y no subjetivo.

El análisis sensorial de los alimentos es un instrumento eficaz para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento, ya que cuando ese alimento se quiere comercializar, debe cumplir los requisitos mínimos de higiene, inocuidad y calidad del producto, para que éste sea aceptado por el consumidor, más aún cuando debe ser protegido por un nombre comercial los requisitos son mayores, ya que debe poseer las características que justifican su reputación como producto comercial.

La herramienta básica o principal para llevar a cabo el análisis sensorial son las personas, en lugar de utilizar una maquina, el instrumento de medición es el ser humano, ya que el ser humano es un ser sensitivo, sensible, y una maquina no puede dar los resultados que se necesitan para realizar un evaluación efectiva.

Para llevar a cabo el análisis sensorial de los alimentos, es necesario que se den las condiciones adecuadas (tiempo, espacio, entorno) para que éstas no influyan de forma negativa en los resultados, los catadores deben estar bien entrenados, lo que significa que deben de desarrollar cada vez más todos sus sentidos para que los resultados sean objetivos y no subjetivos.

En general el análisis se realiza con el fin de encontrar la fórmula adecuada que le agrade al consumidor, buscando también la calidad, e higiene del alimento para que tenga éxito en el mercado.



2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE

1.2. Jugosidad

La jugosidad de la carne se relaciona con la humedad y liberación de fluidos durante la mordida, la jugosidad es debida a la liberación del suero y a la Estimulación de la grasa con la producción de saliva.

La relación de la jugosidad de la carne con el contenido de grasa es proporcional. La carne veteada de los animales maduros produce mayor jugosidad que los animales jóvenes. En los animales jóvenes inicialmente la jugosidad es alta pero al final del masticado es seca y rígida.

La carne blanda libera rápidamente los jugos al ser masticada. En carnes duras la jugosidad es mayor y constante si se liberan los jugos y grasa lentamente.

El proceso de cocción influye en la jugosidad, tratamiento en donde se produce la mayor retención de fluidos y grasa dan como resultado carnes más jugosas. Las carnes de cerdo, ternera y cordero se cocinan por más tiempo y son menos jugosa que las de vacuno (Lawrie, 1966). Una temperatura baja al asar en horno produce menores pérdidas al cocinado y una carne más jugosa (Cross et al.,1979 y Harrison, 1978)

1.2.2 aroma y sabor :(Irwin Hornstein y Aaron Wasserman).

La carne cruda fresca presenta un olor suave a ácido láctico comercial. La carne de cerdo macho adulto en ocasiones presenta olor sexual. Una carne almacenada en malas condiciones desarrolla aromas proteolíticos por la descomposición proteica, olores acres o pútridos por el crecimiento microbiano, u olores rancio por la descomposición de la grasa.

El sabor a suero de la carne cruda es debido a la combinación de sales y saliva. El sabor a caldo se relaciona con el sabor a suero. El sabor de la carne de vacuno madurado es metálica y astringente y carece de flavor típico de la carne de vacuno, el flavor a vacuno se desarrolla en aproximadamente ocho días de maduración. El aroma de la carne de cerdo se denomina suave y dulce. El aroma de la carne de cordero tiene un flavor a animal y grasiento.

El sabor característico de la carne curada cocinada se debe a los ingredientes empleados en el proceso de curado. La adición de humo en los productos cárnicos da un sabor y un aroma característicos. La utilización de nitritos tiene como propósito fijar el color y ayuda al sabor de las carnes tratadas con este aditivo.

El aroma a carne enlatada se debe al tratamiento térmico utilizado para alcanzar las temperaturas de esterilización, en mayor medida que a la contribución del estaño de la lata.

1.3.3 Textura.

Es la sensación que percibe de la carne el consumidor y que está directamente relacionado con la ternura y la jugosidad. Depende del tamaño de las haces de las fibras musculares; el tamaño de las haces depende de número y del diámetro de fibras que contiene.

La ternura es una medida de la textura y se obtiene durante la maduración de la carne. En la ternura se valora la facilidad del corte y masticado. La ternura está determinada por los siguientes aspectos:

- La proporción de tejido conectivo: la cantidad de colágeno es casi igual en animales jóvenes y adultos, la diferencia está en que la de los jóvenes es más soluble y esto hace la carne más tierna.
- La estructura y estado de las fibras musculares y de sus haces: si está o no en rigor mortis.
- La edad de sacrificio : aumenta el grosor de las fibras y la cantidad de tejido conjuntivo.
- El sexo, el régimen alimenticio y el grado de cebo: estos factores también afectan la textura de la carne.
- El Frío : en congelación y descongelación pueden endurecer la carne, especialmente cuando se aplica antes del rigor mortis. La alta concentración de calcio durante el rigor provoca mayor contractibilidad; la aplicación de

inyecciones de fermentos proteólicos antes del sacrificio mejora la ternura del ganado vacuno; son inocuos porque se destruyen con la cocción de la carne



1.3.4 COLOR:

EL COLOR es uno de los atributos sensoriales más importantes en el momento de decidir la primera compra, debido a que la apariencia es casi el único parámetro que el consumidor puede utilizar para juzgar su calidad.

El color no es una propiedad del objeto sino que depende de tres factores:

- Luz (iluminación)
- Que el objeto absorba o refleje luz.
- La visión del observador.

FATORES QUE INFLUYEN EN EL COLOR:

Diversos factores contribuyen a determinar el color de la carne o producto cárnico: el pH y las características de la superficie del músculo; los sistemas de alimentación, las condiciones y el período de almacenamiento del producto; los ingredientes usados en formulaciones (por ejemplo, de embutidos), la severidad de los tratamientos térmicos aplicados, etcétera.

Las personas entrenadas en la evaluación objetiva del color (jueces) son capaces de distinguir muchas más tonalidades de un color que los individuos no entrenados (consumidores) y de expresarlo en términos comparables con los emitidos por otro evaluador. Además, es posible determinar en forma instrumental el color de un alimento por medio de colorímetros (de mesada o portátiles), obteniendo mediciones objetivas aplicables en el desarrollo del producto y en el control su calidad. El empleo de esta metodología permite determinar objetivamente los distintos factores en la terneza de la carne: raza, manejo productivo, manejo pre y post faena (estrés animal), procesos industriales como electro estimulación, tender cut, control de temperatura y pH en la media res, madurado de cortes, etcétera.

Esta característica organoléptica es percibida al momento de ser consumida y degustada por el individuo, decidiendo así el grado de aceptabilidad del mismo.

Los cortes oscuros en la canal son uno de los defectos de mayor importancia económica de las canales. Los consumidores prefieren un color en la carne que vaya desde un rosa claro a un rojo brillante o cereza (foto. 1), y van a rechazar la carne con tonalidades oscuras (foto. 2), esto debido a que se piensa que provienen de animales viejos o enfermos o que la carne esta mala o contaminada.

La carne proveniente de canales oscuras usualmente debe ser vendida a un precio menor debido a que el color oscuro dificulta el proceso de mercadeo, esto es debido a que este tipo de carne debe ser cocida o procesada para ser vendida por otras vías de comercialización alternativas a un precio diferente, aun y cuando este tipo de carne es similar en palatabilidad a la carne de canales normales, sin embargo, esta es más propensa a problemas de contaminación.

El ganado arisco o de difícil manejo tiende a presentar una mayor incidencia a cortes oscuros

1. Que factores influyen en la ternesa de la carne?
2. Que es la metamioglobina, como se forma, y que consecuencias trae a la carne su formación.
3. como se puede evitar el cambio de características organolépticas de la carne cruda?
4. La carne fresca empacada al vacío tiene un color rojo púrpura oscuro escriba la razón
5. Cómo influye la edad de los animales en el sabor de la carne?
6. consulte los principales defectos que se pueden presentar en las emulsiones cárnicas.

Métodos de conservación de alimentos

La conservación de los alimentos es el conjunto de métodos que evitan el deterioro de los alimentos durante un período más largo o más corto, lo que se conoce como tiempo de conservación.

Algunos de estos procesos son parte de las técnicas agrícolas, la pesca o la ganadería y tienen que ver con formas de obtener y empacar los productos, evitando la pérdida de calidad; uno de los más antiguos y bien – las técnicas conocidas es el secado de los granos de cereales o vegetales después de la cosecha.

Otra parte de las técnicas de cocina, tales como la conservación de la fruta con el azúcar, la preparación de llenado o salmuera.

SALMUERA:

Añadir sal al agua produce una salmuera.

La salmuera es agua con una concentración de sal superior al 5 % (NaCl) disuelta. Existen ríos y lagos salados en donde no hay vida por el exceso de sal y de donde se extrae la salmuera, principalmente para obtener su sal evaporando el agua en salinas. La salmuera puede ser venenosa para algunos animales que beben de esta.

Otros usos más comunes son:

Para la conservación y curado de ciertos alimentos, además de funcionar como un elemento culinario. Almacenado en frascos de salmuera

Se hacen los pepinillos o encurtidos. En este caso se suele combinar la salmuera con vinagre, lo cual le otorga su característico sabor ácido.

Para la purificación y limpieza de la misma sal, para el uso de esta en aplicaciones de consumo humano y en otras actividades que requieren sal de alta pureza.

Para calmar la sangre irritada en ciertas partes; como los dientes, encías, etc.

Antiguamente, los marineros la utilizaban para endurecer o curtir la piel de las manos.



Otros son los procesos industriales, relativamente recientes, como la pasteurización de la leche o enlatado.

El principal objetivo de estos procesos es evitar los cambios causados por enzimas propios productos naturales o microorganismos que, además de para hacer que la descomposición de los alimentos, puede producir toxinas que afectan a la salud de los consumidores, pero también existe la preocupación de mantener las propiedades organolépticas tales como la apariencia y sabor, así como el contenido nutricional de los alimentos.

[Historia de la conservación](#)

La preocupación por la conservación de alimentos llegó a la agricultura, cuando el hombre prehistórico entiende que debe mantener las sobras de alimentos por falta de tiempo. Los primeros métodos de conservación de alimentos incluyen un secado o la adición de sal y especias para evitar el deterioro por microorganismos.

[Procesos de conservación](#)

La conservación de los alimentos por calor es tratarlos a una temperatura alta para eliminar los microorganismos y desnaturalizar las enzimas responsables de la descomposición de los alimentos.

Cuando el objetivo es la pasteurización o esterilización, es necesario tener en cuenta la temperatura, tiempo binomial, lo que asegurará que

la comida recibirá la cantidad exacta de calor que alcanza el grado de pasteurización o esterilización deseado.

Hay diferentes tipos de tratamiento térmico:

Pasteurización – la comida se calienta a una temperatura más baja que el punto de ebullición, con pocos cambios de sus propiedades; Fue inventado por el químico francés Louis Pasteur.

Esterilización – es la exposición del alimento a altas temperaturas durante un cierto período de tiempo. Este tiempo puede ser largo (como en el caso de los alimentos en conserva) o demasiado cortas (alimentos líquidos en el envasado de larga vida, por ejemplo) para eliminar cualquier microorganismo que pueda estropear los problemas de salud de los alimentos u ocasionar. Fue desarrollado inicialmente por el pastelero francés Nicolas Appert (por lo que el proceso de esterilización de alimentos lleva el nombre de “apertização”). El objetivo de esterilización es para asegurar la esterilidad comercial del alimento;

El blanqueo – es un tratamiento térmico que consiste en el escaldado de forma rápida y justo después de pasar la comida para el agua fría. Está pensado principalmente para inactivar enzimas y se utiliza antes de que otro proceso de conservación o almacenamiento, tales como la congelación.

Tindalización – un tratamiento térmico, se propone por John Tyndall (1855) que se puede utilizar en cualquier alimento. Es para obtener la esterilización de los alimentos a través de la repetición de calentamiento a una temperatura de 60 ° C a 90 ° C seguido por las operaciones de enfriamiento. Para ser un proceso largo y costoso, no es de uso común. Esta técnica tiene la ventaja de mantener la calidad organoléptica y alimentos nutritivos.

La deshidratación y secado

En la deshidratación y secado tiende a excluir o reducir la cantidad de agua en el alimento. Ya que esto es esencial para la vida, que evita la creación de condiciones propicias para el desarrollo de microorganismos.

La deshidratación y secado

En la deshidratación y secado tiende a excluir o reducir la cantidad de agua en el alimento. Ya que esto es esencial para la vida, que evita la creación de condiciones propicias para el desarrollo de microorganismos.

La dinámica básica del proceso de secado y deshidratación consiste en colocar el producto en el que pasar un volumen de aire caliente y seco. Así, el producto se calienta, lo que promueve la transferencia de la humedad al aire.

Se utiliza en la preservación de la carne, pescado y granos. Puede ser hecho de curso, dejando de comer al sol o en la sal de mesa (seco o añadiendo previamente de cloruro de sodio) a la comida. La sal también deshidrata la comida por ósmosis y crea un ambiente desfavorable para la supervivencia de los microorganismos. El bacalao y carne seca se conservan por este proceso.



Cuando está activo, forzado por medios industriales también se llama el secado se puede realizar en hornos de ellos mismos, como es tradicional para la carne y el pescado.

Un tipo de secado extremo, utilizando la tecnología moderna, es la liofilización, o la retirada total de agua de los alimentos, a menudo utilizado para copos de patata, café y otros alimentos; Este secado puede congelar rápidamente el producto y la colocación de la siguiente

en un entorno de vacío, que promueve la sublimación del hielo, es decir, el paso de agua desde el estado sólido al estado de vapor.

Otro tipo de deshidratación es la atomización de un producto líquido en pequeñas partículas en un entorno en el que circula aire caliente, promoviendo así su transformación en partículas sólidas.

Cuando está activo, forzado por medios industriales también se llama el secado se puede realizar en hornos de ellos mismos, como es tradicional para la carne y el pescado.

Un tipo de secado extremo, utilizando la tecnología moderna, es la liofilización, o la retirada total de agua de los alimentos, a menudo utilizado para copos de patata, café y otros alimentos; Este secado puede congelar rápidamente el producto y la colocación de la siguiente en un entorno de vacío, que promueve la sublimación del hielo, es decir, el paso de agua desde el estado sólido al estado de vapor.

Otro tipo de deshidratación es la atomización de un producto líquido en pequeñas partículas en un entorno en el que circula aire caliente, promoviendo así su transformación en partículas sólidas.

La conservación en frío

La conservación de los alimentos por frío es enfriar el producto, a través de su punto de congelación o refrigeración.



El frío hace que sea difícil de reproducir y de la acción de microorganismos y también de las enzimas, promoviendo así la conservación de alimentos.

PRESERVACIÓN DE ADITIVOS QUÍMICOS

Ya se ha contemplado el uso de la (sal-de-cooking cloruro de sodio) en la preservación de la carne y el pescado, por su acción bactericida y para promover la deshidratación del producto por ósmosis. Sin embargo, hay otros productos tradicionalmente utilizados para la conservación de alimentos tales como el vinagre, en la preparación de encurtidos, y muchas especias, que también tienen propiedades antisépticas.

Industrialmente, se utilizan en algunos otros productos, en particular los nitratos, nitritos y sulfuros, aunque en cantidades pequeñas, para el mismo propósito.

OTROS PROCESOS:

- **El ahumado** es el tratamiento, especialmente la carne y el pescado, con el humo (humo) de la madera. Embutidos (o incrustada) son una forma de conservación que utilizan las especias, algunos casos también el uso de ahumar. En este proceso, depositado sobre la superficie de las sustancias alimenticios tratados de la combustión de madera, muchos de los cuales tienen poder bactericida; Por otra parte, el humo normalmente se mezcla con aire caliente, que también promueve una deshidratación parcial del producto, aumentando su capacidad de resistir a los factores de deterioro.
- **Conservación**, por lo general las frutas, las bebidas de alcohol, como el vino o coñac ;
- **La fermentación** de la comida, como en el caso de pan , el vino , el yogur y la cerveza , es otra forma de conservación de alimentos (en estos ejemplos, la harina , la leche o jugo o zumo de frutas o cereales) que se basa en transformación parcial del producto de partida en alcohol o ácido orgánico y CO_2 , que inhiben el crecimiento de otros microorganismos que podrían dañar el producto; Además de esta acción, los resultados de fermentación en un producto diferente con

propiedades organolépticas , que son en muchas culturas muy apreciados.

- **La irradiación** – la comida está expuesto a una dosis controlada de la radiación ionizante, tal como partículas alfa , beta o neutrones , o un radiación electromagnética tal como rayos gamma o rayos X . Este tratamiento puede inhibir la reproducción de microorganismos causantes de descomposición alimentos y también detener los procesos biológicos que tienen lugar en los tejidos animales o planta que es el compuesto producto.
- **El azúcar** también se utiliza tradicionalmente en la conservación, principalmente de frutas, tales como dulces, mermeladas, confituras y frutas confitadas.



REGISTRO FOTOGRÁFICO FICHA: 3379608 COCINA NAVIDEÑA COOPIMAO MARIA OCCIDENTE
- POPAYAN (CAUCA)

Ilustración 1: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de COOPIMAO del Barrio María Occidente de Popayán, participando en una socialización sobre la importancia de la cocina navideña, organizando opciones de platos de temporada, con fecha 03 de noviembre de 2025.





Ilustración 2: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de COOPIMAO del Barrio María Occidente de Popayán, preparando el ingrediente principal que es el coco de la ensalada navideña tradicional, con fecha 05 de noviembre de 2025.





Ilustración 3: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de COOPIMAO del Barrio María Occidente de Popayán, elaborando el lomo relleno de verduras y pollo especial para eta temporada navideña, con fecha 10 de noviembre de 2025.





Ilustración 4: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de COOPIMAO del Barrio María Occidente de Popayán, , fecha 12 de noviembre de 2025.



Ilustración 5: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de COOPIMAO del Barrio María Occidente de Popayán, , con fecha 17 de noviembre de 2025.



Ilustración 6: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de COOPIMAO del Barrio María Occidente de Popayán, , con fecha 24 de noviembre de 2025.



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS - REGIONAL CAUCA
PROGRAMA SER
EMPREENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL**

Fecha:
2017
Versión 1.0
Página 1 de 1

Nombres: _____

Fecha: _____

1. Que características debe tener un alimento para ser considerado como tal?

2. Cuáles son los cuidados que se deben tener para que los alimentos sean sanos para el consumidor?

3. Que alimentos considera de riesgo para la salud? Porque

4. Cuáles cree que son las principales fuentes de contaminación de los alimento

5. Que enfermedades transmitidas por alimentos conoce o ha escuchado?, que síntomas presentan

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL CAUCA
Centro de Comercio Y Servicios**

10	Establece la composición física y química del producto			
N. ORDEN	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
11	Establece técnicas de almacenamiento			
12	Su uniforme cumple con la norma establecida en el programa			
13	Aplica sistema de conservación			
14	Diferencia métodos de secado, ahumado, esterilizado, refrigerado, conservas			
15	Limpia área de trabajo			
16	El plato tiene armonía (color, textura, sabor)			
17	Cumplidor con los sistemas de control y normas de higiene			
18	Responsable con la manipulación de los alimentos			

Firma del Estudiante

Firma del Formador

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL CAUCA Lista de cotejo VALORACION ACTITUDINAL	Versión de prueba Febrero de 2018
---	---	--------------------------------------

1. DATOS GENERALES:

Programa de Formación				
Competencia				
Resultado (s) de aprendizaje				
Actividad del proyecto				
Tipo de Evidencia	Producto	Proceso	Valoración	

Nombre del Instructor			
Nombre del Aprendiz	cc		
Código de Ficha			
Lugar y fecha			

A continuación se relaciona los ítems de valoración según criterios de evaluación definidos.

- ESTRUCTURA DE LA LISTA DE CHEQUEO:** Escala de Likert, mide aspectos negativos, neutrales y positivos; puede ser escala numérica, de satisfacción, nivel de acuerdo, frecuencia, probabilidad e importancia.

Vea también: **escalas de Thurstone, Guttman, Os Good, Stapel.**

Instrucciones: Aplique la lista de cotejo a sí mismo, mida su actitud, el compromiso y el resultado de la formación, con el fin de elaborar el plan de mejora personal o participe de la valoración comportamental del equipo de trabajo, según corresponda a la orientación del Instructor.

Criterio de Evaluación	ITEMS	Escala de valoración					Observación
		1	2	3	4	5	
Diseña las guías de actividades de acuerdo a las técnicas didácticas que promueven el aprendizaje.	EJEMPLO: Escala valoración:						
	Responsabilidad en el ambiente de formación						
	Responsabilidad en el tiempo autónomo para completar la formación						
	Aporte personal al trabajo en equipo expositivo de documentos						
	Atención a las orientaciones de la formación						
	Intención de aplicar lo aprendido						
	Comprensión de lo aprendido						
	Compromiso con el uso de herramientas como Bloom, Formatos, Siga						
	Actitud para trabajar en equipo con los compañeros						
	EJEMPLO: Escala satisfacción:	A	M	S	N	In	
		S	S		S	s	
	La Instructora permite expresión de opiniones						
	La Instructora maneja el tema orientado						
	Las temáticas cubren la expectativa						
	Los medios, recursos y equipos son apropiados						
	El tiempo aplicado a formación						
	Impacto del trabajo autónomo						

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL CAUCA Lista de cotejo VALORACION ACTITUDINAL	Versión de prueba Febrero de 2018
---	---	--

AS: altamente satisfecho
 MS: medianamente satisfecho
 S: satisfecho
 NS: no satisfecho
 Insatisfecho

OBSERVACIONES GENERALES:

Requiere verificación de mejora sugerida: SI:___ NO:___ **De requerir otra revisión, concerté fecha y hora**

Valoración: Aprueba () Aún no Aprueba () No Aprueba () **Registre la valoración**

Firma Aprendiz

Firma Instructor

CONTROL DEL DOCUMENTO:	
ELABORÓ: : Equipo Pedagógico Centro Agropecuario	FECHA: febrero 5 de 2016
APROBÓ: Equipo Pedagógico Centro Agropecuario	FECHA:
CAMBIO:	FECHA:
CAMBIO:	FECHA:

 GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO													
Fecha de Elaboración				NOVIEMBRE 02 de 2025									
Denominación del Programa de Formación				COCINA NAVIDEÑA									
Modalidad de Ejecución				PRESENCIAL									
Código y versión del Programa				63550186									
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				NA									
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				NA									
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica				SONIA INES ERAZO SALCEDO					Regional Cauca - Centro Comercio y Servicios				
				Nombres y Apellidos					Regional y Centro de formación				
FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
NA	NA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	CONOCIMIENTOS PREVIOS: para demostrar los conocimientos previos sobre el manejo y conservacion de materias primas, cada aprendiz responde unas preguntas formuladas mediante un cuestionario.	8		Cuestionario de aprendizajes previos	AMBIENTE DE COCINA COOPERATIVA COPIMAO BARRIO MARIA OCCIDENTE DOTADO DE estufa, horno,	MATERIALES DE FORMACIÓN necesarios par acada menu, hay algunos materiales donados por el sena de otra formacion como arroz	SONIA INES ERAZO SALCEDO	Elabora diferentes bases de cocina , diferenciando sus momentos de aplicación en el menú y sus diferentes posibilidades de variación , de acuerdo con receta estándar	Respuesta a preguntas cuestionario presaberes	
				ACTIVIDADES COGNITIVAS: interpretar la importancia de las salsas en la gastronomía	0,4		Exposición en power point Material de apoyo No.1 Simulación de preparación	AMBIENTE DE COCINA COOPERATIVA COPIMAO BARRIO MARIA OCCIDENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN necesarios par acada menu, hay algunos materiales donados por el sena de otra formacion como arroz	SONIA INES ERAZO SALCEDO		Mapa conceptual	
				ACTIVIDAD MOTRIZ: Aplicar uno de los diferentes términos de cocción en las diferentes salsas basicas , según técnicas establecidas en la normatividad vigente.	0,1		video terminos de coccion	AMBIENTE COCINA CASA DEL ABUELO Barrio Bellop Horizonte	MATERIALES DE FORMACIÓN necesarios par acada menu, hay algunos materiales donados por el sena de otra formacion como arroz	SONIA INES ERAZO SALCEDO		video de preparacion	
				ACTIVIDADES VIVENCIALES: diseñar un Menu NAVIDEÑO ncluyendo una salsa elaborada CON UN PRODUCTO DE LA REGION usada en el caso.	0,1	4	Trabajo de campo	AMBIENTE DE COCINA COOPERATIVA COPIMAO BARRIO MARIA OCCIDENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN necesarios par acada menu, hay algunos materiales donados por el sena de otra formacion como arroz	SONIA INES ERAZO SALCEDO		exposicion	



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA CALIENTE
- Código del Programa de Formación: 66210161
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) NA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) NA
- Competencia: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- RA: 1 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.
- RA: 2 ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- Duración de la Guía: 60 HORAS

2. PRESENTACIÓN



Las temáticas propuestas en esta Guía de aprendizaje, proporcionan herramientas básicas que están inmersas en todo proceso culinario por lo tanto ayudan a relacionar los conocimientos previos con los nuevos para completar y mejorar los saberes para el desempeño de las



competencias requeridas para el manejo de las materias primas en la producción de alimentos y la manipulación correcta de estos al tiempo que permite al aprendiz conocer y apropiarse de un lenguaje técnico y actúe ético para el futuro desempeño en el mundo laboral.

El derecho de las normas higiénico - sanitarias durante el proceso de alimentos tiene como uno de sus propósitos asegurar la calidad de los alimentos, por ello el manipulador de alimentos debe aprender que el área de producción debe mantenerse en condiciones sanitarias adecuadas. Así, esta parte de la formación se puede convertir en una herramienta valiosa de uso diario de las prácticas asociadas al manejo de alimentos al igual.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

3.1.1 Presentación y acuerdos de cumplimiento.

a) Presentación del instructor.

b) Registro de asistencia: con confirmación de lectura y comentarios al respecto de cada persona.

c) Socialización por medio de video del contenido de la guía de aprendizaje, y los acuerdos comportamentales y normas de cumplimiento: horario, metodología, inasistencia, entrega de evidencias y evaluación de la norma y sus resultados de aprendizaje, uso de uniforme e indumentaria para proceso. Duración de la actividad 1 hora.

Lectura plan de trabajo del día

- Ambiente Requerido: Aula de clase
- Materiales Listados de asistencia, planeación del programa. Materiales de formación.

3.1.2 Actividad lúdica

El aprendiz realiza su presentación en forma de texto y presentada al grupo de la formación, especificando su nombre, y exponiendo sus experiencias con la familia en cuanto a platos tradicionales Y su gusto por la Cocina.

- Duración de la actividad: 30 minutos.
- Forma de entrega: mensaje de (presencial)

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

3.1.3 Recordando mis conocimientos:

De manera individual cada aprendiz en una hoja responderá las siguientes preguntas, con el fin de saber cuáles son los conocimientos previos sobre el resultado de aprendizaje:

- ¿Quién entiende la Cocina caliente?
- ¿Qué equipos se necesitan en el sector de cocina caliente?
- ¿Cómo se puede prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos
- ¿Investigar que es una MARMITA? ¿GRILLAR? PLANCHA (Equipamiento pesado en cocina caliente)
- Explica un término de Cocción con base al documento de apoyo TERMINOS DE COCCION

Al finalizar la actividad socializar mediante un debate en el grupo

Duración de la actividad: 3 horas

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN PARA EL APRENDIZAJE.



El estudiante deberá: observar, analizar y practicar los siguientes videos:

- Observar los siguientes videos de manipulación de alimentos:

<https://www.youtube.com/watch?v=wsxUY1vC6E4>

<https://www.youtube.com/watch?v=habUrCTznEU>

¿Después de observar los videos en que cree que falla a nivel de prácticas higiénicas?

(Duración 2 horas)

- Desarrollar las siguientes actividades:

Foros para reforzar los conocimientos adquiridos en los videos

(Duración 2 horas)

Socialización de la actividad y retroalimentación

(Duración 2 horas)

Desarrollo de la actividad de consolidación de conocimiento

3.3 ACTIVIDAD DE CONSOLIDACIÓN DE CONOCIMIENTO

Los aprendices deben realizar el siguiente taller

- Enumere algunos riesgos de contaminación de alimentos
- Enumere aspectos básicos a tener en cuenta a la hora de preparar alimentos ej.: calidad
- Enumere los pasos para la elaboración de un Fumet

Forma de entrega: presencial

Duración de la actividad: 6 horas

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS

Para consolidar el proceso de aprendizaje brindado el aprendiz deberá realizar un diagrama o dibujo del paso a paso que se debe realizar para la elaboración de la receta mencionada anteriormente.

Duración de la actividad: 3 horas

3.5 ver los videos preparados por la instructora ha preparado cada día y revise el material impreso de apoyo

- preparación de un fondo de pescado llamado fumet
- carne de lenteja (cocina saludable)
- salsa base (bechamel), ver en material de apoyo las derivadas de esta salsa
- pollo relleno y pollo relleno con jamón y queso
- almacenamiento correcto de alimentos (Resolución 2674/2013)



- f. Corte de Verduras y frutas, decoraciones
- g. Chorizos artesanales
- h. Jamón de pollo
- i. ballotines de pollo o muslos falsos
- j. perrnil ahumado
- k. Encurtido de pepino
- l. soda Italiana de frutos rojos
- j. peras de papa (guarnición)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Para el desarrollo de la evaluación será necesario tener en cuenta los criterios, las técnicas e instrumentos necesarios que se deben aplicar al aprendiz, soportando este proceso mediante el cumplimiento de las evidencias de aprendizaje.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Identifica los riesgos de contaminación	Reconoce los riesgos de contaminación	Observación
Evidencias de Desempeño Cumple con la normatividad vigente en BPM Elabora el producto cumpliendo con la receta estándar hola	Prepara áreas de trabajo al Iniciar y terminar la jornada. Porta uniforme y elementos de protección Aplica técnicas de conservación y almacenamiento en el manejo de alimentos.	Instrumento. Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Clasifica los factores de riesgo según normatividad	Maneja seguridad industrial y ocupacional	Instrumento. Lista de chequeo
Lava y desinfecta manos y utensilios según protocolo vigente	Elabora el producto cumpliendo con la receta estándar Aplica bpm.	Instrumento. Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: persona que tiene contacto directo con los alimentos por su actividad laboral, por venta de suministros y servicios.



Saltear: es poner al fuego en una sartén con muy poco aceite verduras, o carnes con sus cortes respectivos y saltear dejado que se cocinen suavemente moviendo constantemente, se puede agregar una salsa como soya.

Tamizar: pasar harina por un tamiz o cernidor para hacerla más suave y retirar grumos

Virus: agente infeccioso

Fondo: es una receta de un caldo de ave, se usa para preparar recetas

BPM: Son las siglas de buenas prácticas de manufactura del decreto 3075 de alimentos.

Blanquear: técnica de cocción que consiste introducir un alimento en agua hirviendo y agregar pizca de sal, retirar y pasar por choque térmico.

Ajustar de sal un alimento, realzar el sabor poniendo aceites, aromas, hierbas

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

<https://www.youtube.com/watch?v=wsxUY1vC6E4>

<https://www.youtube.com/watch?v=habUrCTznEU>

<https://acomerpollo.com/para-no-perderse/beneficios-del-consumo-de-pollo-en-nuestra-salud/>

https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	SONIA INES ERAZO	INSTRUCTORA	C.COMERCIO Y SERVICIOS	15/07/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	SONIA INES ERAZO	INSTRUCTORA	C.COMERCIO Y SERVICIOS	15/07/2025	Cambio formato GFPI-135-VO4



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)		Listado de asistencia Ficha : 3379796 COCINA CALIENTE CASA DE LA MUJER POPAYAN - CAUCA								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JAVIER ARLENCY ESPINOSA FERNANDEZ	4612743								
2	FRANNERIDA DEL VALLE AGUILARTE CHACIN	6185519								
3	ANABELLI JIMENEZ LAGOS	25275523								
4	MARIA FERNANDA GOMEZ VICTORIA	25282061						373615204		L/FERNANDA GOMEZ
5	ANA ILIA ANTE SALAZAR	25287726						322533063		Ana Iliá Ante
6	JENNY CATALINA VALENCIA OIME	25292888						3117206445	SI	Jenny Valencia
7	STELLITA ANACONA RUIZ	25637646						3148035594	SI	Stellita Ruiz
8	YANETH QUINCHOA SANCHEZ	34316723					yaneth.2045@gmail.com	3136451201	SI	Yaneth Q.
9	MARISE AGUDELO MONTOYA	34325970								
10	DIANA LORENA CLAROS GIL	34327176								
11	MARIA DEL SOCORRO GARCES BURBANO	34523197						3127637559		Maria del Socorro
12	DEIBY EVANGELINA LEAL	34550707								
13	LUPE ADRIANA PLAZA SANCHEZ	34552509					lupeadrianaplaza@hotmail.com	3117004551	SI	Lupe
14	LENNY ROCIO MORIONES CHICANGANA	34559119					rociomoriones14@gmail.com	3136546114	SI	Lenny Rocio Moriones
15	SEINÁ DALY BENAVIDES MARTINEZ	34559869								

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 04 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) Listado de asistencia Ficha N° 3379796 COCINA CALIENTE CASA DE LA MUJER POPAYAN - CAUCA										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	ARELY BEDOYA RAMIREZ	34570766					ar532@hotmail.com	3117537664		Arely Bedoya R.
17	HEIDY ALEXANDRA MOSQUERA VALENCIA	1002968381						3117206445		Alexandra Mosquera
18	JULIANA TARINE URREA SANCHEZ	1002969284								
19	ANA PAOLA VILLOTA CALONGE	1002970737					anapachvillota@gmail.com	3235190132		Ana Villota
20	LUZ NELLY PIPICANO PARRA	1061698540								
21	SANDRA ORDOÑEZ HURTADO	1061719265					Grissano420@hotmail.com	3109798852		Sandra Hurtado
22	SOLANYI ARMIDA CERON URIBE	1061720730					sceuniba@gmail.com	3017483622		Solanyi U.
23	YENY LIZET MEDINA	1061766297								
24	YINNARY ALEJANDRA SANCHEZ URREA	1061775829								
25	IRMA DANIELA ALBAN VOLVERAS	1063813980								
26	BRIYITH CAROLINA QUIGUA DEJESUS	1063815336					Carito1566@hotmail.com	3143974568		Carolina Dejesus
27	DEYANIRA CHANCHI MAMIAN	1144043942								
	Darys Narváez	1060987035					narvaezdarys9@gmail.com	3117717417		Darys Narváez
	María Eugenia	34550615					María@hotmail.com			María Eugenia
*	Luz Mary Rojas	34565636					Luz Mary Rojas Com 1978@gmail.com	3136216260		Luz Mary Rojas
*	Yazmil Castro	11509451					yazmil22@gmail.com	3013559445		Yazmil
*	Analeida	34571171					analeidacastro24@gmail.com	3226406908		Analeida

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 06 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)		Listado de asistencia Ficha: 3379796								
		COCINA CALIENTE CASA DE LA MUJER POPAYAN - CAUCA								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JAVIER ARLENCY ESPINOSA FERNANDEZ	4612743								
2	FRANNERIDA DEL VALLE AGUILARTE CHACIN	6185519								<i>Franerida Aguilarte</i>
3	ANABELLI JIMENEZ LAGOS	25275523						3136152047		<i>Ja FERNANDO A Gómez</i>
4	MARIA FERNANDA GOMEZ VICTORIA	25282061						3136152047	3225330603	<i>Ana Ilia Ante</i>
5	ANA ILIA ANTE SALAZAR	25287726						3117206495		<i>Jenny Valencia</i>
6	JENNY CATALINA VALENCIA OIME	25292888								<i>Jenny Valencia</i>
7	STELLITA ANACONA RUIZ	25637646						3148033590		<i>Stellita Ruiz</i>
8	YANETH QUINCHOA SANCHEZ	34316723					<i>Janeth20.45@gmail</i>	3136451201		<i>Quinchoa O.S.</i>
9	MARISE AGUDELO MONTOYA	34325970								
10	DIANA LORENA CLAROS GIL	34327176								
11	MARIA DEL SOCORRO GARCES BURBANO	34523197						3127637539		<i>Maria Del Socorro Garces</i>
12	DEIBY EVANGELINA LEAL	34550707								
13	LUPE ADRIANA PLAZA SANCHEZ	34552509					<i>lupadrianaPlaza@hotmail.com</i>	3117004551		<i>Lupe Plaza</i>
14	LENNY ROCIO MORIONES CHICANGANA	34559119					<i>rocio moriones 14@gmail.com</i>	3136546114		<i>Lenny Rocio Moriones</i>
15	SEINA DALY BENAVIDES MARTINEZ	34559869								

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 06. DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

COCINA CALIENTE CASA DE LA MUJER POPAYAN - CAUCA										
OBJETIVO (S)	Listado de asistencia Ficha : 3379796									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	ARELY BEDOYA RAMIREZ	34570766					arely32@hotmail.com	311 75 37604		Arelly Bedoya R.
17	HEIDY ALEXANDRA MOSQUERA VALENCIA	1002968381						311 720 6445		Alexandra Mosquera
18	JULIANA TARINE URREA SANCHEZ	1002969284								
19	ANA PAOLA VILLOTA CALONGE	1002970737					AnaPaolaVillota@gmail.com	323 519 0132		Paola Villota
20	LUZ NELLY PIPICANO PARRA	1061698540								
21	SANDRA ORDOÑEZ HURTADO	1061719265					Crissomo 420@hotmail.com	310 779 6852		Sandra Hurtado
22	SOLANYI ARMIDA CERON URIBE	1061720730					sceuri16@gmail.com	301 474 83622		Solany C
23	YENY LIZET MEDINA	1061766297								
24	YINNARY ALEJANDRA SANCHEZ URREA	1061775829								
25	IRMA DANIELA ALBAN VOLVERAS	1063813980								
26	BRIYITH CAROLINA QUIGUA DEJESUS	1063815336					carito 1566@hotmail.com	314 377 4568		Carolina Quigua
27	DEYANIRA CHANCHI MAMIAN	1144043942								Deyanira Chanchi
	Darys Navaréz	1060987035					navaréz darys@gmail.com	311 771 7417		Darys Navaréz
	Maria Eugenia	34565630					Maria E Hotmail			Maria E. Cuaj

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.

EL ARTE DE EMPLATAR



Categoría de montaje de platos

Montar un plato es la acción de ubicar los elementos de una preparación alimenticia en un plato con el fin de otorgar la comodidad al comensal para que le sea fácil y placentero consumirlo. **Hay dos tipos:**

Tradicional

La manera más sencilla de disponer los elementos en el plato, donde se exhibe la proteína como gran protagonista. El plato debe ser un reloj y los elementos se ponen según la posición de los números: Proteína y salsa a las 6, guarniciones a las 2 y 10 respectivamente.

Este es muy usado para servicios de alimentación colectiva, banquetes y restaurantes económicos. Ya que es rápido de hacer, sencillo y muestra los ingredientes sin ocultar nada.

- No tradicional

Es aquí cuando se rompen todos los esquemas y olvidamos lo anterior. La posición de los componentes es libre. Deja mucho a la creatividad y muestra el lado artístico de los chefs.



ste estilo es el que predomina en restaurantes de alta gama, catering finos y es el preferido por cocineros artísticos.

Estructurado

Los elementos del plato se unen y forman una especie de estructura, donde normalmente la guarnición va de base, sobre esta la proteína, decoración encima y rodeado por salsa.

Lo bueno es que permite jugar mucho con la altura y la habilidad arquitectónica del chef.

Disperso

Aquí se derrumba el edificio y los elementos se distribuyen por todo el plato, normalmente el ítem principal va al centro y es rodeado por las guarniciones y salsas

Aquí la altura no entra mucho, pero lo bueno es que los elementos se lucen y las técnicas quedan a la vista.

Sabiendo esto ya podemos hacer montajes, pero hay ciertas reglas que permiten conseguir mejores resultados y son las siguientes:

Reglas de presentación

Equilibrio

No nos referimos a montar el plato como si de un trapecista se tratara, el equilibrio habla de la armonía de todos los componentes del plato partiendo por la elección de los alimentos, colores y sus cocciones. La idea de esto es presentar variedad que sean compatibles entre sí.



Alimentos

Un plato debe tener variedad de productos atractivos y nutritivos, y es importante destacarlos bien. Las combinaciones deben ser bien pensadas para evitar mezclas no muy atractivas.



Color

Los colores en un plato abren mucho el apetito y es un gran atractivo. En gastronomía se privilegian los tonos brillantes, naturales y los colores “tierra”. La idea es elegir una variedad que permita armonía a la vista, pero más aun presentar el color como se debe: si un brócoli es verde debe ser presentado verde y no un verde musgo (signo de que está muy cocido).



Métodos de cocción

Un plato debe tener técnicas, que demuestran profesionalismo y creatividad. Ya sabemos que todo alimento admite cualquier método de cocción como hervido, salteado, frito o asado. Lo importante es que el platillo tenga variedad, por ejemplo servir carne asada con verduras al vapor o un pescado pochado con papas fritas, verduras salteadas, etc. Debemos evitar que en un plato todo sea frito o todo sea asado o todo sea hervido (salvo en casos de régimen-dieta).

Forma

Nos encanta jugar con las formas: medallones redondos, masas de forma cuadrada y verduras en pequeños formatos. La geometría entra en cocina y buscamos dar una armonía de polígonos al plato. Debemos evitar que todo sea redondo o cuadrado o todo sea entero: como en las verduras, mostrar diferentes cortes y no poner las cosas como vengan.

Texturas

Una palabra muy de moda que nos permite seguir con el ingenio, en el plato deben haber diferentes texturas que nos darán placer al paladar. Debemos encontrar suavidad, crocantes, humedad... todo alimento permite que les demos diferentes texturas partiendo de que método de cocción o técnica le demos. Evitar que en un plato todo sea blando o que haya mucha repetición, ya que eso “aburre” al paladar.

Sabores y especias

Por último, los sabores deben ser variados y compatibles entre sí. Utilizar correctamente el método de cocción para conseguir el sabor esperado del producto, no abusar de especias y condimentos e intentar hacer mezclas que sirvan, como mezclar sabores sustanciosos con magros, condimentados con

suaves, ahumados con agridulces, dulces con ácidos, etc. Evitar servir guarniciones de sabor intenso con carnes delicadas, evitar que haya muchas frituras, no mezclar almidones con salsas muy pesadas, y la lista sigue y sigue. Esa es la idea del equilibrio, usar todos los elementos antes mencionados de manera equitativa que permitan un balance de sabor y atractivo. **Veamos un ejemplo:**



Filete de avestruz, estofado de trigo mote, salteado de rúcula con apio.

La forma de presentar la comida dentro del plato y de decorar la mesa es todo un arte. El éxito de la comida depende de la calidad de los ingredientes, su acierto en la forma de prepararlos y en la forma de presentarlos al comensal.

QUE PODEMOS UTILIZAR PARA EMPLATAR

- **Lágrimas con las salsas :** La consistencia de las salsas para hacer lágrimas bien elaboradas es la de **una crema o salsa con bastante cuerpo**
- **Brocha** las salsas adecuadas para emplatar con brocha o pincel son **las salsas con una buena consistencia**
- **Manga pastelera para Emplatar:** En salsas con consistencia similar a las compotas, mermeladas incluso jaleas.



SALSA ESPEJO



La importancia del emplatado

Posted on 14 febrero, 2020 Lomelio

En cualquier situación, la primera imagen que recibimos es por nuestros ojos, por el sentido de la vista. Y por supuesto, la primera impresión de la comida y los platos cuando vamos a degustarla es importante.

La forma en la que se coloca la mesa, como hemos explicado en un post anterior, y sobretodo la forma de presentar la comida en el plato es todo un arte, ya que el éxito de que una comida o catering sea todo un éxito depende por supuesto de la calidad de los ingredientes, de su acierto y la forma de prepararlos, pero también la forma de presentarlos.





Cómo hacer lágrimas con las salsas



La consistencia de las salsas para hacer lágrimas bien conseguidas es la de **una crema o salsa con bastante cuerpo.**

Aportan cremosidad y volumen al emplatado y es un recurso que nunca falla si está bien ejecutado.

Seguro que habrás visto en el mercado diferentes gadgets para emplatar. No los necesitas. Sólo tienes que disponer de una crema o salsa con la consistencia adecuada y una cuchara. Para ejecutar la lágrima sólo tienes que **servir una cucharada grande de la elaboración en el plato y con el lomo de la cuchara extenderlo hacia un lado.**

- Cómo emplatar usando una brocha



Al igual que para hacer lágrimas, las salsas adecuadas para emplatar con brocha o pincel son **las salsas con una buena consistencia**: cremas de verduras o salsas espesadas de guisos – siempre triturados y colados, por supuesto -, sobre todo.

Mezcla bien la salsa, usa una brocha de silicona y ve untando bien y pintando el plato repasando, si es necesario, la línea en el plato hasta obtener el resultado idóneo.

Bon appétit!!!

MATERIAS PRIMAS

MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS Y NO CÁRNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS



La calidad de los productos cárnicos se refleja en el tipo de materia prima y su forma de uso, es muy importante para el empresario reconocer la función de cada una para sacar el mejor provecho y rendimiento.

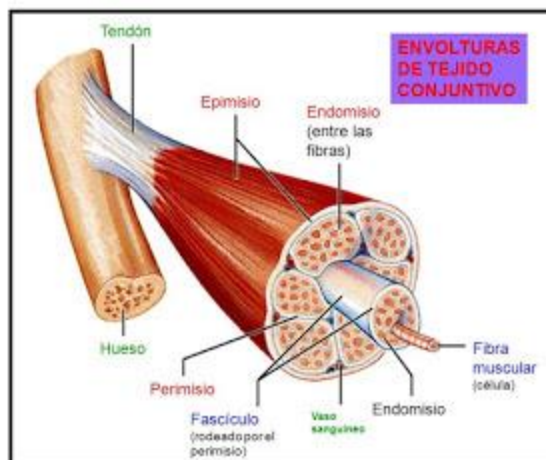
1. DEFINICIONES(en un cuadro escriba al frente su definición)

- a. aditivo
- b. aglutinante o ligante
- c. Análogo cárnico
- d. Aromatizante o saborizante
- e. Embutido
- f. tripa natural
- g. tripa artificial
- h. víceras blancas y víceras rojas
- i. subproductos de origen animal: comestibles y no comestibles
- j. Especia
- K. rigor mortis y maduración

<http://carnesycarnesgas4.blogspot.com.co/2011/01/rigor-mortis-reposo-maduracion.html>

<http://sectorcarnicoencolombia.blogspot.com.co/2011/12/ntc-1325-productos-carnicos-procesados.html>

2. Elaborar una matriz con la descripción de cada uno de los componentes del tejido muscular que se presentan en la gráfica



3. PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SE UTILIZAN MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS Y NO CÁRNICAS, ELABORE UN MAPA CONCEPTUAL .

se puede apoyar en los siguientes enlaces.

<https://drive.google.com/file/d/0B5BQ-C0ACQG6dnNnR0Ftb0cyT2M/view?usp=sharing>

<https://drive.google.com/file/d/0B5BQ-C0ACQG6RURVNXBfdEhDSnc/view?usp=sharing>

4. REALICE UN MAPA CONCEPTUAL DONDE SE PRESENTE LA CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

<https://drive.google.com/file/d/0B5BQ-C0ACQG6RURVNXBfdEhDSnc/view?usp=sharing>

CALIDAD DE LA CARNE

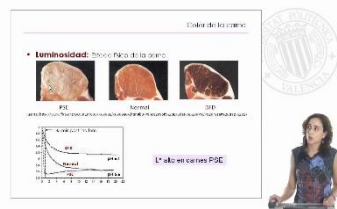
PRBLEMAS PREMORTEM DE LA CARNE

1. EN EL SIGUIENTE ENLACE ENCONTRARÁ UN DOCUMENTO CON EL CUAL SE PODRÁ APOYAR PARA RESPONDER LAS SIGUIENTES PREGUNTAS.

http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/v7n2/Nacameh_v7n2_041_HdzBautista_etal.pdf

- a. Cuáles son las hormonas que se miden para determinar el grado de estrés?
- b. Que significan las siglas carnes PSD, DFD

enlace de apoyo:



<https://drive.google.com/file/d/1GoofqDrLtI8Q-3aKhleR0WVoq5qkH0ug/view?usp=sharing>

C. cuál es el efecto de la adrenalina y noradrenalina en la calidad de la carne

d. defina glucogenólisis rápida y glucogenólisis lenta; que problemas generan cada una de ellas en la carne?

e. Cuáles son las tres etapas del tiempo de ayuno? cual es la importancia de cada una de ellas?

f. El transporte genera un gran estrés siquico y químico ue problemas trae esto en la carne?

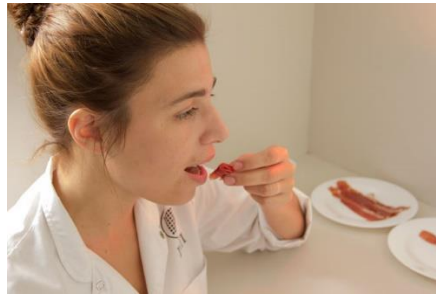
g. por qué se dice que es importante el tiempo de espera en los corrales?cual es la relación entre tiempo de espera y rendimiento?

2.Reúnase en parejas personas realice la lectura sobre aturdimiento, Impacto del manejo pre-mortem en cerdos, aves y bovinos. (discutan el tema y seleccionen una persona que será el relator. Tendrán 10 minutos para sustentar lo aprendido)

3.Realizar una matriz donde se especifiquen llos aspectos que influyen en la calidad de la carne (ph,Conductividad eléctrica,color, capacidad de retención de agua, vida de anaquel.

CARNICOS, CARACTERISITICAS SENSORIALES

INTRODUCCIÓN



El análisis sensorial es una disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos, así como de productos de la industria farmacéutica, cosméticos, etc, por medio de los sentidos.

La evaluación sensorial es innata en el hombre ya que desde el momento que se prueba algún producto, se hace un juicio acerca de él, si le gusta o disgusta, y describe y reconoce sus características de sabor, olor, textura etc..

El análisis sensorial se realiza a través de los sentidos. Para este caso, es importante que los sentidos se encuentren bien desarrollados para emitir un resultado objetivo y no subjetivo.

El análisis sensorial de los alimentos es un instrumento eficaz para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento, ya que cuando ese alimento se quiere comercializar, debe cumplir los requisitos mínimos de higiene, inocuidad y calidad del producto, para que éste sea aceptado por el consumidor, más aún cuando debe ser protegido por un nombre comercial los requisitos son mayores, ya que debe poseer las características que justifican su reputación como producto comercial.

La herramienta básica o principal para llevar a cabo el análisis sensorial son las personas, en lugar de utilizar una maquina, el instrumento de medición es el ser humano, ya que el ser humano es un ser sensitivo, sensible, y una maquina no puede dar los resultados que se necesitan para realizar un evaluación efectiva.

Para llevar a cabo el análisis sensorial de los alimentos, es necesario que se den las condiciones adecuadas (tiempo, espacio, entorno) para que éstas no influyan de forma negativa en los resultados, los catadores deben estar bien entrenados, lo que significa que deben de desarrollar cada vez más todos sus sentidos para que los resultados sean objetivos y no subjetivos.

En general el análisis se realiza con el fin de encontrar la fórmula adecuada que le agrade al consumidor, buscando también la calidad, e higiene del alimento para que tenga éxito en el mercado.



2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE

1.2. Jugosidad

La jugosidad de la carne se relaciona con la humedad y liberación de fluidos durante la mordida, la jugosidad es debida a la liberación del suero y a la Estimulación de la grasa con la producción de saliva.

La relación de la jugosidad de la carne con el contenido de grasa es proporcional. La carne veteada de los animales maduros produce mayor jugosidad que los animales jóvenes. En los animales jóvenes inicialmente la jugosidad es alta pero al final del masticado es seca y rígida.

La carne blanda libera rápidamente los jugos al ser masticada. En carnes duras la jugosidad es mayor y constante si se liberan los jugos y grasa lentamente.

El proceso de cocción influye en la jugosidad, tratamiento en donde se produce la mayor retención de fluidos y grasa dan como resultado carnes más jugosas. Las carnes de cerdo, ternera y cordero se cocinan por más tiempo y son menos jugosa que las de vacuno (Lawrie, 1966). Una temperatura baja al asar en horno produce menores pérdidas al cocinado y una carne más jugosa (Cross et al., 1979 y Harrison, 1978)

1.2.2 aroma y sabor : (Irwin Hornstein y Aaron Wasserman).

La carne cruda fresca presenta un olor suave a ácido láctico comercial. La carne de cerdo macho adulto en ocasiones presenta olor sexual. Una carne almacenada en malas condiciones desarrolla aromas proteolíticos por la descomposición proteica, olores acres o pútridos por el crecimiento microbiano, u olores rancio por la descomposición de la grasa.

El sabor a suero de la carne cruda es debido a la combinación de sales y saliva. El sabor a caldo se relaciona con el sabor a suero. El sabor de la carne de vacuno madurado es metálica y astringente y carece de flavor típico de la carne de vacuno, el flavor a vacuno se desarrolla en aproximadamente ocho días de maduración. El aroma de la carne de cerdo se denomina suave y dulce. El aroma de la carne de cordero tiene un flavor a animal y grasiento.

El sabor característico de la carne curada cocinada se debe a los ingredientes empleados en el proceso de curado. La adición de humo en los productos cárnicos da un sabor y un aroma característicos. La utilización de nitritos tiene como propósito fijar el color y ayuda al sabor de las carnes tratadas con este aditivo.

El aroma a carne enlatada se debe al tratamiento térmico utilizado para alcanzar las temperaturas de esterilización, en mayor medida que a la contribución del estaño de la lata.

1.3.3 Textura.

Es la sensación que percibe de la carne el consumidor y que está directamente relacionado con la ternura y la jugosidad. Depende del tamaño de las haces de las fibras musculares; el tamaño de las haces depende de número y del diámetro de fibras que contiene.

La ternura es una medida de la textura y se obtiene durante la maduración de la carne. En la ternura se valora la facilidad del corte y masticado. La ternura está determinada por los siguientes aspectos:

- La proporción de tejido conectivo: la cantidad de colágeno es casi igual en animales jóvenes y adultos, la diferencia está en que la de los jóvenes es más soluble y esto hace la carne más tierna.
- La estructura y estado de las fibras musculares y de sus haces: si está o no en rigor mortis.
- La edad de sacrificio : aumenta el grosor de las fibras y la cantidad de tejido conjuntivo.
- El sexo, el régimen alimenticio y el grado de cebo: estos factores también afectan la textura de la carne.
- El Frío : en congelación y descongelación pueden endurecer la carne, especialmente cuando se aplica antes del rigor mortis. La alta concentración de calcio durante el rigor provoca mayor contractibilidad; la aplicación de

inyecciones de fermentos proteólicos antes del sacrificio mejora la ternura del ganado vacuno; son inocuos porque se destruyen con la cocción de la carne



1.3.4 COLOR:

EL COLOR es uno de los atributos sensoriales más importantes en el momento de decidir la primera compra, debido a que la apariencia es casi el único parámetro que el consumidor puede utilizar para juzgar su calidad.

El color no es una propiedad del objeto sino que depende de tres factores:

- Luz (iluminación)
- Que el objeto absorba o refleje luz.
- La visión del observador.

FATORES QUE INFLUYEN EN EL COLOR:

Diversos factores contribuyen a determinar el color de la carne o producto cárnico: el pH y las características de la superficie del músculo; los sistemas de alimentación, las condiciones y el período de almacenamiento del producto; los ingredientes usados en formulaciones (por ejemplo, de embutidos), la severidad de los tratamientos térmicos aplicados, etcétera.

Las personas entrenadas en la evaluación objetiva del color (jueces) son capaces de distinguir muchas más tonalidades de un color que los individuos no entrenados (consumidores) y de expresarlo en términos comparables con los emitidos por otro evaluador. Además, es posible determinar en forma instrumental el color de un alimento por medio de colorímetros (de mesada o portátiles), obteniendo mediciones objetivas aplicables en el desarrollo del producto y en el control su calidad. El empleo de esta metodología permite determinar objetivamente los distintos factores en la terneza de la carne: raza, manejo productivo, manejo pre y post faena (estrés animal), procesos industriales como electro estimulación, tender cut, control de temperatura y pH en la media res, madurado de cortes, etcétera.

Esta característica organoléptica es percibida al momento de ser consumida y degustada por el individuo, decidiendo así el grado de aceptabilidad del mismo.

Los cortes oscuros en la canal son uno de los defectos de mayor importancia económica de las canales. Los consumidores prefieren un color en la carne que vaya desde un rosa claro a un rojo brillante o cereza (foto. 1), y van a rechazar la carne con tonalidades oscuras (foto. 2), esto debido a que se piensa que provienen de animales viejos o enfermos o que la carne esta mala o contaminada.

La carne proveniente de canales oscuras usualmente debe ser vendida a un precio menor debido a que el color oscuro dificulta el proceso de mercadeo, esto es debido a que este tipo de carne debe ser cocida o procesada para ser vendida por otras vías de comercialización alternativas a un precio diferente, aun y cuando este tipo de carne es similar en palatabilidad a la carne de canales normales, sin embargo, esta es más propensa a problemas de contaminación.

El ganado arisco o de difícil manejo tiende a presentar una mayor incidencia a cortes oscuros

1. Que factores influyen en la ternesa de la carne?
2. Que es la metamioglobina, como se forma, y que consecuencias trae a la carne su formación.
3. como se puede evitar el cambio de características organolépticas de la carne cruda?
4. La carne fresca empacada al vacío tiene un color rojo púrpura oscuro escriba la razón
5. Cómo influye la edad de los animales en el sabor de la carne?
6. consulte los principales defectos que se pueden presentar en las emulsiones cárnicas.

ENCURTIDOS



ES UNA FIRMA DE CONSERVAR FRUTAS Y VERDURAS

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES:

HABICHUELAS 1 LIBRA

ZANAHORIAS 1 LIBRA

COLIFLOR UNA UNIDAD

BROCOLI UNA UNIDAD

PEPINO COHOMBRO 2 UNIDADES

ELABORACION:

- se debe higienizar las verduras con solución de hipoclorito 1centimetro para un litro de agua
- se enjuaga las verduras y se pelan, se hacen los cortes ya sea brunois (cuadros) o Julianas
- se pone un recipiente con suficiente agua al fuego, cuando este el agua en movimiento se

esclafan con pizca de sal.

d. se deja escalfar por unos minutos

e. se retira y se someten a choque termico

f. se pone a hervir una solucion de agua, vinagre, una cucharada de Azucar, una pizca de sal para neutralizar el sabor, clavos y canela y se deja hervir.

g. ya tengo las verduras escurridas .

comienzo a envasar de forma decorativa combinando colores.

h. coloco la tapa sin presionar

i. comienzo a llenar la solucion y llevo a hervir en un recipiente colocamos repasadores en el fondo de la olla para que no se tenga el riesgo de que se volteen los recipientes y dejo hervir por 40 minutos, dejo enfriar , tapo hermeticamente y refrigero

tiempo de duracion es de 6 meses sin destapar , una vez destapado su duracion es de 15 dias.



PEPINO ENCURTIDO

una delicia para ensaladas, comidas rapidas, entrada, etc



ingredientes

pepino cohombro 5 unidades

vinagre 1/2 vaso

canela en astillas 3 ramas

azucar 1 vaso

clavos c/n cantidad necesaria

anis estrella 2

PROCEDIMIENTO:

Cortar el pepino en anillos con cascara y semilla

se pone un recipiente al fuego con un vaso y 1/2 de agua los clavos, la canela el anis estrella, el vinagre y se deja tapado durante 35 minutos hasta que el pepino reduzca a la mitad.

ANTIPASTO

un encurtido que es ideal para pasabocas

INGREDIENTES

cebolla cabezona blanca o moreda

champiñones enteros 1 libra

peninillos encurtidos 1 frasco

aceitunas 1 frasco

zanahoria 1 libra

habichela escalfada 1 taza

salsa ingesa 1 cucharada

3 hojas de laurel

1/2 taza de agua

3 cucharadas de aceite de oliva

clavos y canela en polvo

PROCEDIMIENTO.

Picar las habichuelas en trocitos pequeños y la zanahoria en corte brunois (cuadros pequeños del tamaño de un dado)

y las escalfo, las someto a choque termico.

corto los pepinos, las aceitunas, la cebolleta en cuadros (cuadros del tamaño de un dado)

y lo salteo en muy poco aceite, cuando lleven un tiempo de salteo, le coloco la salsa inglesa, mas el agua, dejo otro rato mas retiro las hojas de laurel y adiciono el atun y la salsa de tomate.

ANTIPASTO DE BERENJENAS Y PIMENTONES

INGREDIENTES

berenjenas 4

pimentones 4

ajo 5 dientes

dos cebollas cabezonas

aceite de oliva

vinagre

vinagre 1/2 taza

sal una pizca

azucar 1/4 de taza

atun 1 lata

PROCEDIMIENTO

picar la cebolleta en anillos, las berenjenas y los pimentones

los salteo y agrego el vinagre segun la cantidad, el aceite, le agrego el agua

saltear lo suficiente agrego el azucar y agrego el atun y salsa de tomate.

ENCURTIDO CON MOSTAZA, SAL MARINA, VINAGRE BALSAMICO

INGREDIENTES

MIEL DE ABEJA 2 CUCHARADS

1/medio litro de agua

mostaza una cucharada

gengibre una rodaja

3 dientes de ajo

granos de pimienta

oregano rama , tomillo una rama

albahaca

vinagre balsamico 4 cucharadas

zanahorias y rabanos

PROCEDIMIENTO

hiervo el agua o sea preparo una salmuera, le pongo el vinagre balsamico, la miel la mostaza y lleno los frascos acomodandolos.

los lleno hasta mas abajo de el cuello del frasco dejen enfriar y tapo



sterilizamos los botes: comenzamos por escoger los botes de cristal que vamos a utilizar y comprobamos que las tapas encajan y cierran perfectamente. En una olla grande con agua caliente sumergimos los botes y las tapas, llevamos a ebullición y los dejamos unos 5 minutos en el agua hirviendo.

Retiramos, los dejamos enfriando y luego los secamos bien. Las tapas las reservamos en el agua hasta el momento final del proceso.

Lavamos muy bien los tomates y les quitamos las hojas que puedan aportar. A cada tomate le hacemos un corte en cruz en su parte inferior (esto nos facilitará el posterior pelado de la piel), y los escaldamos en agua hirviendo durante 1 minuto, retiramos y los ponemos a reposar en agua fría.

Una vez los tenemos templados, a una temperatura que nos permita manejarlos, pelamos la piel a los tomates comenzando por el corte en cruz.

Les quitamos con un cuchillo la parte superior donde iban las hojas y repasamos para que no les quede

ninguna parte dura o estropeada.



ponemos hojas de albahacero de embotado: cortamos los tomates en mitades, los escurrimos para retirar el exceso de agua, y los introducimos en los botes apretando bien para que no quede aire.

Una vez llenado el bote, rellenamos con un poco de aceite de oliva hasta que quede a ras del tomate. Esto hará que se conserven mejor y más tiempo.

Cerramos fuertemente los botes y los introducimos (en vertical) en agua caliente, procurando que queden unos 2 dedos de agua por encima de las tapas.

Para que no se golpeen os recomiendo colocar un paño de cocina entre ellos. Los mantenemos al baño maría durante unos 30 minutos para que queden cerrados herméticamente.

Los dejamos enfriar unos 10 minutos en el agua y reservamos sobre un paño de cocina hasta que enfríen por completo. Terminado el proceso, se guardan en un armario o despensa que sea un lugar fresco y seco.

Estas conservas caseras de tomate natural aguantarán perfectamente varios meses. Cuando abráis el bote escucharéis un característico "pop" que indica su estado óptimo de conservación. Una vez abierto, os durará unos 6-7 días en el frigorífico.

Os dejo un paso a paso de fotos de este proceso de elaboración de conservas caseras:



REGISTRO FOTOGRÁFICO FICHA: 3379796 COCINA CASA DE LA MUJER - POPAYAN (CAUCA)

Ilustración 1: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de la casa de la mujer de Popayán, la Torta Tradicional de Navidad y enharinado los moldes, con fecha 04 de noviembre de 2025.





Ilustración 2: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de la casa de la mujer Popayán, elaborando la verdura del rollo tricolor, con fecha 06 de noviembre de 2025.





Ilustración 3: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de cocina Caliente, Casa de la Mujer de Popayán, elaborando la ensalada rosada Navideña con fecha 11 de noviembre de 2025.





Ilustración 4: Aprendices de del Grupo de cocina Caliente, Casa de la Mujer, preparando el Rollo Tricolor Popayán , fecha 13 de Noviembre 2025.

13



Ilustración 5: Aprendices del Grupo del Grupo de cocina Caliente, elaborando diferentes clase de pasabocas Casa de la Mujer de Popayán fecha 18 de noviembre de 2025.



Ilustración 6: Aprendices del Grupo de cocina Caliente, Casa de la Mujer de Popayán, fecha 20 de Noviembre de 2025.

PENDIENTE

Ilustración 7: Aprendices del del Grupo de cocina Caliente, Casa de la Mujer de Popayán, fecha 22 de Noviembre de 2025.

PENDIENTE



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS - REGIONAL CAUCA
PROGRAMA SER
EMPREENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL**

Fecha:
2017
Versión 1.0
Página 1 de 1

Nombres: _____

Fecha: _____

1. Que características debe tener un alimento para ser considerado como tal?

2. Cuáles son los cuidados que se deben tener para que los alimentos sean sanos para el consumidor?

3. Que alimentos considera de riesgo para la salud? Porque

4. Cuáles cree que son las principales fuentes de contaminación de los alimento

5. Que enfermedades transmitidas por alimentos conoce o ha escuchado?, que síntomas presentan

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL CAUCA
Centro de Comercio Y Servicios**

10	Establece la composición física y química del producto			
N. ORDEN	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
11	Establece técnicas de almacenamiento			
12	Su uniforme cumple con la norma establecida en el programa			
13	Aplica sistema de conservación			
14	Diferencia métodos de secado, ahumado, esterilizado, refrigerado, conservas			
15	Limpia área de trabajo			
16	El plato tiene armonía (color, textura, sabor)			
17	Cumplidor con los sistemas de control y normas de higiene			
18	Responsable con la manipulación de los alimentos			

Firma del Estudiante

Firma del Formador

				GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO			
Fecha de Elaboración				05 Noviembre de 2025			
Denominación del Programa de Formación				COMPLEMENTARIO COCINA CALIENTE			
Modalidad de Ejecución				PRESENCIAL			
Código y versión del Programa				66210161- VERSION 1			
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				NA			
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				NA			
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica				SONIA INES ERAZO SALCEDO		Regional Cauca - Centro Comercio y Servicios	
				Nombres y Apellidos		Regional y Centro de formación	

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
PLANEACIÓN	Mejoramiento en las condiciones higienico Sanitarias ,Estandarizacion en la preparacion de alimentos y bebidas en5 Restaurantes del Municipio de Timbio Cauca	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	RA2 : ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. RA2: ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	CONOCIMIENTOS PREVIOS: para demostrar los conocimientos previos sobre el manejo y conservacion de materias primas, cada aprendiz responde unas preguntas formuladas mediante un cuestionario.	4		4 Cuestionario de aprendizajes previos, donde se solicita informacion , conocimiento y experiencia en el area de cocina.	Ambiente de cocina Salon Comunal vereda Santa Rosa Popayan ,dotada de estufa, mezones, lavaplatos, utensilios	MATERIALES DE FORMACIÓN,, capacitacion de Cocina Caliente	SONIA INES ERAZO SALCEDO	MANEJA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, BPM, DEACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ESTABLECE LAS DIFERENTES TÉCNICAS, PROCESOS Y MÉTODOS DE COCCIÓN	Respuesta a preguntas cuestionario presaberes	
				ACTIVIDADES COGNITIVAS: Interpretar los conceptos generales sobre manejo de materias primas de acuerdo a normatividad vigente.	1		video IMPORTANCIA DE LAS SALSAS EN LA GASTRONOMIA	Ambiente de cocina Salon Comunal vereda Santa Rosa Popayan ,dotada de estufa	MATERIALES DE FORMACIÓN,, capacitacion de Cocina Caliente	SONIA INES ERAZO SALCEDO		imagen fotografica durante la preparacion de aprendices	
				ACTIVIDAD MOTRIZ: Aplicar uno de los diferentes términos de cocción en carnes , según técnicas establecidas en la normatividad vigente.	1		VIDEO compartido por el instructor sobre almacenamiento de materias primas	ambiente Cocina de la Cooperativa Coopimao dotado de estufas indudtriales,	MATERIALES DE FORMACIÓN,, capacitacion de Cocina Caliente	SONIA INES ERAZO SALCEDO		video de preparacion	
				ACTIVIDADES VIVENCIALES: diseñar un programa una lista de chequeo y aplicar en la cocina familiar, compartir en clase	1	2	preguntas en clase : lenguaje tecnico utilizado en Coicna, Glosario: estofar, escalfar, tamizar, albardillar.et. Juego didactico	ambiente Cocina de la Cooperativa Coopimao dotado de estufas indudtriales,	MATERIALES DE FORMACIÓN,, capacitacion de Cocina Caliente	SONIA INES ERAZO SALCEDO		exposicion	



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PREPARACIONES COCINA NAVIDEÑA **complementario**
- Código del Programa de Formación: 66210312
- 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: No. 1 PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES
- RA.2 ELABORAR CARNES Y PLATOS DE TEMPORADA
- RA.3 ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.
- Duración de la Guía 60 horas

2. PRESENTACIÓN



Una de las maneras más tradicionales de celebrar la navidad y año nuevo en Colombia y todo el mundo es por medio de la comida, la cultura tradicional en Colombia, es la síntesis de la participación de los sujetos creadores y portadores de la cocina, amas de casa cocineros, escuelas de gastronomía, aficionados a la buena cocina, portadores de sabores unos de manera empírica y otros con conocimientos, estudios y experiencia, deleitan a su familia, amigos, Restaurantes, con sus preparaciones y un despliegue de platos en un tiempo y espacio que configuran el sentido de la vida.



Este programa está dirigido a las personas que tienen un alto gusto por la cocina y quieren perfeccionar sus habilidades enfocándose esta vez en cocina navideña; para todos nosotros es un placer cocinar y en navidad la satisfacción es mayor al querer sorprender a nuestros seres queridos, es por ello que este programa te garantiza recetas innovadoras para este tipo de celebraciones.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

3.1.1 Presentación y acuerdos de cumplimiento.

a) Presentación del instructor.

b) Registro de asistencia:

c) Socialización por medio de video del contenido de la guía de aprendizaje, y los acuerdos comportamentales y normas de cumplimiento: horario, metodología, inasistencia, entrega de evidencias y evaluación de la norma y sus resultados de aprendizaje, uso de uniforme e indumentaria para proceso. Duración de la actividad 1 hora.

Lectura plan de trabajo del día,

3.1.2 Actividad lúdica

El aprendiz realiza su presentación corta, especificando su nombre y sus gustos por la cocina.

- Duración de la actividad: 1 hora
- Forma de entrega: mensaje de whatsapp.(yanaconas presencial)

3.1.3 Recordando mis conocimientos:

De manera individual cada aprendiz en una hoja responderá las siguientes preguntas, con el fin de saber cuáles son los conocimientos previos sobre el resultado de aprendizaje:

- ¿Quién entiendo Cocina caliente?
- ¿Qué equipos se necesitan en el sector de cocina caliente?
- ¿Como se puede prevenir el contagio del COVID-19?
- ¿investigar que es una MARMITA? ¿GRILLA? PLANCHA (Equipamiento pesado en cocina caliente)
- explica un término de Cocción con base al documento de apoyo TERMINOS DE COCCION

Al finalizar la actividad socializar mediante un debate en el grupo de whatsapp.

Duración de la actividad: 3 horas



3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN PARA EL APRENDIZAJE.

El estudiante deberá: observar, analizar y practicar los siguientes videos:

- Observar los siguientes videos de manipulación de alimentos:
 - <https://www.youtube.com/watch?v=wsxUY1vC6E4>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=habUrCTznEU>
 - Después de observar los videos en que cree que falla a nivel de practicas higiénicas?
 -
 - (Duración 2 horas)
 -
- Desarrollar las siguientes actividades:
 -
 - Foros en el grupo de WhatsApp para reforzar los conocimientos adquiridos en los videos
 - (Duración 2 horas)
 -
 - Socialización de la actividad y retroalimentación
 - (Duración 2 horas)
 -
 - Desarrollo de la actividad de consolidación de conocimiento
 -

3.3 ACTIVIDAD DE CONSOLIDACIÓN DE CONOCIMIENTO

Los aprendices deben realizar el siguiente taller

- a. Enumere algunos riesgos de contaminación de alimentos
 -
- b. Diseñe un protocolo para prevenir el COVID-19 en su familia
- c. Enumere los pasos para la elaboración de un I fondo de pollo claro, para subir defensas y prevenir el COVID-19

Forma de entrega: En una hoja de papel vía correo o foto en el grupo.

Duración de la actividad: 8 horas

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS

Para consolidar el proceso de aprendizaje brindado el aprendiz deberá realizar un diagrama o dibujo del paso a paso que se debe realizar para la elaboración de la receta mencionada anteriormente.

Duración de la actividad: 3 horas

3.4.5 ver los videos preparados por la instructora ha preparado cada día, y revise el material impreso de apoyo

a. ensalada de mando y zanahoria

b. carne de lenteja (cocina saludable)

GFPI-F-135 V01

c. salsa base (bechamel), ver en material de apoyo las derivadas de esta salsa

d. arroz florentino

e. Rollo tricolor

f. lomo de cerdo

g. Ensalada primavera

h. Ensalada Mil colores

i. ballotines de pollo o muslos falsos

j. Arroz navideño

k. Arroz paisa

I. Ensalada hawaiana

j. peras de papa (guarnición)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACION

Para el desarrollo de la evaluación será necesario tener en cuenta los criterios, las técnicas e instrumentos necesarios que se deben aplicar al aprendiz, soportando este proceso mediante el cumplimiento de las evidencias de aprendizaje.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	I	Técnica: observación
Identifica los riesgos de contaminación	Reconoce los riesgos de contaminación.	
Cumple con la normatividad vigente en BPM	Identifica y utiliza materia prima	
Elabora el producto cumpliendo con la receta estándar	Identifica cuales son los beneficios del fondo de ave	
	Maneja seguridad industrial y ocupacional	Instrumento. Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño	Identifica cuales son los beneficios del fondo de ave	
Clasifica los factores de riesgo según normatividad		
Evidencias de Producto:		GFPI-F-135 V Instrumento: lista de chequeo.



Elabora el producto cumpliendo con la receta estándar	Identifica protocolo de COVI-19	
Presenta un protocolo que permita controlar los riesgos de contaminación	Previene accidentes en el proceso	
Procesa productos alimenticios aplicando BPM		
Lava y desinfecta manos y utensilios según protocolo vigente		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: persona que tiene contacto directo con los alimentos por su actividad laboral, por venta de suministros y servicios.

Saltear: es poner al fuego en una sartén con muy poco aceite verduras, o carnes con sus cortes respectivos y saltear dejado que se cocinen suavemente moviendo constantemente, se puede agregar una salsa como soya.

Tamizar: pasar harina por un tamiz o cernidor para hacerla mas suave y retirar grumos

Virus: agente infeccioso

Fondo: es una receta de un caldo de ave, se usa para preparar recetas

BPM: Son las siglas de buenas practica de manufactura del decreto 3075 de alimentos.

Blanquear: técnica de cocción que consiste introducir un alimento en agua hirviendo y agregar pizca de sal, retirar y pasar por choque térmico.

Aderezar: ajustar de sal un alimento, realzar el sabor poniendo aceites, aromas, hierbas

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

<https://www.youtube.com/watch?v=wsxUY1vC6E4>

<https://www.youtube.com/watch?v=habUrCTznEU>

<https://acomerpollo.com/para-no-perderse/beneficios-del-consumo-de-pollo-en-nuestra-salud/>

https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	SONIA INES ERAZO	INSTRUCTORA	CENTRO AGROPECUARIO	25 OCTUBRE 2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

- Denominación del Programa de Formación:
- Código del Programa de Formación:
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Duración de la Guía

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

(Máximo 10 renglones)



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Ambiente Requerido
- Materiales

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

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 : Evidencias de Desempeño Evidencias de Producto:		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				OCTUBRE 20 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					ACTUALIZAR FORMATO





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 01 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)		Listado de asistencia Ficha : 3369555								
		COCINA NAVIDEÑA CLINICA SAN RAFAEL POPAYAN - CAUCA								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	FLOR ALBA ONEIDA PAZ	27142537								
2	EDIC SULEY SEVILLA	34317132						3215140871		Edic Suley Sevilla
3	IVONNE MILENA MARTINEZ SEVILLA	34327549						311371158		Edic Suley Sevilla
4	CLAUDIA JIMENA LOPEZ PAZ	34328853								
5	GISSEL MAYERLY SANCHEZ	34330949						3116202751		Giocel Sanchez
6	DINA ISABEL BEJARANO	34536923						3174311980		Isabel
7	MARIA GRICEL BENITEZ CHARA	34558113						3155864762		mguel B
8	JENNY MABELLY CHAMORRO TORRES	36951672								
9	MARIA ALEJANDRA MARIN RESTREPO	43162827								
10	SANDRA MILENA TEJADA LOPEZ	52431190								
11	MARIA DEL MAR PERAFAN GIRALDO	1002971113								
12	ELIANA YASMIN JARAMILLO HUACA	1053826072								
13	ANDREA LOPEZ MAZUERA	1053852725				Senia	andrea.lopez.mazuera@gmail.com	3217060323		Andra Lopez M.
14	MONICA MARCELA RAMIREZ GUEVARA	1061533406								
15	ALEXANDRA CAROLINA BOLAÑOS QUISOBONI	1061690385		X	Aprende	SENA	carolana@sena.gov.co	3104810671	N.A.	Alexandra Bolaños

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 01 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)		Listado de asistencia Ficha : 3369555								
		COCINA NAVIDEÑA CLINICA SAN RAFAEL POPAYAN - CAUCA								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	JULIANA ANDREA VIDAL BENITEZ	1061709395						3128468375		<i>[Firma]</i>
17	SHARIT ANGELICA QUIÑONEZ MERA	1061712637								
18	ALEJANDRA PAREDES GONZALEZ	1061761716								
19	MARIA ALEJANDRA RIVERA MARIN	1061790104								
20	JULIETH YISELA PEREZ BAOS	1061790605								
21	JESSICA JOHANA OROZCO BEJARANO	1061817596						3174311941		<i>[Firma]</i>
22	ERIKA MILDRETH QUIROZ VALENCIA	1062329513						3155863529		<i>[Firma]</i>
23	YENY CONSTANZA FERNANDEZ RODRIGUEZ	1063809920								
24	ELISA FERNANDA DORADO NAVARRO	1063810743								
25	LEIDY JOHANNA MARIN RESTREPO	1128471113								
26	<i>[Firma]</i> Jazmín del Socorro Pineda Ochoa	34562082						3014107500		Jazmín Pineda O
27	Ayda Yolanda Bejarano	34528761						3128048579		Ayda Yolanda
28	Edic Suley	34317132			NO	NO		3215146871		Edic Suley Sevilla
29	Aleyda Amado	40.024.289						3173174184		Aleyda Amado
30	Angela Claves	1061766520						3024283141	SI	Angela Claves

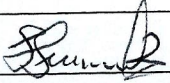
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)		Listado de asistencia Ficha : 3369555		COCINA NAVIDEÑA CLINICA SAN RAFAEL POPAYAN - CAUCA						
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	FLOR ALBA ONEIDA PAZ	27142537								
2	EDIC SULEY SEVILLA	34317132								
3	IVONNE MILENA MARTINEZ SEVILLA	34327549					imilenas@gnail	313711532		
4	CLAUDIA JIMENA LOPEZ PAZ	34328853								
5	GISSEL MAYERLY SANCHEZ	34330949					gissoelsanchez1807@gmail.com	3116202751		Gissel Sánchez
6	DINA ISABEL BEJARANO	34536923					Isabel	3174311980		
7	MARIA GRICEL BENITEZ CHARA	34558113								
8	JENNY MABELLY CHAMORRO TORRES	36951672								
9	MARIA ALEJANDRA MARIN RESTREPO	43162827								
10	SANDRA MILENA TEJADA LOPEZ	52431190								
11	MARIA DEL MAR PERAFAN GIRALDO	1002971113								
12	ELIANA YASMIN JARAMILLO HUACA	1053826072								
13	ANDREA LOPEZ MAZUERA	1053852725					andrea.lopez.mazuera@gmail.com	3217860328		Andrea López M
14	MONICA MARCELA RAMIREZ GUEVARA	1061533406								
15	ALEXANDRA CAROLINA BOLAÑOS QUISOBONI	1061690385								

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 08 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)		COCINA NAVIDEÑA CLINICA SAN RAFAEL POPAYAN - CAUCA								
Listado de asistencia Ficha : 3369555										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	JULIANA ANDREA VIDAL BENITEZ	1061709395								
17	SHARIT ANGELICA QUIÑONEZ MERA	1061712637								
18	ALEJANDRA PAREDES GONZALEZ	1061761716								
19	MARIA ALEJANDRA RIVERA MARIN	1061790104								
20	JULIETH YISELA PEREZ BAOS	1061790605								
21	JESSICA JOHANA OROZCO BEJARANO	1061817596					jessioro19@gmail.com	3174311991		
22	ERIKA MILDRETH QUIROZ VALENCIA	1062329513								
23	YENY CONSTANZA FERNANDEZ RODRIGUEZ	1063809920								
24	ELISA FERNANDA DORADO NAVARRO	1063810743								
25	LEIDY JOHANNA MARIN RESTREPO	1128471113								
26	Jazmin Pinzon	34562092						3014104500		Jazmin Pinzon
27	Ayda Yolanda Bujano	34528761					Pericolectrica2012@gmail.com	3128048579		Ayda Yolanda Bujano
28	Angela Chavez	1061766520 345524					angelarocio.chavez@gmail.com	3024223141		Angela Chavez
29										
30										

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 15 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)		Listado de asistencia Ficha : 3369555		COCINA NAVIDEÑA CLINICA SAN RAFAEL POPAYAN - CAUCA						
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	FLOR ALBA ONEIDA PAZ	27142537								
2	EDIC SULEY SEVILLA	34317132						3216146871		Edic. Suley Sevilla
3	IVONNE MILENA MARTINEZ SEVILLA	34327549					Pmilanans@gmail	3113711535		shlll
4	CLAUDIA JIMENA LOPEZ PAZ	34328853								
5	GISSSEL MAYERLY SANCHEZ	34330949					gisselsanchez1807@gmail.com	3116202751		Gissel Sanchez
6	DINA ISABEL BEJARANO	34536923					gisselsanchez1807@gmail.com	34536923 pop		gisselsanchez1807@gmail.com
7	MARIA GRICEL BENITEZ CHARA	34558113								
8	JENNY MABELLY CHAMORRO TORRES	36951672								
9	MARIA ALEJANDRA MARIN RESTREPO	43162827								
10	SANDRA MILENA TEJADA LOPEZ	52431190					milepop@gmail.co	3148835955		P.T.
11	MARIA DEL MAR PERAFAN GIRALDO	1002971113								
12	ELIANA YASMIN JARAMILLO HUACA	1053826072								
13	ANDREA LOPEZ MAZUERA	1053852725					andrea.lopezmazuera@gmail.com.	3217066323		Andrea Lopez M
14	MONICA MARCELA RAMIREZ GUEVARA	1061533406								
15	ALEXANDRA CAROLINA BOLAÑOS QUISOBO NI	1061690385								

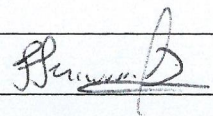
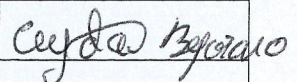
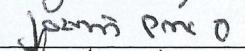
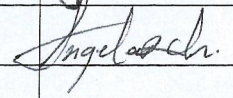
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)

Listado de asistencia Ficha : 3369555

COCINA NAVIDEÑA CLINICA SAN RAFAEL POPAYAN - CAUCA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	JULIANA ANDREA VIDAL BENITEZ	1061709395								
17	SHARIT ANGELICA QUIÑONEZ MERA	1061712637								
18	ALEJANDRA PAREDES GONZALEZ	1061761716								
19	MARIA ALEJANDRA RIVERA MARIN	1061790104								
20	JULIETH YISELA PEREZ BAOS	1061790605								
21	JESSICA JOHANA OROZCO BEJARANO	1061817596					jessioro19@gmail.com	3174311991		
22	ERIKA MILDRETH QUIROZ VALENCIA	1062329513								
23	YENY CONSTANZA FERNANDEZ RODRIGUEZ	1063809920								
24	ELISA FERNANDA DORADO NAVARRO	1063810743								
25	LEIDY JOHANNA MARIN RESTREPO	1128471113								
26	Ayda Yolanda Bejarano	34528761					fernandaferrero2012@gmail.com	3128048579		
27	Jessica Pineda	34502002						3014107550		
28	Angela Chavez	1061766520					angelakirolo.chavez@gmail.com	3024823141		
29										
30										

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.

EL ARTE DE EMPLATAR



Categoría de montaje de platos

Montar un plato es la acción de ubicar los elementos de una preparación alimenticia en un plato con el fin de otorgar la comodidad al comensal para que le sea fácil y placentero consumirlo. **Hay dos tipos:**

Tradicional

La manera más sencilla de disponer los elementos en el plato, donde se exhibe la proteína como gran protagonista. El plato debe ser un reloj y los elementos se ponen según la posición de los números: Proteína y salsa a las 6, guarniciones a las 2 y 10 respectivamente.

Este es muy usado para servicios de alimentación colectiva, banquetes y restaurantes económicos. Ya que es rápido de hacer, sencillo y muestra los ingredientes sin ocultar nada.

- No tradicional

Es aquí cuando se rompen todos los esquemas y olvidamos lo anterior. La posición de los componentes es libre. Deja mucho a la creatividad y muestra el lado artístico de los chefs.



ste estilo es el que predomina en restaurantes de alta gama, catering finos y es el preferido por cocineros artísticos.

Estructurado

Los elementos del plato se unen y forman una especie de estructura, donde normalmente la guarnición va de base, sobre esta la proteína, decoración encima y rodeado por salsa.

Lo bueno es que permite jugar mucho con la altura y la habilidad arquitectónica del chef.

Disperso

Aquí se derrumba el edificio y los elementos se distribuyen por todo el plato, normalmente el ítem principal va al centro y es rodeado por las guarniciones y salsas

Aquí la altura no entra mucho, pero lo bueno es que los elementos se lucen y las técnicas quedan a la vista.

Sabiendo esto ya podemos hacer montajes, pero hay ciertas reglas que permiten conseguir mejores resultados y son las siguientes:

Reglas de presentación

Equilibrio

No nos referimos a montar el plato como si de un trapecista se tratara, el equilibrio habla de la armonía de todos los componentes del plato partiendo por la elección de los alimentos, colores y sus cocciones. La idea de esto es presentar variedad que sean compatibles entre sí.



Alimentos

Un plato debe tener variedad de productos atractivos y nutritivos, y es importante destacarlos bien. Las combinaciones deben ser bien pensadas para evitar mezclas no muy atractivas.



Color

Los colores en un plato abren mucho el apetito y es un gran atractivo. En gastronomía se privilegian los tonos brillantes, naturales y los colores “tierra”. La idea es elegir una variedad que permita armonía a la vista, pero más aun presentar el color como se debe: si un brócoli es verde debe ser presentado verde y no un verde musgo (signo de que está muy cocido).



Métodos de cocción

Un plato debe tener técnicas, que demuestran profesionalismo y creatividad. Ya sabemos que todo alimento admite cualquier método de cocción como hervido, salteado, frito o asado. Lo importante es que el platillo tenga variedad, por ejemplo servir carne asada con verduras al vapor o un pescado pochado con papas fritas, verduras salteadas, etc. Debemos evitar que en un plato todo sea frito o todo sea asado o todo sea hervido (salvo en casos de régimen-dieta).

Forma

Nos encanta jugar con las formas: medallones redondos, masas de forma cuadrada y verduras en pequeños formatos. La geometría entra en cocina y buscamos dar una armonía de polígonos al plato. Debemos evitar que todo sea redondo o cuadrado o todo sea entero: como en las verduras, mostrar diferentes cortes y no poner las cosas como vengan.

Texturas

Una palabra muy de moda que nos permite seguir con el ingenio, en el plato deben haber diferentes texturas que nos darán placer al paladar. Debemos encontrar suavidad, crocantes, humedad... todo alimento permite que les demos diferentes texturas partiendo de que método de cocción o técnica le demos. Evitar que en un plato todo sea blando o que haya mucha repetición, ya que eso “aburre” al paladar.

Sabores y especias

Por último, los sabores deben ser variados y compatibles entre sí. Utilizar correctamente el método de cocción para conseguir el sabor esperado del producto, no abusar de especias y condimentos e intentar hacer mezclas que sirvan, como mezclar sabores sustanciosos con magros, condimentados con

suaves, ahumados con agridulces, dulces con ácidos, etc. Evitar servir guarniciones de sabor intenso con carnes delicadas, evitar que haya muchas frituras, no mezclar almidones con salsas muy pesadas, y la lista sigue y sigue. Esa es la idea del equilibrio, usar todos los elementos antes mencionados de manera equitativa que permitan un balance de sabor y atractivo. **Veamos un ejemplo:**



Filete de avestruz, estofado de trigo mote, salteado de rúcula con apio.

La forma de presentar la comida dentro del plato y de decorar la mesa es todo un arte. El éxito de la comida depende de la calidad de los ingredientes, su acierto en la forma de prepararlos y en la forma de presentarlos al comensal.

QUE PODEMOS UTILIZAR PARA EMPLATAR

- **Lágrimas con las salsas :** La consistencia de las salsas para hacer lágrimas bien elaboradas es la de **una crema o salsa con bastante cuerpo**
- **Brocha** las salsas adecuadas para emplatar con brocha o pincel son **las salsas con una buena consistencia**
- **Manga pastelera para Emplatar:** En salsas con consistencia similar a las compotas, mermeladas incluso jaleas.



SALSA ESPEJO



La importancia del emplatao

Posted on 14 febrero, 2020 Lomelio

En cualquier situación, la primera imagen que recibimos es por nuestros ojos, por el sentido de la vista. Y por supuesto, la primera impresión de la comida y los platos cuando vamos a degustarla es importante.

La forma en la que se coloca la mesa, como hemos explicado en un post anterior, y sobretodo la forma de presentar la comida en el plato es todo un arte, ya que el éxito de que una comida o catering sea todo un éxito depende por supuesto de la calidad de los ingredientes, de su acierto y la forma de prepararlos, pero también la forma de presentarlos.





Cómo hacer lágrimas con las salsas



La consistencia de las salsas para hacer lágrimas bien conseguidas es la de **una crema o salsa con bastante cuerpo.**

Aportan cremosidad y volumen al emplatado y es un recurso que nunca falla si está bien ejecutado.

Seguro que habrás visto en el mercado diferentes gadgets para emplatar. No los necesitas. Sólo tienes que disponer de una crema o salsa con la consistencia adecuada y una cuchara. Para ejecutar la lágrima sólo tienes que **servir una cucharada grande de la elaboración en el plato y con el lomo de la cuchara extenderlo hacia un lado.**

- Cómo emplatar usando una brocha



Al igual que para hacer lágrimas, las salsas adecuadas para emplatar con brocha o pincel son **las salsas con una buena consistencia**: cremas de verduras o salsas espesadas de guisos – siempre triturados y colados, por supuesto -, sobre todo.

Mezcla bien la salsa, usa una brocha de silicona y ve untando bien y pintando el plato repasando, si es necesario, la línea en el plato hasta obtener el resultado idóneo.

Bon appétit!!!

IMPORTANCIA DE LAS SALSAS EN LA GASTRONOMIA



a salsa es uno de los pilares del arte de cocinar y el complemento imprescindible de casi todos los platos, pasando a veces a ser protagonista indiscutible. Como para toda la cocina, la paciencia es imprescindible a la hora de elaborar una salsa, aunque algunas de ellas, como ya veremos, son rápidas de hacer y no por eso menos sabrosas.

- Cuidado con la sal. Debemos probar la salsa al final de su elaboración y entonces rectificar el sazonado.
- La pimienta se añade al momento de servir
- A los ajos hay que quitarles el germen para que no sean indigestos.
- Los fondos y fumets admiten la congelación (no hay que olvidarse de etiquetarlos). También pueden congelarse en cubiteras para hielo y así se pueden usar en pequeñas porciones.

SALSA BASE-BECHAMEL:

INGREDIENTES:

Leche 1 litro

Harina de trigo 2 cdas.

Mantequilla 1 cda. (equivale a 30 gramos)

Sal c/n

Pimienta c/n

PREPARACION

.

Llevar a la licuadora la mitad de la leche con sal, pimienta, ajos y llevar al fuego adicionando la mantequilla revolver constantemente cuando tome consistencia de espeso adicionamos gradualmente la leche previamente caliente (para evitar que se forme grumos), seguir mezclando a fuego lento hasta cocción total.

Esta salsa es la base para el acondicionamiento de comidas rápidas., si la desea más fina adicionar crema de leche y mayonesa a proporción.

SALSA BECHAMEL PARA NEGOCIO:

Es la misma salsa base una vez reposada miramos la consistencia y a ella le adicionamos fécula diluida en agua fría, llevar nuevamente al fuego a cocción total.

SALSA BBQ

Ingredientes :

Coca cola por 1350 CC. (Personal)

Salsa de tomate di pack o bolsa por 175 grs.

Fécula de maíz 60 gramos (2 cucharadas)

Azúcar rubia 30 grs.

Salsa negra 60 grs.

Mantequilla 30 grs.

PREPARACION:

En la coca cola diluimos todos los ingredientes anteriores excepto la fécula.

Una vez que hayan hervido adicionar la fécula hasta que tome cuerpo, por ultimo adicionar la sal.

Sirve para acompañar Cordon blue y costillas de cerdo ahumadas.

SALSA BBQ. No. 2

INGREDIENTES SEGÚN CANTIDAD DESEADA:

Salsa soya ½ vaso

Salsa de tomate ½ vaso

Mermelada de guayaba un pocillo tintero

Mezclar bien y servir

Ideal para acompañar carnes picantes, chuzos de pollo.

SALSA DE CEREZAS:

INGREDIENTES:

Cereza marrasquino roja 1 frasco

Pimentón rojo 1

Mayonesa di pack por 175 gramos.(un vaso de café)

Crema de leche 175 gramos

PREPARACION:

Filetear finamente las cerezas en corte brunoa (cuadros pequeños) igualmente el pimentón

Hacer una salsa con las cremas anteriores y adicionarles las cerezas y el pimentón.

Sirve para acompañar carnes frías y carnes rojas.

SALSA MIEL MOSTAZA

INGREDIENTES:

Miel 4ª onzas (medio pocillo de café)

Mostaza ¼ pocillo de café (4 cucharadas)

Ideal para acompañar pollo broaster, perros, salchichas en pasa bocas.

SALSA DE TOCINETA:

Ingredientes

Tocineta 10 lonjas

Fondo de pollo 1 taza

Fécula de maíz 60 grs. (dos cdas.)

Pimienta c/n

Preparacion:

En el fondo del pollo licuar la tocineta sofrita a termino medio previamente, llevar al fuego cuando haya hervido le adicionamos la fécula diluida en agua fría o en el mismo fondo de pollo., dejar que tome consistencia.

Ideal para acompañar hamburguesas, sándwich cubanos.

SALSA DE NUECES:

Ingredientes:

Nueces ¼ de libra (tostadas y trituradas)

Crema de leche pequeño o bolsa por 175 grs.

Fondo de pollo o cubo de gallina

½ taza

Mezclamos las nueces con la crema de leche llevamos a cocción por 3 minutos, le adicionamos el fondo de pollo poco a poco hasta lograr consistencia deseada.

Ideal para acompañar lomo de cerdo asado.

SALSA DE NUESES No. 2

INGREDIENTES:

DE LIBRA DE NUECE ¼

Pasta de ajo c/n

Sal y pimienta c/n

PREPARACION:

Remojamos en agua las nueces que apenas las cubra y en esta misma agua las licuamos, a esto le adicionamos la pasta de ajo la sal y la pimienta.

Ideal para pinchos, chuzos, carne asada.

PASTA DE AJO

Ingredientes:

Ajos un atado grande o dos atados pequeños

Agua un pocillo y medio.

Mantequilla 1 cda.

Sal y pimienta al gusto.

PREPARACION:

Licuar los ajos en el agua adicionamos sal y pimienta.

Aparte llevamos a fuego lento este licuado con la mantequilla hasta que se reduzca el agua y el ajo tome un tono cristalino.

SALSA DE AJO no. 1

Ingredientes:

A una porción de pasta de ajo le adicionamos mayonesa y crema de leche.

Ideal para cañón de cerdo, churrasco, rollos.

SALSA DE AJO COMERCIAL

A una cantidad de pasta de ajo le adicionamos fécula diluida en agua, la llevamos a cocción hasta que tome la consistencia deseada y para clarificarla y suavizarla le ponemos un toque de mayonesa.

SALSA PARA CARNES FRIAS

Ingredientes:

Champiñones encurtidos fileteados en lamina 1 frasco o bolsa por 300 grs.

Tomate chonto pintón 6

Cebolleta huevo 3 unidades medianas

Preparacion:

EL tomate y la cebolleta cortarla en cuadrito muy finos , adicionarle los champiñones cortados en laminas , a todo lo anterior adicionarle la siguiente salsa:

SALSA:

Colocamos en un recipiente mezclar salsa de tomate con mayonesa, sal, pimienta y perejil finamente picado.

Ideal para bañar lenguas, sobre barriga y rollos.

SALSA DE PEPINO:

SALSA DE PEPINO 2

Ingredientes:

Pepinos encurtidos 1 frasco o c/n

Se licua con crema de leche

SALSA DE PIÑA:

Ingredientes:

Mantequilla 3 cdas.

Piña calad o rayada 1 taza con su jugo

Zumo de 1 limón

Nuez moscada ½ cda.

Fécula 30 grs. (1 cucharada en medio vaso de agua)

Preparacion:

Licuar la piña con el zumo de limón, llevarlo a fuego con la nuez moscada y la mantequilla, una vez que haya hervido le adicionamos la fécula diluida en agua fría hasta que tome consistencia deseada.

CARNE HAMBURGUESA:

Carne de res (pepino) moler tres veces en crudo 500 grs.

Miga de pan 1 taza

Adobo de res (quimpo) 100 gramos.

Humo liquido 100cc.

Sal común c/n

Color c/n

Preparacion:

a la carne molida le adicionamos el adobo el humo, la sal y el color.

La mezclamos muy bien como amasándola y por ultimo le adicionamos la miga de pan.

SALSA NAPOLITANA:

Ingredientes:

Pasta de tomate ½ taza

Ajo pasta 1 cda.

Orégano en polvo 1 cucharadita

Vino tinto ½ pocillo tintero

Aceite de cocina ½ cucharada

Agua 3 cdas.

Sal y pimienta al gusto.

Preparacion:

Mezclamos todo en un sartén y llevamos a cocción por 3 minutos.

Ideal para pizza, lasagna y pastas.

NUGETS DE POLLO:

ELABORACION NUGGET'S DE POLLO

Ingredientes

Carne de pollo pechuga	500 g
Grasa de cerdo	150 g
Agua helada	120 ml
Ligador XT 202	40 g
Harina de trigo	25 g
Ajo en polvo	4 g

Sabor a pollo	5 g
Sabor a hamburguesa normal	8 g
Nitral	1 g
Sal	10 g

ELABORACION DE BUTIFARRAS

Formulación

CARNE DE CERDO	80%	800 g
.TOCINO	20%	200g
-----	----100%-----	---1000g

Aditivos

SAL		17g/kg
.HIELO	15%	150g
.FOSFATO		2 g/kg
.PIMIENTA		15 g/kg
.AJO		3g/Kg
.COMINO		0.5 g/kg
.NUES MOSCADA		0.5 g/kg
.ERITORBATO		1g/kg
.LIGADOR		44 g/Kg

ELABORACIÓN DE GENOVAS

Formulación:

Carne de res	40%	04. g
Carne de cerdo	40%	0.4 g
Grasa dorsal	20%	0.2 g
Total	100%	1 kg.

Aditivos

Sal	20gramos
Nitral	1 gramos
condimento Génova	8 gramos
Agua helada	200 gramos
Cominos	1.5 gramos
Ajo en polvo	1. 5 gramos
Canela en polvo	1. 5 gramos
Eritorbato de sodio	1 gramos

ELABORACIÓN DE LONGANIZA

Formulación:

Carne de cerdo	80%	3.2 libras
Grasa dorsal de cerdo	20%	0.8 libras
	100%	4 kgr.
Sal común		72 gramos.
Nitral		8 gramos
Agua helada		400 gramos
Cominos		4 gramos
Eritorbato de sodio		4 gramos

Perejil	16 gramos
Ajo en polvo	4 gramos
Pimienta negra	4 gramos
Tomillo	5 gramos
Harina de pan	100 gramos.
Orégano	5 gramos
Color amarillo	Al gusto

ELABORACIÓN DE CHORIZO AHUMADO:

Formulación:

Carne de res	50%	1 kg
Carne de cerdo	30%	0.6kg
Grasa dorsal de cerdo	20%	0.4 kgr
___TOTAL_____		2 kg
Sal común	2.2%	44 g
Sal curante	0.1%	2 g
Agua helada	20%	400 ml
Pimienta negra	0.15%	3 g
Paprika (Color)	0.1%	2 g
Ajo en polvo	0.1%	2 g

Condimento chorizo	1%	20 g
Humo líquido	0.1%	2 ml
Fosfato	0.2%	4 g
Eritorbato	0.1%	2 g
Harina de de pan	6%	120 g

PREPARACION DEL POLLO BROASTER:



Ingredientes:

1 pollo de 4 libras

1 vaso de salsa de soya

1 frasco de aceite

Hierbas (tomillo, orégano, perejil, cebolleta, ajos, cebolla larga)

Harina para apanar

Preparación:

Desde el día anterior se prepara el abobo para el pollo (licuando hierbas, cebolleta, ajos, pimentón)y se sumerge en abundante liquido que lo cubra , agregando la salsa de soya, mostaza, antes de freír el pollo se saca del recipiente, se seca y se envuelve en dos pocillos de harina con un vaso tintero de soya, y se coloca en una olla con tapa o en una bolsa resistente, se coloca el pollo y se agita hasta que este bien untado de la harina, se coloca a freír en el aceite no muy caliente

PREPARACION HARINA PARA APANAR

INGREDIENTES:

10 LIBRAS DE HARINA FARALLONES

200 G DE SAL

2030 G DE LECHE EN POLVO

25 G DE OREGANO

10 G DE AJO

10 G DE TAUREL

10 G DE TOMILLO

10 G DE COMINO

50 G DE ACENTO

15 G DE CURRY

60 G DE PIMIENTA

100 G DE ADOBO

PASTEL DE POLLO

Ingredientes

3 libras de pechuga
1 libra de zanahoria
1 libra de habichuela
1 caja de crema de leche

Preparación:

Engraso un molde rectangular, o en molde de aluminio llevo al horno a baño maría en molde de aluminio 30 minutos y en el molde rectangular 1 hora y $\frac{1}{4}$.

COSTILLA AHUMADA DE CERDO



Ingredientes:

Costilla 500 grs.

Agua fría 250cc.

Sal común 10 gra.

Glutamato (igual a sal sódica) 4grs.

Sal de nitro 10 grs.

Humo liquido 30 cc

Proteína hidrolizada 10cc.

Color naranja al gusto.

Preparación:

En el agua fría adicionamos los ingredientes anteriores mezclar y diluir muy bien., luego colocamos la costilla entre 8 y 48 horas, luego retiramos la costilla y la secamos al horno o a la grasa.

COLOMBINAS DE MUCHACHO APANADAS EN SALSA DE LULO

Ingredientes:

Muchacho cocido con soya y mostaza 1 libra

Lonjas de jamón de pierna 2 lonjas (salsamentaria la blanca)

Creso doble crema 2 lonjas

Huevo 1

Miga de pan $\frac{1}{4}$ taza

Harina de trigo $\frac{1}{4}$ taza

Preparación:

Sacamos las rebanadas de muchacho en lonjas delgadas a cada lonja le colocamos una lonja de jamon y una de queso, cubrimos con la otra tapa de carne haciendo presión , las paso por huevo batido, luego por harina y por ultimo la harina de pan.

Hacer palitos de zanahoria a medio cocinar traspasada con palillo la introduzco en la carne luego llevarlas a freir hasta que doren,

Retirarlas en papel absorbente.

SALSA DE LULO:

Zumo de lulo $\frac{1}{4}$ de taza ($\frac{1}{2}$ taza)

Ron una copa

Crema de leche $\frac{1}{4}$ de taza crema de leche

Azúcar 2 cds.

Sal y pimienta.

En el zumo de lulo adiciono el trago de ron, llevo al fuego y le agrego el azúcar, mezclo muy bien a fuego lento y le adiciono la crema de leche y salpimentó, dejo reducir la salsa a termino medio.

Esta salsa la coloco sobre el fondo del plato (espejo). Encima coloco la colombina y adorno con cadejos de brócoli y coliflor.

MATERIAS PRIMAS

MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS Y NO CÁRNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS



La calidad de los productos cárnicos se refleja en el tipo de materia prima y su forma de uso, es muy importante para el empresario reconocer la función de cada una para sacar el mejor provecho y rendimiento.

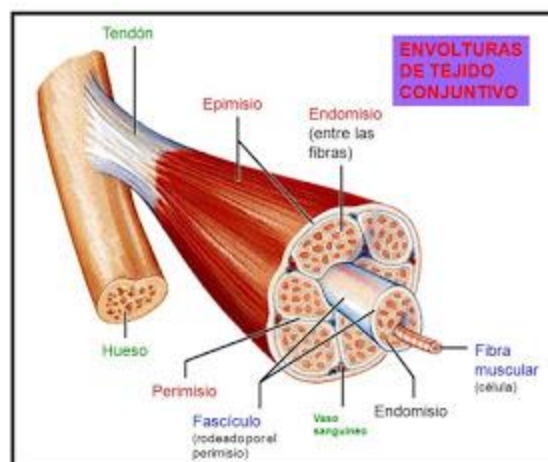
1. DEFINICIONES(en un cuadro escriba al frente su definición)

- a. aditivo
- b. aglutinante o ligante
- c. Análogo cárnico
- d. Aromatizante o saborizante
- e. Embutido
- f. tripa natural
- g. tripa artificial
- h. víceras blancas y víceras rojas
- i. subproductos de origen animal: comestibles y no comestibles
- j. Especia
- K. rigor mortis y maduración

<http://carnesycarnesgas4.blogspot.com.co/2011/01/rigor-mortis-reposo-maduracion.html>

<http://sectorcarnicoencolombia.blogspot.com.co/2011/12/ntc-1325-productos-carnicos-procesados.html>

2. Elaborar una matriz con la descripción de cada uno de los componentes del tejido muscular que se presentan en la gráfica



3. PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SE UTILIZAN MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS Y NO CÁRNICAS, ELABORE UN MAPA CONCEPTUAL .

se puede apoyar en los siguientes enlaces.

<https://drive.google.com/file/d/0B5BQ-C0ACQG6dnNnR0Ftb0cyT2M/view?usp=sharing>

<https://drive.google.com/file/d/0B5BQ-C0ACQG6RURVNXBfdEhDSnc/view?usp=sharing>

4. REALICE UN MAPA CONCEPTUAL DONDE SE PRESENTE LA CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

<https://drive.google.com/file/d/0B5BQ-C0ACQG6RURVNXBfdEhDSnc/view?usp=sharing>

CALIDAD DE LA CARNE

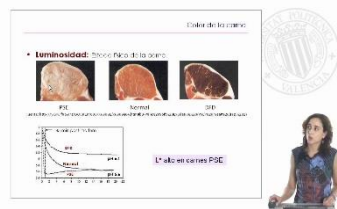
PRBLEMAS PREMORTEM DE LA CARNE

1. EN EL SIGUIENTE ENLACE ENCONTRARÁ UN DOCUMENTO CON EL CUAL SE PODRÁ APOYAR PARA RESPONDER LAS SIGUIENTES PREGUNTAS.

http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/v7n2/Nacameh_v7n2_041_HdzBautista_etal.pdf

- Cuáles son las hormonas que se miden para determinar el grado de estrés?
- Que significan las siglas carnes PSD, DFD

enlace de apoyo:



<https://drive.google.com/file/d/1GoofqDrLtI8Q-3aKhleR0WVoq5qkH0ug/view?usp=sharing>

C. cuál es el efecto de la adrenalina y noradrenalina en la calidad de la carne

d. defina glucogenólisis rápida y glucogenólisis lenta; que problemas generan cada una de ellas en la carne?

e. Cuáles son las tres etapas del tiempo de ayuno? cual es la importancia de cada una de ellas?

f. El transporte genera un gran estrés siquico y químico ue problemas trae esto en la carne?

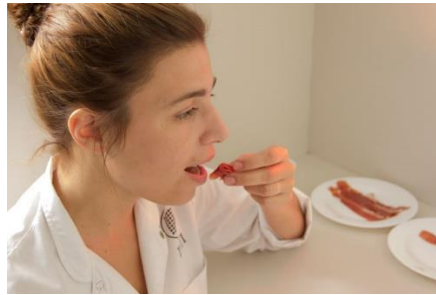
g. por qué se dice que es importante el tiempo de espera en los corrales?cual es la relación entre tiempo de espera y rendimiento?

2.Reúnase en parejas personas realice la lectura sobre aturdimiento, Impacto del manejo pre-mortem en cerdos, aves y bovinos. (discutan el tema y seleccionen una persona que será el relator. Tendrán 10 minutos para sustentar lo aprendido)

3.Realizar una matriz donde se especifiquen llos aspectos que influyen en la calidad de la carne (ph,Conductividad eléctrica,color, capacidad de retención de agua, vida de anaquel.

CARNICOS, CARACTERISITICAS SENSORIALES

INTRODUCCIÓN



El análisis sensorial es una disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos, así como de productos de la industria farmacéutica, cosméticos, etc, por medio de los sentidos.

La evaluación sensorial es innata en el hombre ya que desde el momento que se prueba algún producto, se hace un juicio acerca de él, si le gusta o disgusta, y describe y reconoce sus características de sabor, olor, textura etc..

El análisis sensorial se realiza a través de los sentidos. Para este caso, es importante que los sentidos se encuentren bien desarrollados para emitir un resultado objetivo y no subjetivo.

El análisis sensorial de los alimentos es un instrumento eficaz para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento, ya que cuando ese alimento se quiere comercializar, debe cumplir los requisitos mínimos de higiene, inocuidad y calidad del producto, para que éste sea aceptado por el consumidor, más aún cuando debe ser protegido por un nombre comercial los requisitos son mayores, ya que debe poseer las características que justifican su reputación como producto comercial.

La herramienta básica o principal para llevar a cabo el análisis sensorial son las personas, en lugar de utilizar una maquina, el instrumento de medición es el ser humano, ya que el ser humano es un ser sensitivo, sensible, y una maquina no puede dar los resultados que se necesitan para realizar un evaluación efectiva.

Para llevar a cabo el análisis sensorial de los alimentos, es necesario que se den las condiciones adecuadas (tiempo, espacio, entorno) para que éstas no influyan de forma negativa en los resultados, los catadores deben estar bien entrenados, lo que significa que deben de desarrollar cada vez más todos sus sentidos para que los resultados sean objetivos y no subjetivos.

En general el análisis se realiza con el fin de encontrar la fórmula adecuada que le agrade al consumidor, buscando también la calidad, e higiene del alimento para que tenga éxito en el mercado.



2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE

1.2. Jugosidad

La jugosidad de la carne se relaciona con la humedad y liberación de fluidos durante la mordida, la jugosidad es debida a la liberación del suero y a la Estimulación de la grasa con la producción de saliva.

La relación de la jugosidad de la carne con el contenido de grasa es proporcional. La carne veteada de los animales maduros produce mayor jugosidad que los animales jóvenes. En los animales jóvenes inicialmente la jugosidad es alta pero al final del masticado es seca y rígida.

La carne blanda libera rápidamente los jugos al ser masticada. En carnes duras la jugosidad es mayor y constante si se liberan los jugos y grasa lentamente.

El proceso de cocción influye en la jugosidad, tratamiento en donde se produce la mayor retención de fluidos y grasa dan como resultado carnes más jugosas. Las carnes de cerdo, ternera y cordero se cocinan por más tiempo y son menos jugosa que las de vacuno (Lawrie, 1966). Una temperatura baja al asar en horno produce menores pérdidas al cocinado y una carne más jugosa (Cross et al., 1979 y Harrison, 1978)

1.2.2 aroma y sabor : (Irwin Hornstein y Aaron Wasserman).

La carne cruda fresca presenta un olor suave a ácido láctico comercial. La carne de cerdo macho adulto en ocasiones presenta olor sexual. Una carne almacenada en malas condiciones desarrolla aromas proteolíticos por la descomposición proteica, olores acres o pútridos por el crecimiento microbiano, u olores rancio por la descomposición de la grasa.

El sabor a suero de la carne cruda es debido a la combinación de sales y saliva. El sabor a caldo se relaciona con el sabor a suero. El sabor de la carne de vacuno madurado es metálica y astringente y carece de flavor típico de la carne de vacuno, el flavor a vacuno se desarrolla en aproximadamente ocho días de maduración. El aroma de la carne de cerdo se denomina suave y dulce. El aroma de la carne de cordero tiene un flavor a animal y grasiento.

El sabor característico de la carne curada cocinada se debe a los ingredientes empleados en el proceso de curado. La adición de humo en los productos cárnicos da un sabor y un aroma característicos. La utilización de nitritos tiene como propósito fijar el color y ayuda al sabor de las carnes tratadas con este aditivo.

El aroma a carne enlatada se debe al tratamiento térmico utilizado para alcanzar las temperaturas de esterilización, en mayor medida que a la contribución del estaño de la lata.

1.3.3 Textura.

Es la sensación que percibe de la carne el consumidor y que está directamente relacionado con la ternura y la jugosidad. Depende del tamaño de las haces de las fibras musculares; el tamaño de las haces depende de número y del diámetro de fibras que contiene.

La ternura es una medida de la textura y se obtiene durante la maduración de la carne. En la ternura se valora la facilidad del corte y masticado. La ternura está determinada por los siguientes aspectos:

- La proporción de tejido conectivo: la cantidad de colágeno es casi igual en animales jóvenes y adultos, la diferencia está en que la de los jóvenes es más soluble y esto hace la carne más tierna.
- La estructura y estado de las fibras musculares y de sus haces: si está o no en rigor mortis.
- La edad de sacrificio : aumenta el grosor de las fibras y la cantidad de tejido conjuntivo.
- El sexo, el régimen alimenticio y el grado de cebo: estos factores también afectan la textura de la carne.
- El Frío : en congelación y descongelación pueden endurecer la carne, especialmente cuando se aplica antes del rigor mortis. La alta concentración de calcio durante el rigor provoca mayor contractibilidad; la aplicación de

inyecciones de fermentos proteólicos antes del sacrificio mejora la ternura del ganado vacuno; son inocuos porque se destruyen con la cocción de la carne



1.3.4 COLOR:

EL COLOR es uno de los atributos sensoriales más importantes en el momento de decidir la primera compra, debido a que la apariencia es casi el único parámetro que el consumidor puede utilizar para juzgar su calidad.

El color no es una propiedad del objeto sino que depende de tres factores:

- Luz (iluminación)
- Que el objeto absorba o refleje luz.
- La visión del observador.

FATORES QUE INFLUYEN EN EL COLOR:

Diversos factores contribuyen a determinar el color de la carne o producto cárnico: el pH y las características de la superficie del músculo; los sistemas de alimentación, las condiciones y el período de almacenamiento del producto; los ingredientes usados en formulaciones (por ejemplo, de embutidos), la severidad de los tratamientos térmicos aplicados, etcétera.

Las personas entrenadas en la evaluación objetiva del color (jueces) son capaces de distinguir muchas más tonalidades de un color que los individuos no entrenados (consumidores) y de expresarlo en términos comparables con los emitidos por otro evaluador. Además, es posible determinar en forma instrumental el color de un alimento por medio de colorímetros (de mesada o portátiles), obteniendo mediciones objetivas aplicables en el desarrollo del producto y en el control su calidad. El empleo de esta metodología permite determinar objetivamente los distintos factores en la terneza de la carne: raza, manejo productivo, manejo pre y post faena (estrés animal), procesos industriales como electro estimulación, tender cut, control de temperatura y pH en la media res, madurado de cortes, etcétera.

Esta característica organoléptica es percibida al momento de ser consumida y degustada por el individuo, decidiendo así el grado de aceptabilidad del mismo.

Los cortes oscuros en la canal son uno de los defectos de mayor importancia económica de las canales. Los consumidores prefieren un color en la carne que vaya desde un rosa claro a un rojo brillante o cereza (foto. 1), y van a rechazar la carne con tonalidades oscuras (foto. 2), esto debido a que se piensa que provienen de animales viejos o enfermos o que la carne esta mala o contaminada.

La carne proveniente de canales oscuras usualmente debe ser vendida a un precio menor debido a que el color oscuro dificulta el proceso de mercadeo, esto es debido a que este tipo de carne debe ser cocida o procesada para ser vendida por otras vías de comercialización alternativas a un precio diferente, aun y cuando este tipo de carne es similar en palatabilidad a la carne de canales normales, sin embargo, esta es más propensa a problemas de contaminación.

El ganado arisco o de difícil manejo tiende a presentar una mayor incidencia a cortes oscuros

1. Que factores influyen en la ternesa de la carne?
2. Que es la metamioglobina, como se forma, y que consecuencias trae a la carne su formación.
3. como se puede evitar el cambio de características organolépticas de la carne cruda?
4. La carne fresca empacada al vacío tiene un color rojo púrpura oscuro escriba la razón
5. Cómo influye la edad de los animales en el sabor de la carne?
6. consulte los principales defectos que se pueden presentar en las emulsiones cárnicas.



**REGISTRO FOTOGRÁFICO No. FICHA 3369555 COCINA NAVIDEÑA CLINICA SAN RAFAEL POPAYAN
(CAUCA)**

Ilustración 1: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de la Clínica San Rafael Popayán, elaborando el MICE EN PLACE, de los ingredientes para la preparación de un cábano de pollo, la ensalada MIL COLORES, salsa DE CIRUELAS Y VINO, pesar, picar, escalfar y alistar para la preparación, con fecha 01 de noviembre de 2025.





Ilustración 2: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de la Clínica San Rafael Popayán, elaborando el cábano de pollo después de haber visto la presentación, con fecha 08 de noviembre de 2025.



Ilustración3: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de la Clínica San Rafael Popayán, elaborando pasabocas para la temporada navideña en este caso mini pizzas con fecha 15 de noviembre de 2025



Ilustración 4: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de la Clínica San Rafael Popayán, elaborando pasabocas de diferentes materiales, con tocineta, carne de cerdo, nachitos, pan tajado, con fecha 21 de noviembre de 2025.



Ilustración 5: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de la Clínica San Rafael Popayán, elaborando pasabocas de diferentes materiales, con tocineta, carne de cerdo, nachitos, pan tajado, con fecha 22 de noviembre de 2025.

PENDIENTE POR ORIENTAR

Ilustración 6: en esta imagen, observamos a los aprendices del Grupo de la Clínica San Rafael Popayán, elaborando pasabocas de diferentes materiales, con tocineta, carne de cerdo, nachitos, pan tajado, con fecha 29 de noviembre de 2025.

PENDIENTE POR ORIENTAR



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS - REGIONAL CAUCA
PROGRAMA SER
EMPREENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL

Fecha:
2017
Versión 1.0
Página 1 de 1

Nombres: _____

Fecha: _____

1. Que características debe tener un alimento para ser considerado como tal?

2. Cuáles son los cuidados que se deben tener para que los alimentos sean sanos para el consumidor?

3. Que alimentos considera de riesgo para la salud? Porque

4. Cuáles cree que son las principales fuentes de contaminación de los alimento

5. Que enfermedades transmitidas por alimentos conoce o ha escuchado?, que síntomas presentan



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS - REGIONAL CAUCA
PROGRAMA SER
EMPREENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL

Nombres: _____

Fecha: _____

“La higiene alimentaria es una parte integral de la educación de todo manipulador de alimentos”

1. Sustente su respuesta según lo visto en clase;

Cual es la importancia del **Mise en Place**?

2. Señale Falso o Verdadero:

- a) La intoxicación alimentaria es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados. ()
- b) El manipulador de alimentos es la persona empleada en la producción, preparación, procesado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de alimentos ()
- c) En el área de trabajo no es necesario cubrirse el cabello ()
- d) Lavar el cuchillo cada vez que corte un alimento diferente no es necesario si estamos en el mismo proceso o preparación ()
- e) El aseo personal es muy importante para el ingreso al área de trabajo ()
- f) El rotar alimentos correctamente nos evita que se cumpla la fecha de vencimiento

3. El programa de limpieza y desinfección debe realizarse antes y después de terminado un proceso o preparación, para garantizar una apropiada desinfección del área de trabajo.

De las siguientes secuencia señale la correcta:



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS - REGIONAL CAUCA
PROGRAMA SER
EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL**

- a) Limpie- Desinfecte-lave-desengrase
- b) Desinfecte-Enjuague-seque
- c) Limpie-desinfecte-enjuague-seque
- d) Desinfecte-limpie-seque

4. Complete los siguientes enunciados:

- a) Son aquellos alimentos ricos en proteínas que pueden permitir fácilmente el crecimiento to bacteriano _____
- b) Son Organismos vivo tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentaria si se permite que se multipliquen y crezcan sin control _____
- c) Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta los alimentos o superficies. _____

5. Señale Falso o Verdadero:

- a) La norma vigente para la manipulación de alimentos en Colombia es el Decreto 3075 de 1997. ()
- g) Los alimentos con más riesgos de contaminarse son aquellos que poseen mayor actividad acuosa y nutrientes ()
- h) La resolución 2674 del 2013 habla sobre la reglamentación únicamente para compañías productoras de alimentos procesados ()
- i) No son considerados como plagas aquellos animales domésticos que nos permitan hacer el control de las mismas, tales como perro o gatos ()
- j) Los alimentos con pH más alto son más susceptibles de deteriorarse ()
- k) El mantenimiento de la cadena de frio en las carnes es responsabilidad únicamente de la empresa que distribuye dicho producto



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS - REGIONAL CAUCA
PROGRAMA SER
EMPREENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL**

6. Cuales de las siguientes practicas es responsable frecuentemente de intoxicación alimentaria:

- a) Cocinar en microondas
- b) Elaborar alimentos con demasiada antelación
- c) La infestación de plagas
- d) El uso incorrecto de los procedimientos de limpieza

7. Al Frente de cada casilla colocar la letra a la que corresponda cada enunciado:

TERMINO	LETRA	SIGNIFICADO
A. ESCALFAR		Cuando a una preparación se le ralla pan o queso para ser llevado al horno
B. JULIANAS		Cocinar un alimento y someterlo a choque térmico
C. SALTEAR		Corte de hortalizas en tiras delgadas de 5 centímetros de longitud y dos milímetros de grosor
D. MARINAR		Seguir la cocción de una salsa o caldo para darle consistencia.
E. REDUCIR		Condimentar (Sal y Aliños) para permitir la conservación del alimento y dar un mejor sabor
F. FLAMEAR		Pasar un ave por una llama para eliminar los plumones que hayan quedado
G. GRATINAR		Ablandar diferentes productos con mantequilla o aceite

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL CAUCA
Centro de Comercio Y Servicios**

10	Establece la composición física y química del producto			
N. ORDEN	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIONES
11	Establece técnicas de almacenamiento			
12	Su uniforme cumple con la norma establecida en el programa			
13	Aplica sistema de conservación			
14	Diferencia métodos de secado, ahumado, esterilizado, refrigerado, conservas			
15	Limpia área de trabajo			
16	El plato tiene armonía (color, textura, sabor)			
17	Cumplidor con los sistemas de control y normas de higiene			
18	Responsable con la manipulación de los alimentos			

Firma del Estudiante

Firma del Formador

		GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO	
Fecha de Elaboración		NOVIEMBRE 02 de 2025	
Denominación del Programa de Formación		COCINA NAVIDEÑA	
Modalidad de Ejecución		PRESENCIAL	
Código y versión del Programa		63550186	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		NA	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		NA	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica		SONIA INES ERAZO SALCEDO	Regional Cauca - Centro Comercio y Servicios
		Nombres y Apellidos	

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
NA	NA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	CONOCIMIENTOS PREVIOS: para demostrar los conocimientos previos sobre el manejo y conservacion de materias primas, cada aprendiz responde unas preguntas formuladas mediante un cuestionario.	8		Cuestionario de aprendizajes previos	AMBUENTE dotado cocina CUT CALLE 8A No. 4-55	MATERIALES DE FORMACIÓN necesarios par acada menu, hay algunos materiales donados por el sena de otra formacion como arroz	SONIA INES ERAZO SALCEDO	Elabora diferentes bases de cocina , diferenciando sus momentos de aplicación en el menú y sus diferentes posibilidades de variación , de acuerdo con receta estándar	Respuesta a preguntas	
				ACTIVIDADES COGNITIVAS: interpretar la importancia de las salsas en la gastronomia	0,4		Exposición en power point Material de apoyo No.1 Simulación de preparación	AMBUENTE dotado cocina CUT CALLE 8A No. 4-5	MATERIALES DE FORMACIÓN necesarios par acada menu, hay algunos materiales donados por el sena de otra formacion como arroz	SONIA INES ERAZO SALCEDO		Mapa conceptual	
				ACTIVIDAD MOTRIZ: Aplicar uno de los diferentes términos de cocción en las diferentes salsas basicas , según técnicas establecidas en la normatividad vigente.	0,1		video terminos de coccion	AMBUENTE dotado cocina CUT CALLE 8A No. 4-5	MATERIALES DE FORMACIÓN necesarios par acada menu, hay algunos materiales donados por el sena de otra formacion como arroz	SONIA INES ERAZO SALCEDO		video de preparacion	
				ACTIVIDADES VIVENCIALES: diseñar un Menu NAVIDEÑO ncluyendo una salsa elaborada CON UN PRODUCO DE LA REGION usada en el caso.	0,1	4	Trabajo de campo	AMBUENTE dotado cocina CUT CALLE 8A No. 4-5	MATERIALES DE FORMACIÓN necesarios par acada menu, hay algunos materiales donados por el sena de otra formacion como arroz	SONIA INES ERAZO SALCEDO		exposicion	

