**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Piedecuesta, 18 marzo de 2026

Señor (a)
EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9238741 del 2026
Cargo del supervisor Coordinador Programas Especiales
Centro de Atención al Sector Agropecuario
Piedecuesta

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2026

**Referencia:** No CO1.PCCNTR.9238741 del año 2026

Daniel Mauricio Gómez Pinilla, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1098764496 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Atención al Sector Agropecuario, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Se fija como valor total del contrato la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES SEIS MIL DOSCIENTOS VEINTIDOS PESOS M/CTE ($ 45.006.222). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago que será proporcional a los días de ejecución del contrato en el mes de febrero de 2026. b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre del 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($ 4.737.497) cada uno. c) Un último pago que será proporcional a los días de ejecución del contrato en el mes de diciembre de 2026.

**Plazo:** Será hasta el dos (2) de diciembre de 2026.

| **OBJETO:** |
|---|
| Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar procesos de formación profesional integral dirigidos a población víctima del conflicto armado y en situación de desplazamiento, orientados al fortalecimiento de capacidades productivas, de empleabilidad y emprendimiento, conforme a los lineamientos del CASA SENA Regional Santander Gastronomía. |

**Obligaciones Especificas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Desarrollar procesos de formación profesional integral dirigidos a población víctima del conflicto armado y en situación de desplazamiento, con enfoque diferencial. | La actividad no fue programada durante el mes | No se ejecutó la obligación por lo tanto<br>no se cuenta con evidencia |
| 2 | Elaborar la planeación formativa ajustada a las condiciones sociales, productivas y territoriales de la población atendida. | Alistamiento, planeación de guía de aprendizaje y estrategias metodológicas | Página 1 de 4 |
| 3 | Ejecutar acciones de formación y acompañamiento orientadas al fortalecimiento de capacidades productivas, de empleabilidad y emprendimiento. | Se ejecuta la formación de ficha 3447293 Preparación de bebidas tradicionales y autóctonas de marzo municipio Floridablanca<br><br>Se ejecuta la formación de ficha 3446830 | Página 1 de 4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Elaboración de preparaciones calientes: pastas de marzo municipio Piedecuesta<br><br>Se ejecuta la formación de ficha 3462470 Cocina Saludable de marzo municipio La merced Zapatoca | |
| 4 | Consolidar las evidencias que soporten la ejecución de la formación y la participación de la población beneficiaria. | La actividad no fue programada durante el mes | No se ejecutó la obligación por lo tanto<br>no se cuenta con evidencia |
| 5 | Presentar un informe mensual del proceso formativo, detallando los resultados alcanzados. | Presentación de archivos GC Y GF con sus respectivos documentos de soporte | Página 1 de 4 |
| 6 | Coadyuvar desde su rol como contratista, las actividades de ingreso e inducción de aprendices | La actividad no fue programada durante el mes | No se ejecutó la obligación por lo tanto<br>no se cuenta con evidencia |
| 7 | Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia. | Revisión de catálogo de programas complementarios en ejecución para identificar los programas a impartir de acuerdo a la ocupación | Pagina 2 de 4 |
| 8 | Evaluar de manera continua y conjunta (aprendiz e instructor) los resultados de | La actividad no fue programada durante el mes | No se ejecutó la obligación por lo tanto |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | aprendizaje de acuerdo con los criterios de evaluación; los avances logrados durante la ejecución de la formación. | | no se cuenta con evidencia |
| 9 | Reportar en el sistema SOFIA PLUS, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo. | Ruta de aprendizaje: número de grupo 3447293 municipio Floridablanca.<br>Asociar aprendices: número de grupo 3447293 municipio Floridablanca.<br><br>Ruta de aprendizaje: número de grupo 3446830 municipio Piedecuesta.<br>Asociar aprendices: número de grupo 3446830 municipio Piedecuesta.<br><br>Ruta de aprendizaje: número de grupo 3462470 municipio La merced Zapatoca.<br>Asociar aprendices: número de grupo 3462470 municipio La merced Zapatoca. | No se ejecutó la obligación por lo tanto<br>no se cuenta con evidencia |
| 10 | Realizar la valoración de resultados de aprendizaje impartidos en el aplicativo SOFIA PLUS según criterios de evaluación, 3 días hábiles siguientes a la terminación del resultado de aprendizaje. | La actividad no fue programada durante el mes<br><br>Reportar las fichas donde se evaluaron resultados de | No se ejecutó la obligación por lo tanto<br>no se cuenta con evidencia |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | aprendizaje por cada grupo.<br><br>Se encuentran en formación en curso | |
| 11 | Informar oportunamente a la supervisión contractual sobre novedades académicas relevantes (inasistencias o deserciones), sin adelantar actuaciones disciplinarias propias de la entidad. | La actividad no fue programada durante el mes | No se ejecutó la obligación por lo tanto<br>no se cuenta con evidencia |
| 12 | Cumplir el objeto del contrato conforme a la programación acordada con la supervisión contractual, dentro del Lugar de Ejecución. | Acercamientos con la población víctima y vulnerable para la conformación de grupos | Pagina 2 y 3 de 4 |
| 13 | Dar cumplimiento a los lineamientos generales que regulan la Formación Profesional Integral del SENA. | Revisión de los lineamientos de programa de Atención a población desplazada víctima y vulnerable, y su marco normativo<br><br>Revisión de Preguntas y Respuestas APE<br><br>Programación para esta reunión el viernes 20 de marzo a las 7:30 am en la sala de emprendimiento Bucaramanga, Presentación equipo victimas casa, proyectos productivos PDV. | Pagina 4 de 4 |
| 14 | Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y | La actividad no fue programada durante el mes | No se ejecutó la obligación por lo tanto |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | actividades de divulgación tecnológica. | | no se cuenta con evidencia |
| 15 | Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área. | La actividad no fue programada durante el mes | No se ejecutó la obligación por lo tanto<br>no se cuenta con evidencia |
| 16 | Organizar y controlar documentos propios de su labor, durante la ejecución del objeto contractual, cumpliendo con los lineamientos de archivística y gestión documental de la institución. | La actividad no fue programada durante el mes | No se ejecutó la obligación por lo tanto<br>no se cuenta con evidencia |
| 17 | Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, presentando agenda de desplazamiento 5 días previos al mismo y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA, hasta 5 días después de su finalización. | La actividad no fue programada durante el mes | No se ejecutó la obligación por lo tanto<br>no se cuenta con evidencia |
| | | | |

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

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

| ITEM | No DE LA ORDEN DE VIAJE | LUGAR DE DESPLAZAMIENTO | FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL | FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL |
|---|---|---|---|---|
| 1. | XX | XX | XX | XX |
| 2. | XX | XX | XX | XX |

**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.84329615 de la planilla, operador Arus y periodo marzo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (4) folios

Cordialmente,



**Firma**

**Daniel Mauricio Gómez Pinilla**

**Contratista**

**C.C. No. 1098764496**

Recibí a satisfacción:



Firma

**Edwin Gerson Montañez González**

**Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9238741 de 2026**

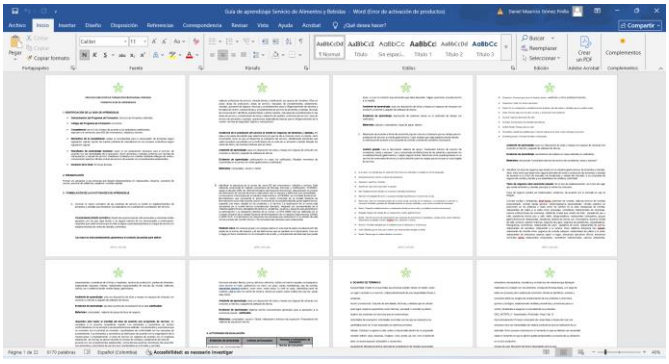
**Cargo Coordinador Programas Especiales**

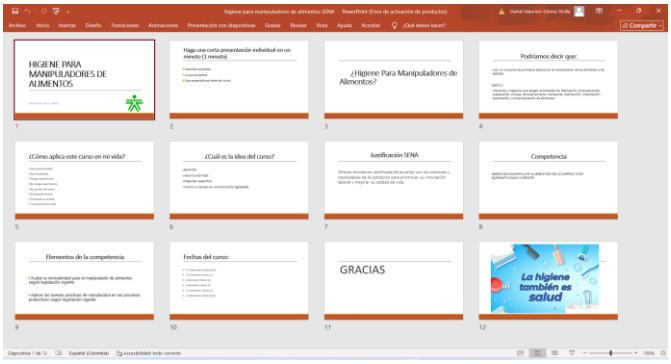
**EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MARZO**

**CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA**

*Evidencia 1- Obligación 2*

Alistamiento, planeación de guía de aprendizaje y estrategias metodológicas






*Evidencia 2- Obligación 3*

Se ejecuta la formación de ficha 3447293 de marzo de Preparación de bebidas tradicionales y autóctonas municipio Floridablanca







Se ejecuta la formación de ficha 3446830 de marzo de Elaboración de preparaciones calientes: pastas municipio Piedecuesta







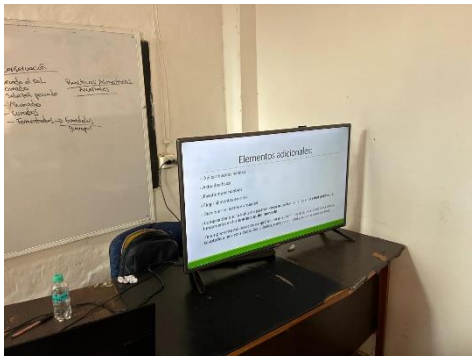


**EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MARZO**

**CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA**

Se ejecuta la formación de ficha 3462470 de marzo de Cocina Saludable de marzo municipio La merced Zapatoca






*Evidencia 3- Obligación 5*

Presentación de archivos GC Y GF con sus respectivos documentos de soportes

Envío del informe mensual, formato de evidencias, certificados para segunda cuenta.

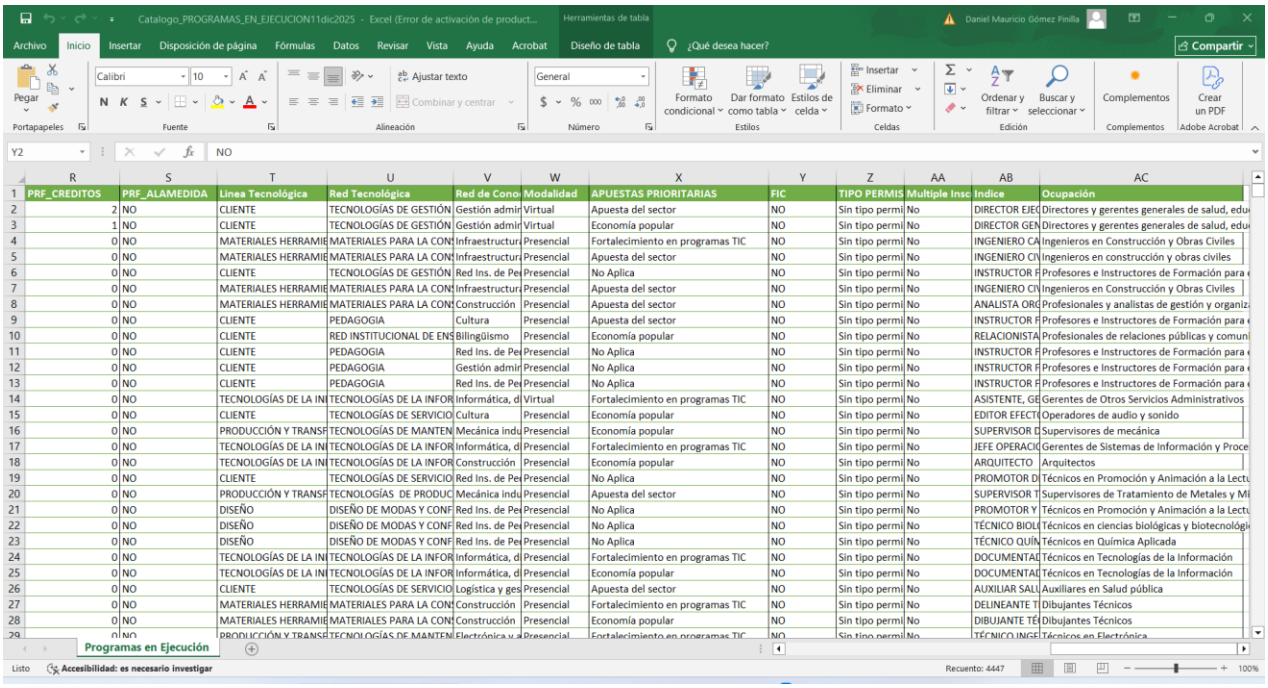
Envío de planilla si contratistas, pago de planilla de seguridad social, certificados para segunda cuenta.

**EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MARZO**

**CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA**

*Evidencia 4- Obligación 7*

Revisión de catálogo de programas complementarios en ejecución para identificar los programas a impartir



Catalogo_PROGRAMAS_EN_EJECUCION11dic2025 - Excel (Error de activación de product...

Herramientas de tabla

Daniel Mauricio Gómez Pinilla

Archivo | Inicio | Insertar | Disposición de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Ayuda | Acrobat | Diseño de tabla | ¿Qué desea hacer? | Compartir

Pegar | Calibri | 10 | Ajustar texto | General | Formato condicional | Dar formato como tabla | Estilos de celda | Insertar | Eliminar | Formato | Ordenar y filtrar | Buscar y seleccionar | Complementos | Crear un PDF

Portapapeles | Fuente | Alineación | Número | Estilos | Celdas | Edición | Complementos | Adobe Acrobat

Y2 | NO

| | R | S | T | U | V | W | X | Y | Z | AA | AB | AC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | PRF_CREDITOS | PRF_ALAMEDIDA | Linea Tecnológica | Red Tecnológica | Red de Cono | Modalidad | APUESTAS PRIORITARIAS | FIC | TIPO PERMIS | Multiple Insc | Indice | Ocupación |
| 2 | 2 | NO | CLIENTE | TECNOLOGÍAS DE GESTIÓN | Gestión admir | Virtual | Apuesta del sector | NO | Sin tipo permi | No | DIRECTOR EJEC | Directores y gerentes generales de salud, edu |
| 3 | 1 | NO | CLIENTE | TECNOLOGÍAS DE GESTIÓN | Gestión admir | Virtual | Economía popular | NO | Sin tipo permi | No | DIRECTOR GEN | Directores y gerentes generales de salud, edu |
| 4 | 0 | NO | MATERIALES HERRAMIE | MATERIALES PARA LA CON | Infraestructura | Presencial | Fortalecimiento en programas TIC | NO | Sin tipo permi | No | INGENIERO CA | Ingenieros en Construcción y Obras Civiles |
| 5 | 0 | NO | MATERIALES HERRAMIE | MATERIALES PARA LA CON | Infraestructura | Presencial | Apuesta del sector | NO | Sin tipo permi | No | INGENIERO CIV | Ingenieros en construcción y obras civiles |
| 6 | 0 | NO | CLIENTE | TECNOLOGÍAS DE GESTIÓN | Red Ins. de Pe | Presencial | No Aplica | NO | Sin tipo permi | No | INSTRUCTOR F | Profesores e Instructores de Formación para |
| 7 | 0 | NO | MATERIALES HERRAMIE | MATERIALES PARA LA CON | Infraestructura | Presencial | Apuesta del sector | NO | Sin tipo permi | No | INGENIERO CIV | Ingenieros en Construcción y Obras Civiles |
| 8 | 0 | NO | MATERIALES HERRAMIE | MATERIALES PARA LA CON | Construcción | Presencial | Apuesta del sector | NO | Sin tipo permi | No | ANALISTA ORG | Profesionales y analistas de gestión y organiz |
| 9 | 0 | NO | CLIENTE | PEDAGOGIA | Cultura | Presencial | Apuesta del sector | NO | Sin tipo permi | No | INSTRUCTOR F | Profesores e Instructores de Formación para |
| 10 | 0 | NO | CLIENTE | RED INSTITUCIONAL DE ENS | Bilingüismo | Presencial | Economía popular | NO | Sin tipo permi | No | RELACIONISTA | Profesionales de relaciones públicas y comuni |
| 11 | 0 | NO | CLIENTE | PEDAGOGIA | Red Ins. de Pe | Presencial | No Aplica | NO | Sin tipo permi | No | INSTRUCTOR F | Profesores e Instructores de Formación para |
| 12 | 0 | NO | CLIENTE | PEDAGOGIA | Gestión admir | Presencial | No Aplica | NO | Sin tipo permi | No | INSTRUCTOR F | Profesores e Instructores de Formación para |
| 13 | 0 | NO | CLIENTE | PEDAGOGIA | Red Ins. de Pe | Presencial | No Aplica | NO | Sin tipo permi | No | INSTRUCTOR F | Profesores e Instructores de Formación para |
| 14 | 0 | NO | TECNOLOGÍAS DE LA IN | TECNOLOGÍAS DE LA INFOR | Informática, d | Virtual | Fortalecimiento en programas TIC | NO | Sin tipo permi | No | ASISTENTE, GE | Gerentes de Otros Servicios Administrativos |
| 15 | 0 | NO | CLIENTE | TECNOLOGÍAS DE SERVICIO | Cultura | Presencial | Economía popular | NO | Sin tipo permi | No | EDITOR EFECT | Operadores de audio y sonido |
| 16 | 0 | NO | PRODUCCIÓN Y TRANSF | TECNOLOGÍAS DE MANTEN | Mecánica indu | Presencial | Economía popular | NO | Sin tipo permi | No | SUPERVISOR D | Supervisores de mecánica |
| 17 | 0 | NO | TECNOLOGÍAS DE LA IN | TECNOLOGÍAS DE LA INFOR | Informática, d | Presencial | Fortalecimiento en programas TIC | NO | Sin tipo permi | No | JEFE OPERACI | Gerentes de Sistemas de Información y Proce |
| 18 | 0 | NO | TECNOLOGÍAS DE LA IN | TECNOLOGÍAS DE LA INFOR | Construcción | Presencial | Economía popular | NO | Sin tipo permi | No | ARQUITECTO | Arquitectos |
| 19 | 0 | NO | CLIENTE | TECNOLOGÍAS DE SERVICIO | Red Ins. de Pe | Presencial | No Aplica | NO | Sin tipo permi | No | PROMOTOR DI | Técnicos en Promoción y Animación a la Lectu |
| 20 | 0 | NO | PRODUCCIÓN Y TRANSF | TECNOLOGÍAS DE PRODUC | Mecánica indu | Presencial | Apuesta del sector | NO | Sin tipo permi | No | SUPERVISOR T | Supervisores de Tratamiento de Metales y Mé |
| 21 | 0 | NO | DISEÑO | DISEÑO DE MODAS Y CONF | Red Ins. de Pe | Presencial | No Aplica | NO | Sin tipo permi | No | PROMOTOR Y | Técnicos en Promoción y Animación a la Lectu |
| 22 | 0 | NO | DISEÑO | DISEÑO DE MODAS Y CONF | Red Ins. de Pe | Presencial | No Aplica | NO | Sin tipo permi | No | TÉCNICO BIOL | Técnicos en ciencias biológicas y biotecnológi |
| 23 | 0 | NO | DISEÑO | DISEÑO DE MODAS Y CONF | Red Ins. de Pe | Presencial | No Aplica | NO | Sin tipo permi | No | TÉCNICO QUÍM | Técnicos en Química Aplicada |
| 24 | 0 | NO | TECNOLOGÍAS DE LA IN | TECNOLOGÍAS DE LA INFOR | Informática, d | Presencial | Fortalecimiento en programas TIC | NO | Sin tipo permi | No | DOCUMENTAL | Técnicos en Tecnologías de la Información |
| 25 | 0 | NO | TECNOLOGÍAS DE LA IN | TECNOLOGÍAS DE LA INFOR | Informática, d | Presencial | Economía popular | NO | Sin tipo permi | No | DOCUMENTAL | Técnicos en Tecnologías de la Información |
| 26 | 0 | NO | CLIENTE | TECNOLOGÍAS DE SERVICIO | Logística y ges | Presencial | Apuesta del sector | NO | Sin tipo permi | No | AUXILIAR SALU | Auxiliares en Salud pública |
| 27 | 0 | NO | MATERIALES HERRAMIE | MATERIALES PARA LA CON | Construcción | Presencial | Fortalecimiento en programas TIC | NO | Sin tipo permi | No | DELINEANTE T | Dibujantes Técnicos |
| 28 | 0 | NO | MATERIALES HERRAMIE | MATERIALES PARA LA CON | Construcción | Presencial | Economía popular | NO | Sin tipo permi | No | DIBUJANTE TÉ | Dibujantes Técnicos |
| 29 | 0 | NO | PRODUCCIÓN Y TRANSF | TECNOLOGÍAS DE MANTEN | Electrónica y a | Presencial | Fortalecimiento en programas TIC | NO | Sin tipo permi | No | TÉCNICO INGE | Técnicos en Electrónica |

Programas en Ejecución

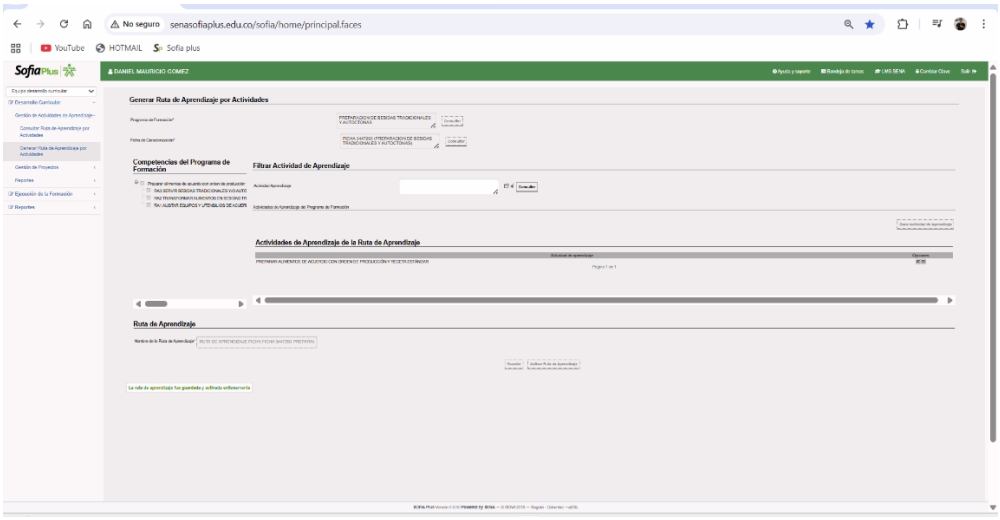
Listo | Accesibilidad: es necesario investigar | Recuento: 4447 | 100%

**EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MARZO**

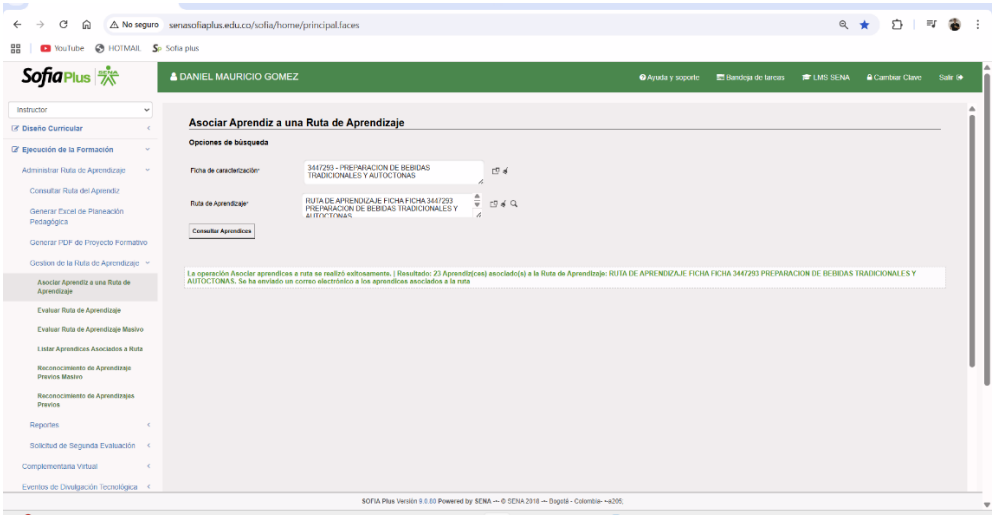
**CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA**

*Evidencia 5- Obligación 9*

Ruta de aprendizaje: número de grupo 3447293 municipio Floridablanca.




Asociar aprendices: número de grupo 3447293 municipio Floridablanca.



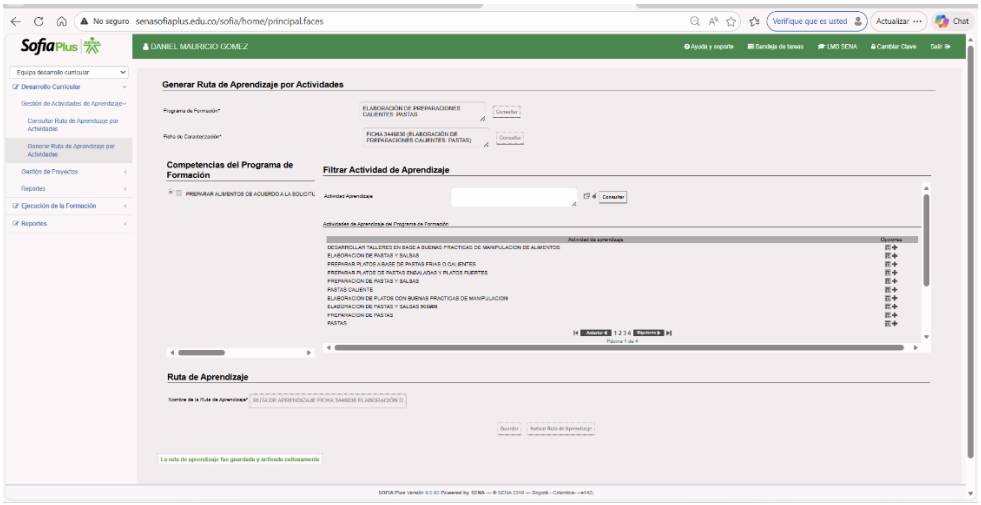

Actividades:

- alistar equipos y utensilios de acuerdo con recetas y productos alimenticios, servir bebidas tradicionales y/o autóctonas según estándares técnicos, protocolos de ensamble y usanzas locales.
- transformar alimentos en bebidas tradicionales y autóctonas según recetario, de acuerdo con las prácticas de preparación propias de la región y normativa de manipulación de alimentos.

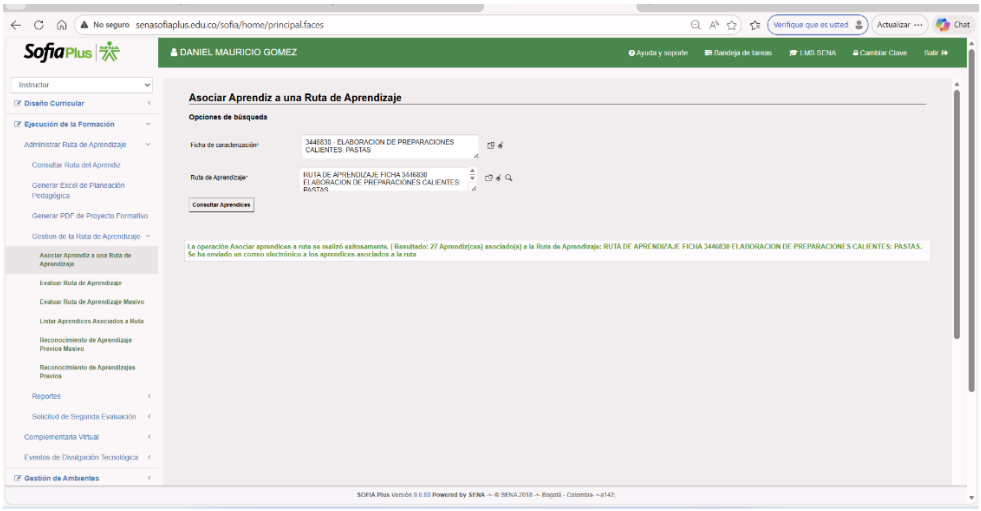
**EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MARZO**

**CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA**

Ruta de aprendizaje: número de grupo 3446830 municipio Piedecuesta.




Asociar aprendices: número de grupo 3446830 municipio Piedecuesta.



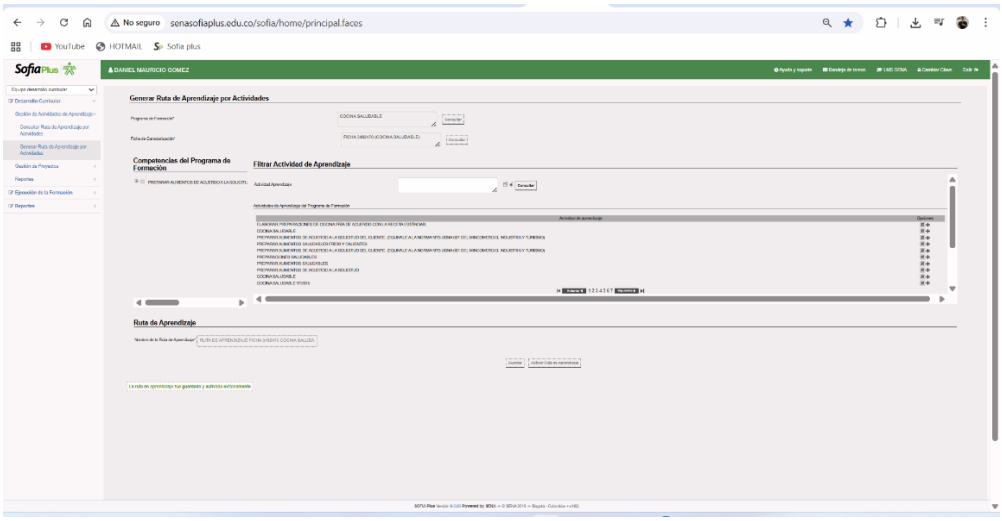

Actividades:

- elaborar pasta fresca de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.
- aplicar practicas higiénicas y medidas de protección para alimentos en el entorno rural para fortalecer los conocimientos tradicionales y sus costumbres

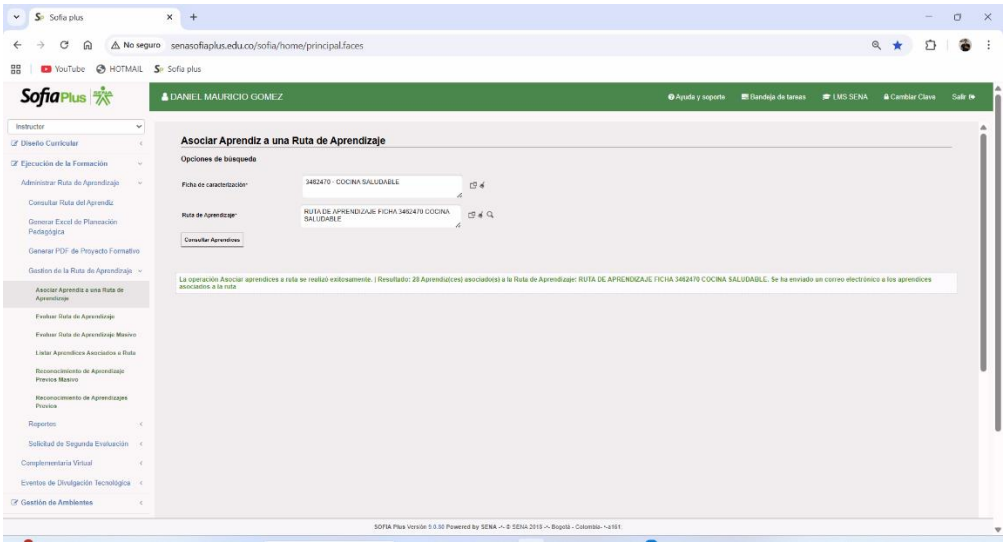
**EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MARZO**

**CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA**

Ruta de aprendizaje: número de grupo 3462470 municipio La merced Zapatoca.




Asociar aprendices: número de grupo 3462470 municipio La merced Zapatoca.




Actividades:

- identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar, elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.
- manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento, emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente.

**EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MARZO**

**CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA**

*Evidencia 6- Obligación 12*

Lunes 2 marzo san francisco Piedecuesta, se socializa la oferta de cursos complementarios para población víctima y vulnerable, eligen 1 curso de Elaboración de preparaciones calientes: pastas y 1 curso de Preparación de bebidas tradicionales y autóctonas.



Martes 3 marzo Zapatoca vereda la merced, se socializa la oferta de cursos complementarios para población víctima y vulnerable, eligen 1 curso de Cocina saludable

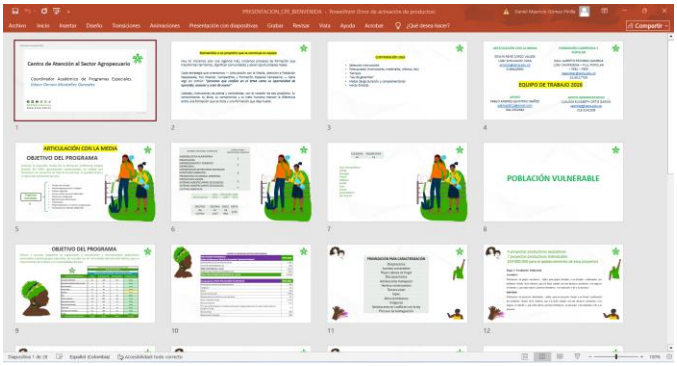


**EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MARZO**

**CONTRATO CO1.PCCNTR.9238741 – DANIEL MAURICIO GÓMEZ PINILLA**

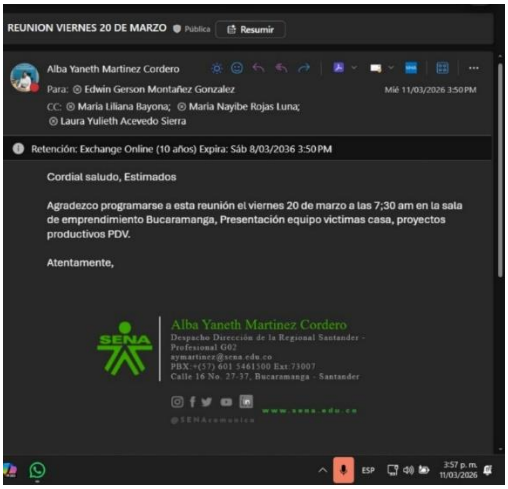
*Evidencia 7- Obligación 13*

Revisión de los lineamientos de programa de Atención a población desplazada víctima y vulnerable, y su marco normativo. Revisión de Preguntas y Respuestas APE. Programación para esta reunión el viernes 20 de marzo a las 7:30 am en la sala de emprendimiento Bucaramanga, Presentación equipo victimas casa, proyectos productivos PDV.









# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

**FECHA INICIAL:** 01/03/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/03/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3446830 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 39,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3447293 - PREPARACION DE BEBIDAS TRADICIONALES Y AUTOCTONAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1 ALISTAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON RECETAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL TERRITORIO

RA2 TRANSFORMAR ALIMENTOS EN BEBIDAS TRADICIONALES Y AUTÓCTONAS SEGÚN RECETARIO, DE ACUERDO CON LAS PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN PROPIAS DE LA REGIÓN Y NORMATIVA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

RA3 SERVIR BEBIDAS TRADICIONALES Y/O AUTÓCTONAS SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS, PROTOCOLOS DE ENSAMBLE Y USANZAS LOCALES

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 47,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3462470 - COCINA SALUDABLE

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 59,90

| TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: | 147,70 |
|---|---|

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

| TOTAL TIEMPO EDT´s: | 0,00 |
|---|---|

## ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|

| TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: | 0,00 |
|---|---|

**INSTRUCTOR:** DANIEL MAURICIO GOMEZ PINILLA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO