

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Diciembre 14 de 2020

Señor (a)
LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
INSTRUCTORA
Centro de Comercio Industria y Turismo
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de Diciembre del año 2020.

Referencia: No **1339185** de 2020

MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ identificado con la cédula de ciudadanía No. **32.671.210** de Barranquilla Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, Regional Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de VEINTISIETE MILLONES DE PESOS (\$ **27.000.000**). Esta suma será pagada por el SENA al contratista según el plan de pago establecido.

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general, en la cuenta de ahorros **No. 68015778281 del BANCOLOMBIA**, cuyo titular es el (la) CONTRATISTA (A), el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes, para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el correspondiente pago. El (la) CONTRATISTA debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema general de salud, pensión y riesgos laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:

CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE SENA REGIONAL CORDOBA EN EL ÁREA DE COCINA SALUDABLE

CLÁUSULA. N° 2.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear los procesos formativos de acuerdo al programa de formación y los lineamientos institucionales	Socialización de la formación, prescripción, registro en Sofía y verificaron en la base de datos VIVANTO, y proceso de matrícula.	Carpetas, Listados, Evidencia Fotográfica
2	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro de los resultados de aprendizaje definido	Alistamiento del proceso de matrícula e inicio para el programa complementario en el área de Comida Rapida con número de ficha 2240484 en Chinu, Cocina fría nacional e internacional con la ficha 2215526 Planeta Rica	Lista de y evidencias fotográficas
3	Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz	Se evaluaron los aprendices	Calificados en Sofía plus
4	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Aplicados y diligenciados para los nuevos aprendices del programa complementario cocina fría nacional e internacional y cocina colombiana	Formatos de matrícula de aprendices complementarios
5	. Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS todas las evidencias del proceso formativo, para ello deben crear las rutas de aprendizajes, asignar aprendices y evaluarlos	Se realizó ruta de aprendizaje	Aprendices asociados en sofia plus

6	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Realizar actividades de capacitación y alistamiento	Evidencia fotográfica capacitación
---	---	---	------------------------------------

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.

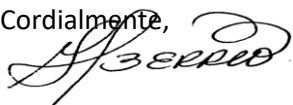
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	345	MONTERIA-CHINU-MONTERIA	23/11/2020	23/11/2020
2.	345	MONTERIA-CHINU-MONTERIA	24/11/2020	24/11/2020
3.	345	MONTERIA-PLANETA RICA.MONTERIA	25/11/2020	25/11/2020
4.	345	MONTERIA-PLANETA RICA-MONTERIA	26/11/2020	26/11/2020
5.	345	MONTERIA-CHINU-MONTERIA	27/11/2020	27/11/2020
6.	357	MONTERIA-PLANETA RICA-MPNTERIA	2/12/2020	2/12/2020
7.	357	MONTERIA-CHINU-MONTERIA	3/12/2020	3/12/2020

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, fotocopia de la planilla SOI, recibo de pago de aportes a la salud, pensiones y ARL, planilla N° **4364518658** expedida por **Bancoomeva** correspondiente al periodo de **Noviembre** del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,



MARTHA CONSUELO BERRIO SANCHEZ
Contratista
C.C. No. 32.671.210

Recibí a satisfacción:

LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
INSTRUCTORA













Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Cosmética para nacional e internacional
FICHA No: 01
Municipio: Dagoberto Salcedo
Instructor: Marta Berrío
FECHA: 03-12-2020
Lugar: Casa de la Hija
Nº Doc. Ident: 32631210
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Algarín Gómez	Elvira María	508416	Elvira
02	Alvarez Ruiz	Patricia Juliana	43381210	Patricia
03	Alvarez Ruiz	Patricia Juliana	43381210	Patricia
04	Leonardo	Manolo	6210583	Manolo
05	Frederly Martínez	Frederly Martínez	71186902	Frederly
06	Frederly Martínez	Frederly Martínez	71186902	Frederly
07	Unuño Arce	Samuel	30998313	Samuel
08	Samuel Arce	Samuel	30998313	Samuel
09	Samuel Arce	Samuel	30998313	Samuel
10	Samuel Arce	Samuel	30998313	Samuel
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Marta Berrío

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Cosmética Rapida
FICHA No: 01
Municipio: Dagoberto Salcedo
Instructor: Marta Berrío
FECHA: 04-12-2020
Lugar: Casa de la Hija
Nº Doc. Ident: 32631210
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Huerta Calderón	Paola	32996503	Paola
02	Huerta Calderón	Paola	32996503	Paola
03	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
04	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
05	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
06	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Marta Berrío

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Cosmética Rapida
FICHA No: 01
Municipio: Dagoberto Salcedo
Instructor: Marta Berrío
FECHA: 04-12-2020
Lugar: Casa de la Hija
Nº Doc. Ident: 32631210
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Suarez Manchego	Liliana Paola	106618021	Liliana
02	Suarez Manchego	Liliana Paola	106618021	Liliana
03	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
04	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
05	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
06	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Marta Berrío

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Cosmética Rapida
FICHA No: 01
Municipio: Dagoberto Salcedo
Instructor: Marta Berrío
FECHA: 04-12-2020
Lugar: Casa de la Hija
Nº Doc. Ident: 32631210
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Suarez Manchego	Liliana Paola	106618021	Liliana
02	Suarez Manchego	Liliana Paola	106618021	Liliana
03	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
04	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
05	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
06	Romero Álvarez	Sandra Karina	43183062	Sandra
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Marta Berrío



Alfred

[illegible]



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

CONTRATO No. 13339182/2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 32671210

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE SENA REGIONAL CORDOBA EN EL ÁREA DE COCINA SALUDABLE

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

No	Obligaciones
1	Planear los procesos formativos de acuerdo al programa de formación y los lineamientos institucionales
2	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro de los resultados de aprendizaje definido
3	Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz
4	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA
5	. Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS todas las evidencias del proceso formativo, para ello deben crear las rutas de aprendizajes, asignar aprendices y evaluarlos
6	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato

LUGAR DE EJECUCIÓN: DEPARTAMENTO DE CORDOBA

PLAZO DE EJECUCIÓN: 10 MESES



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 11 DE FEBRERO DE 2020

(Día) (Mes) (Año)

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 11 DE DICIEMBRE DE 2020

(Día) (Mes) (Año)

VIGENCIA DEL CONTRATO: 10 meses

(Indicar plazo incluidos los meses que tiene para liquidar según cláusula del contrato)

VALOR DEL CONTRATO: \$27.000.000

(Discriminar su valor inicial, incluidas las adiciones una a una)

SUPERVISOR: LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ

(Escriba el nombre e identificación del supervisor del contrato)

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC.25.873.824

(tipo de identificación: indicar si es cedula de ciudadanía, de extranjería o el que le corresponda, mas el número de identificación)

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI ____ NO X

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	\$27.000.000
Valor Ejecutado	\$27.000.000
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	\$0
Saldo a liberar	\$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS *(Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo*

50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION A LA POBLACION VICTIMA, EN LOS SIGUIENTES CURSOS:

N°	IDENTIFICADOR_FICHA	NOMBRE_PROGRAMA_FORMACION
1	2142887	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
2	2177083	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3	2212141	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
4	2121069	COCINA COLOMBIANA
5	2108786	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
6	2202856	COMIDAS RAPIDAS
7	2187129	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
8	2071919	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
9	2088291	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
10	2128923	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
11	2215526	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
12	2157378	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
13	2240484	COMIDAS RAPIDAS

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)

SANCIONES: SI__ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

Vo Vanessa Bula

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

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

FECHA INICIAL: 11/02/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 11/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2215526 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
DE APRENDIZAJE:

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2157378 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER
ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS
DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL
CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2142887 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER
ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2187129 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2108786 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2128923 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER
ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS
DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL
CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2177083 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER
ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2202856 - COMIDAS RAPIDAS

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	60,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2212141 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	112,00
--------------------------------------	---------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2240484 - COMIDAS RAPIDAS

- **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

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
- ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
- ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.
- ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
- HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.
- IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
- MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES
- RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.
- UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2071919 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

- **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

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2088291 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 119,70

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2121069 - COCINA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1431,70

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
16/03/2020	27/03/2020	OTROS	80,00
30/03/2020	20/04/2020	OTROS	120,00
01/05/2020	08/05/2020	OTROS	40,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			240,00

INSTRUCTOR: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

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