SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES
REGIONAL VALLE
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL-VALLE - SERVICIOS PRESTADOS A

Código Regional	**76**
Código Centro	**954410**
Fecha Elaboración	**Diciembre de 2020**
Versión	**AGOSTO 2020 - 5,20**
ID de Proceso	**62488-781886**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista: PLAZA ESCIQUIO
Correo electrónico contratista: eplaza@sena.edu.co
C.C. 2.570.920 **IP/Nº de contacto** 23739

Régimen del IVA: NO RESPONSABLE **Pertenece al régimen simple de tributación?** NO **Es declarante de renta?** NO **Es Pensionado?** NO

Sus ingresos en el 2019 Superaron $47.978.000 NO **Inducción SST** SI **Presta Servicios Excluidos de IVA ?** SI

Banco al cual consignar: BANCOLOMBIA **Tipo de cta** AHORROS **Nº Cuenta** 71034657771

Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato? NO **Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2020 supera los $ 117.503.000** NO

Tiene contratos de prestación de servicios con otras Entidades Públicas: N/A

Se acogió para el mes anterior, al pago parcial del aporte al Sistema General de Pensiones según el Art. 3 del Decreto N° 558: N/A

Se acogió para el mes objeto de cobro, al pago parcial del aporte al Sistema General de Pensiones según el Art. 3 del Decreto N° 558: N/A

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato: 1370544/2020 **Nº Compromiso SIIF** **17820**

Valor Total del Contrato	$ 30.160.000	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**			**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 2.900.000	**11**	**Del**	**01/12/2020**	**Al** **31/12/2020**	**$ 2.900.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 0		Comisiones		$ 0,00	

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 2.900.000	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°		0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo		$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 2.900.000**	Menos, Retefuente Otros Ingresos		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 1.927.050**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**		**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Diciembre	Noviembre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**9413032314**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.160.000	$ 1.160.000
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 145.000	$ 145.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 185.600	$ 185.600
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL I	$ 6.100	$ 6.100
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.128.000	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.560.700	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.139.424	$ -	
Salud hasta $ 569.712	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.545.680	$ 642.350	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	1.927.050,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.569.400,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	0,00	0,000%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Pro-UCEVA	14.500,00	0,500%
Universidad del Pacífico	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 2.885.500,00**	

SON: DOS MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Impartir formación complementaria en Cocina fichas 2136088, 2136093,2179268,2221229, 2221232, 2221234, 2221235, 2221237
Gestor del programa de cocina con articuación con la media, ficha 1850557
Hacer uso de didácticas activas, medios audiovisuales y videoconferencia como Google meet y zoom para acompañar el proceso de enseñanza aprendizaje.

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

PLAZA ESCIQUIO
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

ALDEMAR BERMUDEZ MORILLO
INSTRUCTOR G20

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

JOHNNATAN ANDRES FIGUEROA HIDALGO
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 2570920		PLAZA ESCIQUIO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Cll 14C # 49-55 La selva	CALI-VALLE	3824866	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2020-11	2020-11	9203332020283473	9413032314	I	2020/12/04	2020/11/30	BANCO DE OCCIDENTE	0	$342,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,160,000	$185,600			$1,160,000	$145,000			$0	$0			$1,160,000	$12,200		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,160,000	$185,600			$1,160,000	$145,000			$0	$0			$1,160,000	$12,200		$0	$0
Ciudad: CALI Depto: VALLE (1 Afiliados)					$1,160,000	$185,600			$1,160,000	$145,000			$0	$0			$1,160,000	$12,200		$0	$0
1	CC 2570920	PLAZA ESCIQUIO	25-14	30	$1,160,000	$185,600	EPS002	30	$1,160,000	$145,000		0	$0	$0	14-23	30	$1,160,000	$12,200	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**				$1,160,000	$185,600			$1,160,000	$145,000			$0	$0			$1,160,000	$12,200		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 2570920		PLAZA ESCIQUIO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Cll 14C # 49-55 La selva	CALI-VALLE	3824866	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2020-11	2020-11	9203332020283473	9413032314	I	2020/12/04	2020/11/30	BANCO DE OCCIDENTE	0	$342,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$185,600	$0	$0	$185,600
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$185,600	$0	$0	$185,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$12,200	$0	$0	$12,200
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$12,200	$0	$0	$12,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$145,000	$0	$0	$145,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$145,000	$0	$0	$145,000
TOTAL				**1**	**$342,800**	**$0**	**$0**	**$342,800**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
ENTREGA DE BIENES E INFORMACIÓN DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL POR EL CONTRATISTA

LUGAR: CBI
FECHA: 30/12/2020
REGIONAL: VALLE

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ESCIQUIO PLAZA	**IDENTIFICACIÓN**
ESPECIALIDAD: GASTRONOMIA	**C.C. No 2570920**
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO: PALMIRA, CALLE 40 No. 30-44. CBI	
NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO: CONTRATO No. 1370544 DE FEBRERO 10 DE 2020	

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO	**X**	**CESIÓN**		**LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO**		**TERMINACIÓN UNILATERAL**	

DEPENDENCIA SENA	**Marcar con x**	**RESPONSABLES**	
		NOMBRES	**FIRMA**
GESTIÓN DE TIC		**JUAN CARLOS OLAVE**	
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS		**JUAN CARLOS AVILA**	
ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL		**ALDEMAR BERMUDEZ**	
ALMACÉN E INVENTARIOS		**LUIS RODRIGO RIVERA**	
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)		**MARÍA DEL ROSARIO HERRERA**	
CONTABILIDAD		**ANDRES SOLARTE**	
TESORERIA		**LEIDYS VANESSA QUINTERO CRUZ**	Leidys V. Quintero
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA		**ALDEMAR BERMUDEZ**	
BIBLIOTECA		**MARIA ELOISA SALAZAR**	
OTRO		**N.A.**	
OTRO		**N.A.**	
SUPERVISOR DE CONTRATO		**ALDEMAR BERMUDEZ**	

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS : _____

Firma del Contratista

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **FORMATO DE APOYO-GTH** **PAZ Y SALVO INVENTARIO CONTRATISTAS**

DATOS DEL CONTRATISTA:

NOMBRE: ESCIQUIO PLAZA

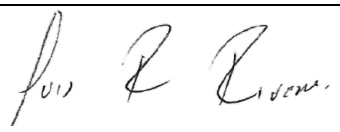
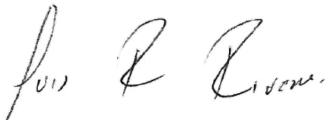
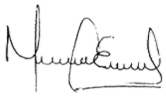
CÉDULA DE CIUDADANIA: 2.570.920

FECHA DE TERMINACION DEL CONTRATO: 31 DE DICIEMBRE DE 2020

ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMIA

TELÉFONO: 312 7314572

DIRECCIÓN RESIDENCIA: CRA 29 No 20 - 56

OFICINA	SALDO PENDIENTE	FIRMA AUTORIZADA
INVENTARIO		Encargados de Inventarios
		
ALMACEN DE HERRAMIENTAS		Encargado de Herramientas
		
BIBLIOTECA		Encargado de Biblioteca
		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **FORMATO DE APOYO-GTH** **PAZ Y SALVO INVENTARIO CONTRATISTAS**

PROGRAMA DE FORMACION	COCINA			**NIVEL**	**TËCNICO**
CODIGO PROGRAMA	635503	**VERSION**	103	**NO. FICHA DE CARACTERIZACIÓN**	1850557
CODIGO/ NOMBRE DEL PROYECTO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	CONOCIENDO Y REDIMENSIONANDO NUESTRA COCINA				
NOMBRE DE LA RUTA DE APRENDIZAJE				**NO. APRENDICES ASOCIADOS A LA RUTA**	16
NOMBRE DE LA COMPETENCIA IMPARTIDA	APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.				
NOMBRE DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADO A LA COMPETENCIA	AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. CLASIFICAR LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS EFECTÚAR EL RECIBO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA, TENIENDO EN CUENTA LAS UNIDADES DE MEDIDA Y LOS PARÁMETROS DE CALIDAD FIJADO EN LOS MANUALES REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. REALIZAR PROCESOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA EQUIPOS, ELEMENTOS Y MATERIAS PRIMA DE COCINA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS DE CALIDAD.				
NÚMERO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE A LOS CUALES LES HA REGISTRADO LOS JUICIOS EVALUATIVOS EN SOFIA		Vo.Bo. por el equipo de Administración Educativa. En caso de faltante en el registro de los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje, indique el motivo:			
ENTREGA DEL FORMATO CONSOLIDADO DE EVALUACIÓN GRUPAL	Firma Autorizada: Registro y/o Certificación (Complementaria) – Gestión Documental (Titulada)				
FIRMA AUTORIZADA COORDINADOR ACADÉMICO					

Si la Especialidad de su contrato es Instructor continuar con los siguientes aspectos:

PROGRAMA DE FORMACION	COCINA INTERNACIONAL			**NIVEL**	**COMPLEMENTARIO**	
CODIGO PROGRAMA		**VERSION**		**NO. FICHA DE CARACTERIZACIÓN**	2136090 – 2221231 – 2221235 – 2245433 -	
CODIGO/ NOMBRE DEL PROYECTO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA ACTIVIDAD						
NOMBRE DE LA RUTA DE APRENDIZAJE				**NO. APRENDICES ASOCIADOS A LA RUTA**	120	
NOMBRE DE LA COMPETENCIA IMPARTIDA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO					
NOMBRE DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADO A LA COMPETENCIA	ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD 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. APLICAR METODOS DE COCCION DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS. DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE 25/11/18 11:01 AM Page 3 of 37 DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTANDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA. PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. ELABORAR					

		PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR.ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA. PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS. REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES. UTILIZAR AREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS
NÚMERO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE A LOS CUALES LES HA REGISTRADO LOS JUICIOS EVALUATIVOS EN SOFIA		Vo.Bo. por el equipo de Administración Educativa. En caso de faltante en el registro de los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje, indique el motivo:
ENTREGA DEL FORMATO CONSOLIDADO DE EVALUACIÓN GRUPAL	Firma Autorizada: Registro y/o Certificación (Complementaria) – Gestión Documental (Titulada)	
FIRMA AUTORIZADA COORDINADOR ACADÉMICO		

NOTA: Este cuadro se repite en cuantas fichas de caracterización se haya impartido Formación.

Se expide como Constancia de Paz y Salvo para contratista a los (31) días del mes Diciembre del 2020

Si la Especialidad de su contrato es Instructor continuar con los siguientes aspectos:

PROGRAMA DE FORMACION	COCINA COLOMBIANA			**NIVEL**		
CODIGO PROGRAMA		**VERSION**		**NO. FICHA DE CARACTERIZACIÓN**	1796838 -	
CODIGO/ NOMBRE DEL PROYECTO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA ACTIVIDAD						
NOMBRE DE LA RUTA DE APRENDIZAJE				**NO. APRENDICES ASOCIADOS A LA RUTA**	30	
NOMBRE DE LA COMPETENCIA IMPARTIDA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)					
NOMBRE DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADO A LA COMPETENCIA	ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD 25/11/18 11:01 AM Page 4 of 37 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. APLICAR METODOS DE COCCION DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS. DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTANDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA. PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE					

		ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR.ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA. PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS. REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES. UTILIZAR AREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS
NÚMERO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE A LOS CUALES LES HA REGISTRADO LOS JUICIOS EVALUATIVOS EN SOFIA		Vo.Bo. por el equipo de Administración Educativa. En caso de faltante en el registro de los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje, indique el motivo:
ENTREGA DEL FORMATO CONSOLIDADO DE EVALUACIÓN GRUPAL	Firma Autorizada: Registro y/o Certificación (Complementaria) – Gestión Documental (Titulada)	
FIRMA AUTORIZADA COORDINADOR ACADÉMICO		

NOTA: Este cuadro se repite en cuantas fichas de caracterización se haya impartido Formación.

Se expide como Constancia de Paz y Salvo para contratista a los (31) días del mes Diciembre del 2020

Si la Especialidad de su contrato es Instructor continuar con los siguientes aspectos:

PROGRAMA DE FORMACION	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE			**NIVEL**	**COMPLEMENTARIO**	
CODIGO PROGRAMA		**VERSION**		**NO. FICHA DE CARACTERIZACIÓN**	2178513 -2124808 - 2113013 – 2178509 - 2178525 – 213012 -	
CODIGO/ NOMBRE DEL PROYECTO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA ACTIVIDAD						
NOMBRE DE LA RUTA DE APRENDIZAJE				**NO. APRENDICES ASOCIADOS A LA RUTA**	240	
NOMBRE DE LA COMPETENCIA IMPARTIDA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)					
NOMBRE DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADO A LA COMPETENCIA	ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD 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. APLICAR METODOS DE COCCION DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS. DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTANDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA. PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA					

		SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR.ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA. PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS. REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES. UTILIZAR AREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS
NÚMERO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE A LOS CUALES LES HA REGISTRADO LOS JUICIOS EVALUATIVOS EN SOFIA		Vo.Bo. por el equipo de Administración Educativa. En caso de faltante en el registro de los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje, indique el motivo:
ENTREGA DEL FORMATO CONSOLIDADO DE EVALUACIÓN GRUPAL	Firma Autorizada: Registro y/o Certificación (Complementaria) – Gestión Documental (Titulada)	
FIRMA AUTORIZADA COORDINADOR ACADÉMICO		

NOTA: Este cuadro se repite en cuantas fichas de caracterización se haya impartido Formación.

Se expide como Constancia de Paz y Salvo para contratista a los (31) días del mes Diciembre del 2020

Si la Especialidad de su contrato es Instructor continuar con los siguientes aspectos:

PROGRAMA DE FORMACION	COCINA BÁSICA NIVEL 1				**NIVEL**	**COMPLEMENTARIO**
CODIGO PROGRAMA		**VERSION**		**NO. FICHA DE CARACTERIZACIÓN**		2116297 – 2221237 – 2178520 -2164251 -2138272 – 2136088 -2221229 - 2139492 -
CODIGO/ NOMBRE DEL PROYECTO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA ACTIVIDAD						
NOMBRE DE LA RUTA DE APRENDIZAJE					**NO. APRENDICES ASOCIADOS A LA RUTA**	270
NOMBRE DE LA COMPETENCIA IMPARTIDA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)					
NOMBRE DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADO A LA COMPETENCIA	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD 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. APLICAR METODOS DE COCCION DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS. DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES					

		PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTANDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA. PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR.ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA. PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS. REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. 25/11/18 11:02 AM Page 13 of 37 REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES. UTILIZAR AREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS.
NÚMERO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE A LOS CUALES LES HA REGISTRADO LOS JUICIOS EVALUATIVOS EN SOFIA		Vo.Bo. por el equipo de Administración Educativa. En caso de faltante en el registro de los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje, indique el motivo:
ENTREGA DEL FORMATO CONSOLIDADO DE EVALUACIÓN GRUPAL	Firma Autorizada: Registro y/o Certificación (Complementaria) – Gestión Documental (Titulada)	
FIRMA AUTORIZADA COORDINADOR ACADÉMICO		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **FORMATO DE APOYO-GTH** **PAZ Y SALVO INVENTARIO CONTRATISTAS**

NOTA: Este cuadro se repite en cuantas fichas de caracterización se haya impartido Formación.

Se expide como Constancia de Paz y Salvo para contratista a los (31) días del mes Diciembre del 2020

Si la Especialidad de su contrato es Instructor continuar con los siguientes aspectos:

PROGRAMA DE FORMACION	COCINA SALUDABLE			**NIVEL**	**COMPLEMENTARIO**	
CODIGO PROGRAMA		**VERSION**		**NO. FICHA DE CARACTERIZACIÓN**	2220847 -	
CODIGO/ NOMBRE DEL PROYECTO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA ACTIVIDAD						
NOMBRE DE LA RUTA DE APRENDIZAJE				**NO. APRENDICES ASOCIADOS A LA RUTA**	60	
NOMBRE DE LA COMPETENCIA IMPARTIDA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)					
NOMBRE DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADO A LA COMPETENCIA	ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD 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. APLICAR METODOS DE COCCION DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS. DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE					

		ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTANDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA. PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR.ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA. PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS. REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. 25/11/18 11:02 AM Page 13 of 37 REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES. UTILIZAR AREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS.
NÚMERO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE A LOS CUALES LES HA REGISTRADO LOS JUICIOS EVALUATIVOS EN SOFIA		Vo.Bo. por el equipo de Administración Educativa. En caso de faltante en el registro de los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje, indique el motivo:
ENTREGA DEL FORMATO CONSOLIDADO DE EVALUACIÓN GRUPAL	Firma Autorizada: Registro y/o Certificación (Complementaria) – Gestión Documental (Titulada)	
FIRMA AUTORIZADA COORDINADOR ACADÉMICO		

NOTA: Este cuadro se repite en cuantas fichas de caracterización se haya impartido Formación.

Se expide como Constancia de Paz y Salvo para contratista a los (31) días del mes Diciembre del 2020

Si la Especialidad de su contrato es Instructor continuar con los siguientes aspectos:

PROGRAMA DE FORMACION	COCINA TIPICA COLOMBIANA			**NIVEL**	**COMPLEMENTARIO**	
CODIGO PROGRAMA		**VERSION**		**NO. FICHA DE CARACTERIZACIÓN**	2221234 – 2138274 -	
CODIGO/ NOMBRE DEL PROYECTO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA ACTIVIDAD						
NOMBRE DE LA RUTA DE APRENDIZAJE				**NO. APRENDICES ASOCIADOS A LA RUTA**	60	
NOMBRE DE LA COMPETENCIA IMPARTIDA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)					
NOMBRE DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADO A LA COMPETENCIA	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD 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. APLICAR METODOS DE COCCION DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS. DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA						

		SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTANDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA. PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR.ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA. PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS. REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. 25/11/18 11:02 AM Page 13 of 37 REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES. UTILIZAR AREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS.
NÚMERO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE A LOS CUALES LES HA REGISTRADO LOS JUICIOS EVALUATIVOS EN SOFIA		Vo.Bo. por el equipo de Administración Educativa. En caso de faltante en el registro de los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje, indique el motivo:
ENTREGA DEL FORMATO CONSOLIDADO DE EVALUACIÓN GRUPAL	Firma Autorizada: Registro y/o Certificación (Complementaria) – Gestión Documental (Titulada)	
FIRMA AUTORIZADA COORDINADOR ACADÉMICO		

NOTA: Este cuadro se repite en cuantas fichas de caracterización se haya impartido Formación.

Se expide como Constancia de Paz y Salvo para contratista a los (31) días del mes Diciembre del 2020